

RESTAURANT

Le Vingt

Le Chef Yannick FERRERO & son équipe
vous souhaitent la bienvenue



Les Entrées

	Entrée / Plat
Terrine de foie gras maison, sorbet poire et pain d'épices	18€
Gravelax d'esturgeon, Chantilly de perles de Yuzu	15€ / 24€
Tataki de boeuf, roquette et vinaigrette wasabi	15€ / 24€
Tagliatelles de légumes, vinaigrette d'agrumes et salades	14€ / 22€
Salade Italienne (sucrine, tomates Roma, Buratta, huile de truffe)	14€ / 22€

Le Coin des pâtes

Orecchiette "Pesto Rosso" maison	10€ / 16€
Linguine Carbonara	10€ / 16€

L'Omelette sur le pouce

Omelette nature, frites salade	12€
Omelette 4 garnitures au choix (Champignons, Fromage, Jambon blanc, Tomate)	16€

Le Coin des sportifs

Club Sandwich « Le Classique » (Poulet de Bresse, salade, oeuf, tomate, mayo)	18€
Le Bossey Burger, frites salade (Pain campagnard, bacon, cheddar, cornichon, salade, tomate et sauce burger maison)	20€



Notre Carte élaborée à base de produits frais, possibilité de rupture sur certains plats
Prix net en euros
Service compris

RESTAURANT

Le Vingt

Le Chef Yannick FERRERO & son équipe
vous souhaitent la bienvenue



Les Viandes

Filet de bœuf limousin, sauce Saint-Marcellin	25€
Onglet de boeuf entier, échalotes et vin rouge	22€

Les Tartares accompagnés de frites et salade

Tartare de Bœuf « classique préparé par nos soins »	20€
Tartare de Veau « italien préparé par nos soins » Câpres, copeaux de parmesan, tomates séchées, huile de noix	22€

Les Risotti

Risotto Venere, Saint-Jacques lardées et bisque safran régional	24€
Risotto de volailles de Bresse, potimarron et copeaux de parmesan	24€

La Pêche

Dos de cabillaud breton, jus de volailles et petits légumes	24€
Sole Meunière entière d'Audierne	28€



Notre Carte élaborée à base de produits frais, possibilité de rupture sur certains plats
Prix net en euros
Service compris

RESTAURANT

Le Vingt

Le Chef Yannick FERRERO & son équipe
vous souhaitent la bienvenue



Les Fromages

Assortiment de fromages

8€

Les Desserts

Tarte du jour maison

6€

Les Douceurs de « Gabriella » *

8€

* Desserts Maison présentés de vive voix

Café Gourmand

10€

Glaces italiennes artisanales Bio GROM*

*Parfums et prix à la page suivante

Les Menus

MENU DU JOUR

Entrée, Plat et Dessert

28€

Entré - Plat ou Plat - Dessert

24€

Plat du Jour

16€

MENU ENFANT

14€

Nuggets ou saucisse de veau

&

Crème glacée

&

Sirop à l'eau



Notre Carte élaborée à base de produits frais, possibilité de rupture sur certains plats

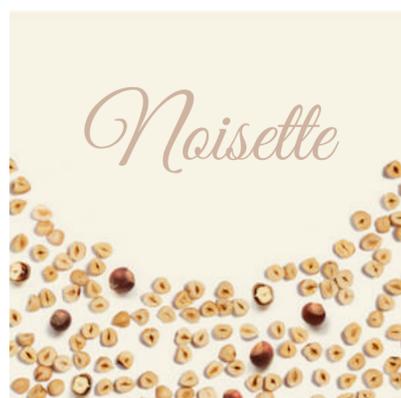
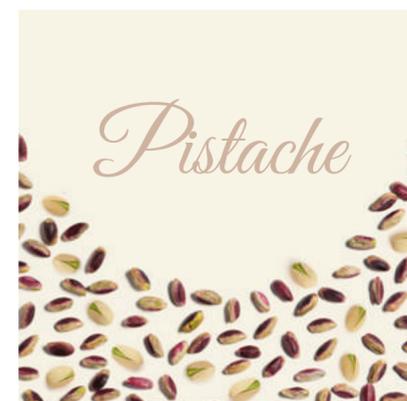
Prix net en euros

Service compris

LA CARTE
DES
Glaces

1 Boule 4€

2 Boules 7€



G R O M

IL GELATO COME UNA VOLTA