

Toute l'équipe du 20/Vins
est heureuse de vous recevoir
pour un moment de détente
et de convivialité.

*Tous nos vins sont disponibles au verre, à la bouteille
ou encore à emporter.*

Restaurant Le 20 sur Vins

Passage Golliardi – 74000 ANNECY

Tél/Fax : 04 50 23 50 15

E-mail : annecy@20-sur-vins.com

OUVERTURE

Déjeuner	12h00
Dîner	19h00

Nous vous rappelons que la lutte contre l'alcoolémie en France est de nos jours reconnue
comme une priorité de santé publique ainsi que l'atteste la loi Evin.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Le Plateau du 20/Vins 16.90€

Entrée, Plat, Dessert

Servit au déjeuner, hors weekend et jours fériés

La Table du 20/Vins 26.90€

Gaspacho De Tomate et Huile Basilic

OU

Mozzarella Di Bufala, Jambon de Parme

~

Risotto aux Asperges Vertes

OU

Souris d'Agneau Façon 20/Vins

~

Légèreté de Chocolat Noir et Noisette

OU

**Nuage de Yaourt de Chez Mr Gay MOF 2011 et
Ananas Rôti**

La Découverte du 20/Vins 36.90€

Entrée au Choix à la Carte

~

Plat aux Choix à la Carte

~

Dessert au Choix à la Carte

Nos Entrées

Gaspacho De Tomate et Huile Basilic 8.90 €

*Tomate, Concombre, Poivron, Vinaigre de Xeres et
Croustille de Pain Mada*

Asperge et Son Œuf à 63°C 9.90 €

Et sa Croustille de Pain

Mozzarella Di Bufala, Jambon de Parme 10.90 €

Tomate Cerise Confite et Mesclun

Mi- Cuit de Truite 10.90 €

Filet de Truite, Huile aux Herbes Fraîche et Mesclun

Tartare de Canard 10.90 €

*Magret de Canard, Framboise, Pistache,
Chips de Couleur et Mesclun*

Terrine de Foie Gras Maison (70 gr) 12.90 €

Compotée d' Oignons au Vin Rouge, Toast et Mesclun

LE MENU ENFANT (-12 ans)

Entrée, Plat et Dessert 14.90 €

Plat et Dessert 10.90 €

Notre chef travaillant ses plats avec des produits frais, il se peut que certains d'entre eux viennent à manquer.

Nos Plats

Le Risotto aux Asperges Vertes 18.90 €
Riz Arborio, Asperges, Parmesan

**Le Risotto Tomates Cerises et
Ballotine De Poulet Fermier** 19.90 €
*Riz Arborio, Tomates Cerises, Parmesan, Suprême de Poulet
Jaune Fermier(France), Jus Réduit*

Le Risotto aux Gambas 20.90 €
Riz Arborio, Gambas, Parmesan

Souris d' Agneau Façon 20/Vins 18.90€
*Souris d'Agneau Couverte aux Epices d'Orient et Fruits Secs,
Semoule à la Cannelle*

Filet de Saumon et Légumes de Saison 24.90 €
Saumon, Sauce Vierge

Faux Filet de Boeuf Charolais 29.90€
*Bœuf Maturé au minimum 5 semaines, France, environ 250gr
Servit avec des Pommes de Terre Pont Neuf et Béarnaise
(Supplément Menu 5 Euros)*

Nos Gourmandises

**Poire Amandine,
Crème Fouettée Vanillée** 7.90 €

**Nuage de Yaourt De Chez Mr Pierre Gay
MOF 2011 et Ananas Rôti** 7.90 €

**Légèreté Chocolat Noir et Noisette,
Framboise et Eclat de Pralin** 7.90 €

**Profiteroles,
Glace Vanille, Chocolat Chaud** 8.90 €

Fraise et Espuma Basilic 9.90 €

Fondue Chocolat 11.90 €

Café Gourmand 11.90 €

Thé Gourmand 11.90 €

Les Boissons Chaudes

Café 2.50 €

Thé 3.50 €

Infusion 3.50 €

Le tableau des allergènes est disponible sur demande

Prix Nets – Taxes et Services compris - L'abus d'alcool est
dangereux pour la santé – Boisson non comprise

Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir
de produits bruts

Minimum CB 10 Euros