

Le XX^e

ENTRÉES

Starters

Oeuf farci au thon5,40 <i>hard boiled egg stuffed with tuna</i>	Assiette de saumon et son toast7,60 <i>Platter of salmon with toast</i>
Tomate-mozzarella5,50 <i>tomato mozzarella</i>	Assiette de charcuterie6,00 <i>Cold cut selection</i>
Chiffonade de jambon de pays5,80 <i>cured ham chiffonade</i>	Crudités de saison5,50 <i>Crisp seasonal vegetables</i>
Avocat cocktail crevette5,90 <i>Avocado and shrimp with cocktail sauce</i>	Filet de hareng, pomme à l'huile ...6,50 <i>Herring fillet, steamed potatoes with a dash of oil</i>

SALADES

Salads

Salade du Vingtième salade, haricot vert, tomate, saumon, toast de chèvre, crevettes et avocat.....9,30 <i>Salad, green beans, tomato, salmon, goat cheese on toast, shrimp and avocado</i>	
Salade végétarienne salade, tomate, œuf, haricots verts, betterave, maïs, carotte rapée.....8,50 <i>salad, tomato, hard boiled egg, green beans, beetroot, corn, carrot</i>	
Salade campagnarde salade, tomate, œuf, pomme de terre, croûtons, noix, jambon de pays, lardons...9,20 <i>salad, tomato, hard boiled egg, potato, croutons, walnuts, cured ham, bacon</i>	
Salade de chèvre chaud façon Vingtième8,90 <i>salade, tomate, noix, toast de chèvre chaud, sauce aux fines herbes et huile d'olive</i> <i>salad, tomato, walnuts, hot goat cheese on toast, herbs dressing and oil</i>	
Salade auvergnate salade, tomate, œuf, Cantal, jambon de pays, pomme de terre.....9,20 <i>salad, tomato, hard boiled egg, Cantal cheese, cured ham, potato</i>	
Salade niçoise salade, tomate, œuf, poivron, thon, olives, anchois, riz.....9,10 <i>salad, tomato, hard boiled egg, bell pepper, tuna, olives, anchovies, rice</i>	
Salade César salade, poulet, tomate, croûtons, œuf, emmental, maïs.....9,10 <i>salad, chicken, tomato, croutons, hard boiled egg, emmental cheese, corn</i>	
Salade fermière salade, tomate, œuf, bacon, poulet, maïs, croûtons.....9,30 <i>salad, tomato, egg, bacon, chicken, corn, croutons</i>	

Omelettes

Omelets

Omelette nature frites ou salade Plain omelet with French fries or salad.....7,50	
Omelette jambon frites ou salade Ham omelet with French fries or salad.....8,10	
Omelette fromage frites ou salade Cheese omelet with French fries or salad.....8,10	
Omelette mixte frites ou salade Ham and cheese omelet with French fries or salad.....8,60	
Omelette paysanne lardon, pommes de terre - frites ou salade.....8,70 <i>Bacon and potato omelet with French fries or salad</i>	
Omelette parmentière pommes de terre, frites ou salade.....8,10 <i>Potato omelet with French fries or salad</i>	

VIANDES

Meat

Garniture frites ou salade ou légume du jour

French fries or salad or seasonal vegetable as a side dish

Pavé de rumsteak	<i>Thick rump steak</i>	13,50
Belle entrecôte	<i>Great rib-steak</i>	14,90
Tartare maison 180g		11,20
Steak à cheval 180g	<i>Steak topped with a fried egg</i>	11,40
Steak haché 180g	<i>Ground beef patty</i>	10,50
Supplément sauce :	<i>Roquefort, poivre, sauce béarnaise</i>	1,00
<i>sauce supplement: Roquefort blue cheese, pepper, sauce</i>		

POISSONS

Fish

Pavé de saumon	<i>sauce vierge Salmon steak with tomato, herbs, garlic and olive oil sauce</i>	13,20
Filet de sole meunière	<i>Sole meunière style (cooked with butter and flour)</i>	13,60

BURGERS & CROQUES

Burgers and toasted sandwiches

Le Vingtième burger	<i>Steak haché, cheddar, sauce Ground beef, cheddar, sauce</i>	11,50
Le American burger	<i>Steak haché, cheddar, bacon, sauce Ground beef, cheddar, bacon, sauce</i>	12,10
Le Duo burger	<i>Steak haché, cheddar, emmental, sauce Ground beef, cheddar, emmental, sauce</i>	11,90
Croque-monsieur	<i>frites, salade Toasted ham and cheese sandwich, fries and salad</i>	7,10
Croque-madame	<i>frites, salade Toasted ham and cheese sandwich topped with egg, fries and salad</i>	7,80

PLATS DU JOUR: VOIR ARDOISE

*For daily specials,
see chalkboard*

Formule Enfant

Enfants menu

8,5€

Nugget *ou Steak haché*
Nuggets French fries or pasta

ou Steak haché *ou Steak haché*
ou Steak haché patty French fries or pasta

un jus de fruit
a fruit juice

(du
from

Pla

FORMULE EXPRESS 10.00

AVEC CAFE

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

2 PLATS DU JOUR VOIR ARDOISES

+++++

SUGGESTION DU CHEF

CARPACCIO DE BOEUF 11.50
COTE DE BOEUF 400grs 17.90

FROMAGES

Cheese

Camembert, Emmental	4,40
Roquefort <i>blue cheese</i>	4,60
Cantal	5,10
Assortiment de fromages	6,70
<i>Cheese selection</i>	

Nos fromages sont servis avec une salade aux noix
Our cheese is served with a walnut salad

LES GLACES & SORBETS

Ice creams and sherbets

Selon
la saison,
DEMANDEZ
LA CARTE !

DESSERTS

Mousse au chocolat	3,90
Crème brûlée	4,40
Crème caramel	3,90
<i>Caramel custard</i>	
Île flottante	3,90
<i>Floating island</i>	
Tarte du jour	3,90
<i>Tart of the day</i>	
Café gourmand	5,80
<i>Coffee served with</i>	<i>à met coffee</i>
	<i>on of miniature desserts</i>
Fromage blanc	3,80
<i>Creamy plain yogurt with sugar or a red fruit coulis</i>	
Fondant au chocolat	4,20
<i>Chocolate lava cake</i>	
Dessert du jour	3,90
<i>Daily special</i>	

DIGESTIFS & LIQUEURS 4 cl

Cognac, Calvados, Armagnac	5,80
Eaux de vie poire williams, mirabelle, vieille prune	5,80
<i>Liqueurs Williams pear, yellow plum, vintage plum</i>	
Get 27, Malibu	5,10
Cointreau, Marie Brizard	5,80
Baileys	5,80

EAUX MINÉRALES <i>Mineral water</i> 50 cl	1 litre
Badoit, San Pellegrino, Vittel	4,10 5,70

CARTE DES VINS *Wine list*

	14 cl	25 cl	50 cl
ROUGES <i>Red</i>			
Bordeaux AOC	4,10	5,40	8,10
Côtes du Rhône AOC	3,70	4,70	7,10
Brouilly AOC	4,40	6,30	8,80
ROSÉS <i>Rosé</i>			
Côtes de Provence AOP	3,70	4,70	7,10
BLANCS <i>White</i>			
Sauvignon AOC	4,00	5,20	7,60
Chardonnay <i>Vin de Pays d'Oc</i>	4,10	5,30	8,00

Vins bouteilles et vins du mois, voir ardoise
For wines in bottles and wines of the month, see chalkboard

APÉRITIFS

Américano maison Home made Americano (Campari based) 6 cl.	6,20
Ricard, Pastis, Anisette gras Aniseed liqueur 2 cl.	3,80
Martini rosso, bianco 5 cl.	4,70
Salers, Suze, Campari 5 cl.	4,10
Porto rouge, blanc Port red or white 5 cl.	4,10
Kir cassis, mûre, pêche 14 cl.	3,80
White-wine with blackcurrant, blackberry or peach liqueur	
Kir Royal cassis, mûre, pêche 12 cl.	7,70
Champagne with blackcurrant, blackberry or peach liqueur	
Coupe de Champagne Glass of Champagne 10 cl.	7,50
Champagne sélection Vingtième Bouteille Bottle of Champagne 75 cl.	55,00

BIÈRES PRESSION *Light Beer*

	25 cl	50 cl
Kronenbourg	3,30	5,50
Record	3,50	6,00
1664	3,90	6,50
Grimbergen	4,10	6,90
Panaché, Tango, Monaco	3,50	5,70

BIÈRES BOUTEILLE *Bottled Beer*

Pelforth brune 33 cl, Leffe 33 cl.	4,80
<i>Pelforth brune (dark)</i>	
Heineken 25 cl.	4,20
Budweiser 25 cl, Desperados 33 cl.	4,80
Bière blanche 33 cl.	4,80
<i>Wheat beer</i>	
Smirnoff Ice 27,5 cl.	4,90

BOISSONS FRAÎCHES *Fresh beverages*

Coca-Cola, Light, Zero 33 cl.	3,80
Schweppes, Schweppes Agrum' 25 cl.	3,80
Orangina, Gini, Ice Tea 25 cl.	3,80
Jus de fruit 25 cl.	3,80
<i>orange, ananas, pomme, pamplemousse, banane, abricot, tomate</i>	
<i>Fruit Juices: orange, pineapple, apple, grapefruit, banana, apricot, tomato</i>	
Limonade Lemonade 25 cl.	3,70
Eau minérale Mineral water 25 cl.	3,70
Perrier 33 cl.	4,10
Red Bull 25 cl.	4,70
Orange ou citron pressé 25 cl.	4,60
<i>Freshly squeezed orange or lemon juice</i>	
Lait froid + sirop Cold milk + syrup.	3,40
Café frappé Iced coffee.	4,20
Fanta 33 cl.	3,80
Supp. sirop de citron Extra lemon syrup.	0,20

WHISKIES 4 cl

Clan Campbell	5,90
Jameson	5,90
Chivas	8,10
Jack Daniel's	7,90
Ballantines	5,90
J&B	5,90
Johnny Walker Red label	5,90
Supplément long drink ...	1,50
<i>Long drink supplement</i>	

L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé, à consommer
avec modération