

CARTE DU SOIR

GENÈVE

HIVER 2022-2023



*Aux Sales Gosses c'est
Cuisine Maison !*

....





ENTREES

- Gambas en tempura** *spicy mayo, avocat grillé, citron vert et mesclun.* 23.-
- Caviar d'aubergine** *à la menthe, labneh, épices zaatar, grenade et pain pita.* 21.-
- Pâté en croûte** *veau et porc suisse.* 17.-
- Saint-marcellin rôti** *à la truffe de saison.* 17.-



SALADES

- La chèvre chaud et lardons** **Entrée 16.- / Plat 24.-**
Multi-feuille de salades, fromage de chèvre fondu dans son ramequin et toasts. By La Scierie La Clusaz.
- La César avec bacon grillé** **Entrée 16.- / Plat 24.-**
Laitue Romaine, copeaux de parmesan, poulet croustillant pané, croûtons et sauce César.

STREET FOOD

- Burger du Chef** 32.-
Boeuf suisse, sauce au cheddar affiné, bacon grillé, servi avec frites et salade.
- Le Raclette Burger** 34.-
Boeuf suisse, tranche de raclette AOP Valais, viande des grisons servi avec frites et salade.
- Affamé? Soyez un Sale gosse et doublez votre burger.** +8.-

Dans votre burger

Laitue iceberg, compotée d'oignons rouges, pickels avec sauce cocktail.

STREET FOOD



LES INCONTOURNABLES

Agnolotti aux champignons Pâtes fraîches farçies aux champignons de saison avec crème et parmesan.	34.-
Faux-filet 250g. Grillé à la plancha, sauce Sales Gosses et frites.	42.-
Poulpe à la provençale Tentacules de poulpe grillés, caviar d'aubergine et polenta crémeuse.	38.-
Risotto des Sales Gosses Risotto crémeux à la truffe avec sa chiffonade de jambon truffé et truffe de saison.	38.-



VIANDES

Carré d'agneau cuit à basse température, polenta crémeuse au parmesan, légumes oubliés glacés au jus de viande.	47.-
Côte de veau rôtie au thym et ail confit, purée onctueuse.	47.-
Tartare de boeuf frites et salade.	38.-
Ballotine de volaille caille désossée farçie aux morilles, purée onctueuse, espuma de petits pois-lard.	39.-
Côte de boeuf suisse maturée 45 jours pour deux personnes Environ 1kg.	145.-

GARNITURES

Pommes de terre frites	4.-
Purée onctueuse	6.-
Légumes de saison	6.-
Salade verte	5.-

SAUCES MAISON +3.-

Sauce roquefort, sauce morilles, spicy mayo
ou notre sauce des Sales Gosses.



DU CÔTÉ DE LA MER

- Tataki de thon** 42.-
Pané en feuille de nori avec son houmous de betterave et de patate douce.
- Pavé de saumon bio teriyaki** 39.-
Saumon bio, riz parfumé citronnelle, gingembre et combawa.



PIZZAS

- Margherita** tomate, mozzarella, origan. 18.-
- Tartufa** Truffe de saison, huile aromatisée à la truffe, roquette, basilic, mozzarella. 29.-
- Capricciosa** tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives, oeuf. 25.-
- Miss Italia** tomate, jambon cru italien, roquette, huile aux arômes de truffe, mozzarella di bufala et tomates cerises 29.-
- Orta** tomate, mozzarella, champignons, artichauts, aubergines. 25.-
- 4 formaggi** tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, gruyère AOP. 24.-
- Vulcano** tomate, mozzarella, salami piquant, olives, oignons. 27.-
- Calzone** tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf. 27.-



À PARTAGER

- La pizza fumée sous cloche** pâte maïson aux céréales, jambon cru italien, roquette, mozzarella di bufala et tomates, fumée au bois de chêne servie sous sa cloche 32.-
- Planche de dégustation** 45.-
Röstis, crevettes kadaïf, brochettes de poulet yakitori & mini-burgers.
- Croque truffe** 31.-
Croque-monsieur au pain de mie maison avec jambon truffé & truffe de saison, gratiné au gruyère AOP.
- Planche Moit-Moit** 3 fromages & 3 charcuteries. 31.-
- Planche de jambon ibérique** Affiné 24 mois avec pan con tomate. 32.-



FROMAGES & DESSERTS

Triologie de fromages suisses 9.-
Appenzeller, tête de Moine AOP & gruyère AOP affiné 9 mois.

Saccotino au Nutella 2 pieces 7.- / 5 pieces 14.-

Tiramisu des Sales Gosses spéculoos. 11.-

Baba au cognac Rémy Martin avec son ananas rôti. 15.-

Moelleux au chocolat avec sa boule de glace vanille macadamia (8 min). 12.-

Tarte fine aux pommes du Valais avec sa boule de glace vanille macadamia. 10.-

Snickers® déstructuré 13.-

Le café gourmand 13.-

Le thé gourmand 15.-

La bulle gourmande 29.-

Les glaces & sorbets des Sales Gosses 9.-
deux boules, demandez les parfums disponibles à votre sale gosse préféré.

• Vous êtes allergique? Merci de nous interroger, des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant •

PROVENANCE VIANDES ET POISSONS

Boeuf Suisse | Caille France

Veau Suisse | Poulet Hongrie

Saumon Atlantique Nord | Poulpe Méditerranée

Agneau Angleterre | Thon Pacifique

