CARTE DU MIDI

GENÈVE

NOS CRÉATIONS

Plat du jour	22.-
Dessert du jour	7.-

Demandez nos suggestions de la semaine à votre Sale Gosse préféré

TAPAS À PARTAGER (OU PAS)

Houmous *servi avec pain pita.* • VG	13.-
Stracciatella des Pouilles *servi avec focaccia et olives taggiasche.* • V	15.-

ENTRÉES & SALADES

	ENTRÉE	PLAT
Vitello tonnato • SG	17.-	32.-
Trio de tomates à la stracciatella • V/SG *Avec pesto de pistache, courgettes et aubergines rôties.*	16.-	26.-
La salade grecque comme ils font là-bas • V/SG	16.-	26.-
La César au choix bacon grillé ou crevettes tempura *Laitue Romaine, copeaux de Grana Padano, poulet croustillant pané, coûtons et sauce César.*	16.-	24.-

POISSONS

Pavé de saumon rôti *avec son tzatziki et ses pommes de terre grenaille.* • SG	39.-
Le poulpe LSG *avec sa purée de patate douce au gingembre et olives taggiasche.* • SG	39.-

VIANDES

Faux-Filet 300g. "Diamant" *grillé, servi avec frites et sauce Sale Gosse.*	46.-
Burger du Chef *boeuf suisse, cheddar affiné, bacon grillé, servi avec frites et salade.*	34.-
Le traditionnel tartare de boeuf *avec frites et salade.*	38.-
Suprême de volaille façon tajine *avec boulghour et fruits secs.* • SG	42.-

LES PIZZAS

Margherita *tomate, fior di latte, origan.* • V 22.-

Capricciosa *tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons, olives, oeuf.* 26.-

L'Orta *tomate, fior di latte, champignons, artichauts, aubergines.* • V 26.-

4 formaggi *fior di latte, gorgonzola, scamorza, grana padano.* • V 26.-

Vulcano *tomate, fior di latte, salami piquant, olives, oignons.* 28.-

Calzone *tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons, oeuf.* 28.-

Tartufa *truffe de saison, huile d'olive aromatisée à la truffe, roquette, basilic, fior di latte.* • V 30.-

Mortadella *fior di latte, crème aromatisée à la truffe, mortadelle, pistache, burratina entière.* 32.-

Nerano *fior di latte, crème de courgette, lamelles de courgette, caciocavallo.* • V 30.-

Sale Gosse *frior di latte, crème de noix, thon mariné, chips de poireaux frits.* 33.-

Miss Italia *tomate, fior di latte, jambon cru italien, roquette, huile d'olive aux arômes de truffe, mozzarella di bufala, tomates séchées, balsamique.* 30.-

FROMAGES ET DESSERTS

Trilogie de fromages suisses *Pont-l'Évêque AOP, le Tonneau du Val d'Arve et bleu des dômes.* 9.-

Tiramisu des Sales Gosses *speculoos.* 13.-

Le fameux coockie (à partager ou pas) *avec boule de glace vanille et caramel.* 23.-

Pavlova aux fruits rouges *avec crème double montée et meringue maison.* • SG 12.-

Assortiment de mochis glacés • VG/SG 17.-

Le café gourmand 13.-

La bulle gourmande *avec sa coupe de champagne.* 29.-

Glaces et Sorbets des Sales Gosses *deux boules, demandez les parfums disponibles.* 9.-

V plat végétarien • VG plat végan • SG plat sans gluten

PROVENANCE VIANDES ET POISSONS

Boeuf Suisse | **Volaille** Suisse | **Veau** Suisse
Poulpe Méditerranée | **Maigre** Méditerranée
Thon Pacifique | **Saumon** Atlantique
Agneau Irlande | **Poulet** Hongrie

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

LES SALES GOSSES
GENÈVE

PRIX EN CHF | TVA 7,7% COMPRISE | TVA 2,5 % À L'EMPORTER