

CARTE DU MIDI



GENÈVE

NOS CRÉATIONS

Plat du jour

21.-

Dessert du jour

7.-

Demandez nos suggestions de la semaine à votre Sale Gosse préféré

ENTRÉES

Poireaux en trois façons avec épinards et truite fumée.

21.-

Pâté en croûte porc et veau suisse.

19.-

SALADES

La chèvre chaud & lardons

26.-

Multi-feuille de salades, lardons grillés, fromage de chèvre fondu dans son ramequin et ses toasts.

La César avec bacon grillé

27.-

Laitue Romaine, copeaux de Grana Padano, poulet croustillant pané, côûtons et sauce César.

POISSONS

Filet de truite du Jura grillé avec son beurre meunière et ses légumes de saison.

39.-

Le poulpe LSG tentacules grillés, purée de patate douce au gingembre et olives taggiasche.

38.-

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.-

Tartare de boeuf avec frites et salade.

38.-


Suprême de volaille du Nant d'Avril cuit à basse température, purée onctueuse et jus corsé.

42.-

LES PIZZAS

La Margherita <i>tomate, fior di latte, origan.</i> • V	22.-
La Capricciosa <i>tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons, olives, oeuf.</i>	26.-
L'Orta <i>tomate, fior di latte, champignons, artichauts, aubergines.</i> • V	26.-
La 4 formaggi <i>fior di latte, gorgonzola, chèvre, gruyère AOP.</i> • V	26.-
La Vulcano <i>tomate, fior di latte, salami piquant, olives, oignons.</i>	28.-
La Calzone <i>tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons, oeuf.</i>	28.-
La Tartufa <i>truffe de saison, huile d'olive aromatisée à la truffe, roquette, basilic, fior di latte.</i> • V	30.-
La Mortadella <i>fior di latte, crème aromatisée à la truffe, mortadelle, pistache, burratina entière.</i>	32.-
Halloween <i>fior di latte, crème de potiron, speck, scamorza fumé, châtaigne, noix, basilic.</i>	32.-
Mare <i>tomate, thon, tomates cerises, basilic, zest de citron, pesto de roquette, olives taggiasche.</i>	30.-
Primitiva <i>fior di latte, anchois, ail, origan, tomates cerises, basilic, olives, pesto de roquette.</i>	30.-
La Miss Italia <i>tomate, fior di latte, jambon cru italien, roquette, huile d'olive aux arômes de truffe, mozzarella di bufala, tomates séchées, balsamique.</i>	30.-

FROMAGES ET DESSERTS

Trilogie de fromages suisses <i>Pont-l'Évêque AOP, le Tonneau du Val d'Arve et bleu des dômes.</i>	9.-
	
Tiramisu des Sales Gosses <i>speculoos.</i>	13.-
Moelleux au chocolat <i>avec sa boule de glace vanille macadamia (8 min).</i>	14.-
Pavlova aux fruits rouges <i>avec crème double montée et meringue maison.</i>	12.-
Le café gourmand	13.-
La bulle gourmande <i>avec sa coupe de champagne.</i>	29.-
Glaces et Sorbets des Sales Gosses <i>deux boules, demandez les parfums disponibles.</i>	9.-

V • plat végétarien

PROVENANCE VIANDES ET POISSONS

Boeuf Suisse | Volaille Suisse
Poulet Hongrie | Agneau Irlande
Thon Pacifique | Saint-Jacques Pacifique
Poulpe Méditerranée | Truite Jura

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 GOSSÉS
GENÈVE

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