CARTE DU SOIR

LES SALES GOSSES

L S G

GENÈVE 1204

ÉTÉ 2025

Aux Sales Gosses c'est Cuisine Maison !

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

clientlsg1204 · les sales gosses (Genève) · lessalesgossesgeneve

www.bblsg.ch (réservations en ligne) · contact@bblsg.ch

À PARTAGER (OU PAS)

Le guacamole des Sales Gosses *avec tortilla azul.* • VG 15.-

Houmous *servi avec pain pita.* • VG 13.-

Stracciatella des Pouilles *servi avec focaccia et olives taggiasche.* • V 15.-

Pimientos de padrón *avec épices zataar.* • VG/SG 13.-

Gyozas de légumes • V 14.-

Gyozas de porc 14.-

Planche Moit-Moit 34.-
3 fromages avec Pont-l'Évêque AOP, le Tonneau du Val d'Arve et bleu des dômes & 3 charcuteries avec coppa italienne, lomo espagnol et viande des grisons IGP.

Le panuozzo **4 pièces** 18.- / **8 pièces** 31.-
Pâte à pizza façon piadine, jambon cru italien, Grana Padano, huile aux arômes de truffe, mozzarella di bufala, tomates séchées et roquette.

La pizza fumée sous cloche 33.-
Tomate, bresaola, pesto de roquette, mozzarella di bufala, basilic et confit de tomates cerises, fumée au bois de chêne et servie sous cloche.

Planche de dégustation 45.-
Röstis, crevettes tempura, brochettes de poulet yakitori et mini-burgers.

ENTRÉES & SALADES

La caprese du Sale Gosse • SG 21.-
Avec tomates coeur de boeuf, stracciatella des Pouilles.
Supplément assiette de jambon de cru **+3.-**

Ceviche de loup • SG 25.-
Avec leche de tigre et condiment frais.

La salade grecque • SG 24.-
Courgettes, feta, tomates coeur de boeuf, olives et oignons rouges.

La César avec bacon grillé 26.-
Laitue romaine, copeaux de Grana Padano, poulet croustillant pané, croûtons et sauce César.

La César avec crevettes tempura (sans bacon) 26.-

VIANDES

Faux-filet de boeuf "Diamant" 46.-
Grillé à la plancha, servi avec frites et notre sauce Sales Gosses.

Côte de cochon à l'ail noir • SG 42.-
Avec purée de céleri, croquant de chou et chapelure au citron vert.

Suprême de volaille au citron. • SG 42.-
Avec mousseline de pommes de terre et condiment olives taggiasche.

Le traditionnel tartare de boeuf *servi avec frites et salade.* 38.-

Vitello tonnato *servi avec frites et salade.* 28.-

Carré d'agneau 8 pièces à partager pour deux personnes • SG 135.-
Servi avec sauce labneh concombre, haricot verts et pommes de terre grenaille rôties.

Côte de boeuf suisse maturée pour deux personnes • SG 149.-
Environ 1.2kg, avec pommes de terre grenaille rôties, haricots verts, sauce Sales Gosses et béarnaise.

GARNITURES

Pommes de terre frites • VG/SG 8.-
Pommes de terre grenaille rôties au romarin • V/SG 9.-
Haricots verts sautés • VG/SG 9.-
Sucrine sauce yaourt & citron • V/SG 7.-

SAUCES MAISON +4.-

Mayonnaise à l'ail, béarnaise, chimichurri ou notre sauce Sales Gosses.

DU CÔTÉ DE LA MER

Filet de loup rôti 39.-
Avec mousseline de patate douce, condiment maïs et sauce chimichurri.

Le fameux poulpe des Sales Gosses • SG 39.-
Tentacules de poulpe marinés (tomates séchées, ail et balsamique) et grillés avec sa purée de patate douce et olives taggiasche.

Tataki de thon mariné • SG 42.-
Avec chou rapé, mayonnaise au wasabi, pickles et pousses fraîches.

COMFORT FOOD

Les linguines flambées 35/pers.-
Avec gambas poêlées et sauce puttanesca, à partager ou pas.

Les ribs de boeuf 40.-
Avec sauce spicy et condiment aux herbes, servi avec frites.

STREET FOOD

Burger du Chef 35.-
Boeuf suisse, sauce au cheddar affiné, servi avec frites.

Soyez un Sale Gosse et demandez un supplément bacon +2.-

Dans votre burger du chef
Roquette, compotée d'oignons, tomate coeur de boeuf pickels avec sauce cocktail·

STREET FOOD

PIZZAS

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

Tartufa *crème de truffe, huile aromatisée à la truffe, roquette, basilic, fior di latte.* • V 30.-

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

Vegan *crème de poivrons, aubergine, courgette, tomate jaune confite, feta vegan, cébette.* 28.-

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.-

Mortadella *fior di latte, crème aromatisée à la truffe, mortadelle, pistache, burratina entière.* 34.-

Miss Italia *tomate, fior di latte, jambon cru italien, roquette, huile aux arômes de truffe, mozzarella di bufala, tomates séchées et balsamique.* 31.-

FROMAGES & DESSERTS

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

Saccotino au Nutella® 2 pièces 7.- / 5 pièces 14.-

Tiramisu *aux fruits rouges.* 13.-

Pavlova aux fruits de saison *avec crème double montée et meringue.* • SG 12.-

Le fameux coockie des Sales Gosses (à partager ou pas) 23.-
Avec sa boule de glace vanille et caramel.

Le bonheur à trois *avec siphon chocolat, crumble de pain d'épices et glace banane.* 13.-

Assortiment de mochis glacés • VG/SG 17.-

Le café gourmand *les mignardises du chef selon l'humeur.* 13.-

Le thé gourmand 15.-

La bulle gourmande *avec une coupe de champagne.* 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

Pain Suisse | **Boeuf** Suisse & UE | **Porc** Suisse | **Volaille** Suisse & UE
Poulpe Méditerranée | **Loup** Méditerranée | **Thon** Pacifique
Gambas Pacifique | **Agneau** Irlande | **Veau** Suisse

LES SALES GOSSES
GENÈVE
Prix en CHF | TVA 8,1 % comprise | TVA 2,6% à l'emporter