

# 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 la version plat servi avec frites et salade. • SG | 17.-   | 32.- |

|   |      |      |
|---|------|------|
| Trio de tomates à la stracciatella • V/SG<br>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<br>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

|   |      |
|---|------|
| <b>Margherita</b> <i>tomate, fior di latte, origan.</i> • V   | 22.- |
| <b>Capricciosa</b> <i>tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons, olives, oeuf.</i>   | 26.- |
| <b>L'Orta</b> <i>tomate, fior di latte, champignons, artichauts, aubergines.</i> • V  | 26.- |
| <b>4 formaggi</b> <i>fior di latte, gorgonzola, scamorza, grana padano.</i> • V   | 26.- |
| <b>Vulcano</b> <i>tomate, fior di latte, salami piquant, olives, oignons.</i>   | 28.- |
| <b>Calzone</b> <i>tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons, oeuf.</i>   | 28.- |
| <b>Tartufa</b> <i>truffe de saison, huile d'olive aromatisée à la truffe, roquette, basilic, fior di latte.</i> • V   | 30.- |
| <b>Mortadella</b> <i>fior di latte, crème aromatisée à la truffe, mortadelle, pistache, burratina entière.</i>  | 32.- |
| <b>Nerano</b> <i>fior di latte, crème de courgette, lamelles de courgette, caciocavallo.</i> • V  | 30.- |
| <b>Sale Gosse</b> <i>fior di latte, crème de noix, thon mariné, chips de poireaux frits.</i>  | 33.- |
| <b>Miss Italia</b> <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

|   |      |
|---|------|
| <b>Trilogie de fromages suisses</b> <i>Pont-l'Évêque AOP, le Tonneau du Val d'Arve et bleu des dômes.</i> | 9.-  |
| <hr/>   |      |
| <b>Tiramisu des Sales Gosses</b> <i>speculoos.</i>  | 13.- |
| <b>Le fameux cookie (à partager ou pas)</b> <i>avec boule de glace vanille et caramel.</i>                | 23.- |
| <b>Pavlova aux fruits rouges</b> <i>avec crème double montée et meringue maison.</i> • SG                 | 12.- |
| <b>Assortiment de mochis glacés</b> • VG/SG   | 17.- |
| <b>Le café gourmand</b>   | 13.- |
| <b>La bulle gourmande</b> <i>avec sa coupe de champagne.</i>  | 29.- |
| <b>Glaces et Sorbets des Sales Gosses</b> <i>deux boules, demandez les parfums disponibles.</i>           | 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 GOSSSES**  
GENÈVE

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