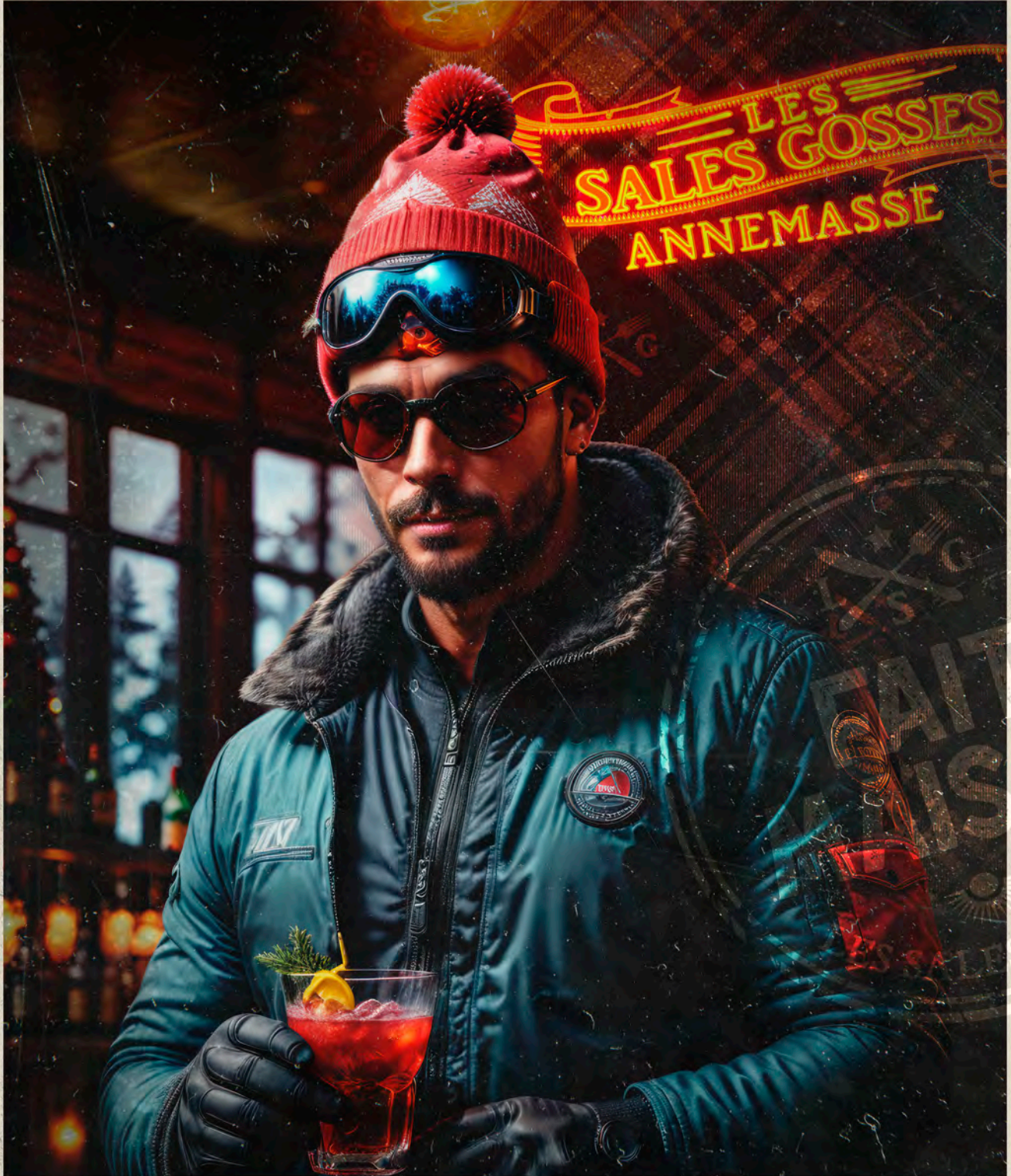


BOIRE & MANGER

Hiver 2023/2024



AUX SALES GOSSES C'EST CUISINE MAISON

10 place Jean Deffaugt ★ 74100 ANNEMASSE

☎ 04 50 80 85 57 ★ 🌐 www.bblsg.fr ★ [f](#) [i](#) [@lessalesgossesannemasse](#)



6 ANS

LES SALES GOSSES ANNEMASSE

COMMANDEZ & RÉSERVEZ EN LIGNE

ANNIVERSAIRE • REPAS DE BOÎTE • EVJF



Résa en ligne
et sur le site
des Sales Gosses
Annemasse



SOMMAIRE
MANGER 1
BOIRE 7

POUR COMMENCER

À PARTAGER - À GRIGNOTER

	ŒUF MIMOSA DE LA NONNA : Recette de grand-mère Sale Gosse	6,50 €
	DES FRITES UNE FOIS : Duo de frites, PDT et patates douces, sauce cheddar et ketchup	8,90 €
	 LA FOCACCIA NATURE : A la tomate	6,90 €
	 LA FOCACCIA TRUFFE : A l'huile de truffe	8,90 €
	LA SALEGOSSITA : Du guacamole maison et des frites de patate douce	13,50 €
	LE CROQ'APERO : Croq' Jambon comté et huile de truffe	11,90 €
	LA CALAM' : Calamars à la romaine dorés, sauces chimichurri et béarnaise	21,50 €
	LA BELLE SALMONE : Planche aux deux saumons, fumé et mariné.	21,50 €
	FLAMMEN'GOSS : Lardons, crème, échalotes, poivre 5 baies	12,90 €
	LA GRANDE COCHONNE : Planche de cochon et de fromages Français et Italiens	19,00 €
	LA PRÉCIEUSE : Planche de foie gras maison et compotée de figue (100 g)	23,80 €
	LA MARINA : Poulpe snacké, calamars à la romaine, gambas grillées	28,50 €
	LA GOLOSA : Assiette de Burrata Pugliese, mortadelle artisanale à la truffe, tomates-cerises, roquette, focaccia, huile d'olive Olival do Candedo (Portugal)	22,50 €

MENU DU JOUR

PLAT DU JOUR 12 €
(déjeuner quotidien du lundi au vendredi)

MENU DU JOUR
Entrée - Plat - Dessert 20 €
Entrée - Plat ou Plat - Dessert 16 €



EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE :
DEMANDEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES



PLATS INDISPONIBLES LES APRÈS-MIDI



PLAT VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN

NOTRE PAIN EST PÉTRI ET CUIT CHAQUE JOUR PAR
L'Atelier des Gourmandises

DESSERTS FAITS MAISON

LA VERRINE MONT-BLANC AU MARRON ... 7,00 €

biscuit, crème pâtissière & mousse marron,
marrons confits

TARTE TATIN 8,50 €

glace à la crème fraîche d'Isigny

LE MOELLEUX CHOCO D'ERNESTO 7,00 €


glace vanille Fève Tonka


TIRAMISU SPÉCULOS ET CARAMEL 7,00 €

au beurre salé

CRÈME BRULÉE 7,00 €

à la vanille bourbon

 **PIZZA AU NUTELLA** c'est mieux à 2 11,00 €

 **PIZZA AU NUTELLA** et à la banane 12,00 €

LE CAFÉ GOURMAND 8,30 €

LE THÉ OU TISANE GOURMANDE MARIAGE FRÈRES 10,00 €

BULLE GOURMANDE Champagne brut 17,30 €

ET LES GLACES DE L'ARTISAN GLACIER À LA PAGE 6

VIANDES

NOS VIANDES DE LA FERME DE CHALLONGES

(100% Haute-Savoie en circuit court)

ENTRECÔTE 250 g - 26,90 €

1 accompagnement* et 1 sauce au choix inclus

FILET DE BŒUF 180 g - 34,90 €

1 accompagnement* et 1 sauce au choix inclus



TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE . 21,90 €

180 g de bœuf charolais VBF, cornichons, oignons rouges, olives noires, tomates séchées, pignons de pin, frites et salade panachée

POULET FAÇON TAJINE 23,90 €

Suprême de volaille, semoule, citron confit, légumes mijotés et sauce aux épices orientales

⌚ RIS DE VEAU & SAUCE MORILLES... 31,00 €

Purée de pomme de terre

⌚ CÔTE DE BŒUF Irlandaise 85,00 €

≈ 1 kg pour 2 personnes

2 accompagnements* et 2 sauces au choix inclus

* Purée PDT et topinambour à la truffe +3 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

Purée PDT et topinambour à la truffe	8,20 €
Ratatouille	4,70 €
Gratin de pommes de terre	5,50 €
Frites de Patate Douce	4,60 €
Frites de pommes de terre	3,60 €
Salade panachée	3,60 €
Légumes croquants	4,70 €
Riz pilaf façon Sales Gosses	3,90 €
Pommes de terre Grenaille	4,50 €

LES SAUCES

Beurre café de Paris / Sauce poivre vert	
Sauce roquefort / Sauce chimichurri / Béarnaise	
Supplément : Sauce morilles	5,10 €
Sauce supplémentaire	1,90 €



STREET FOOD

GLUTEN FREE
supp 1,20 €

		Double
VG'BURGER	22,90 €	29,90 €
<i>Steak végétal, raclette, tomate, salade et oignons frits croustillants</i>		
RACLET'BURGER	24,20 €	31,00 €
<i>Raclette, tomate, salade et oignons frits croustillants</i>		
BACON RACLET'BURGER	24,20 €	31,00 €
<i>Bacon, raclette, tomate, salade et oignons frits croustillants</i>		
ITAL'TRUFF' BURGER	24,20 €	31,00 €
<i>Stracciatella di Burrata Pugliese à la truffe, tomates séchées, roquette, bresaola</i>		
CHEDDAR' BURGER	24,20 €	31,00 €
<i>Bacon, crème de cheddar coulant, guacamole, tomate, salade et savora</i>		
HAMBURGER	20,50 €	26,50 €
CROQUE-MONSIEUR JAMBON COMTÉ	16,50 €	



Double bacon Raclet

Dans votre burger : Steak de bœuf frais français, laitue iceberg, fines tranches de tomate, oignons rouges compotés, pickles, ketchup, mayo, american mustard

SERVIS AVEC FRITES & SALADE

NOS PAINS BURGER SONT PÉTRIS ET CUITS PAR LA BOULANGERIE



POISSONS

- L **POKE BOWL ~ SAUMON ou CREVETTES** 24,90 €
Sashimi de saumon OU Crevettes, marinade teriyaki gingembre et basilic thai, quinoa blanc, avocat, oignon borettane, champignon shimeji, algue wakame, fève de soja, mangue, chou rouge, radis
- TATAKI DE THON** 27,80 €
Salade asiatique, coriandre, grenade, choux rouge et quinoa teriyaki
- L **POULPE À L'ITALIENNE** 28,50 €
Dés de tomate aillés, persillés et pimentés, sur lit de roquette
- L **CABILLAUD RÔTI AUX HERBES** 28,90 €
Riz pilaf façon Sales Gosses et ratatouille



Poulpe à l'italienne

SALADES

À base de laitue Iceberg

	En plat	En entrée
● LA CHÈVRE 22,50 € <i>Chèvre chaud sur toast et confit de figues, tomates confites, roquette, romarin</i>	22,50 €	12,30 €
● LOLA VEGAN 18,90 € <i>Salade romaine, quinoa, mangue, avocat, grenade, choux rouge, menthe et citron vert</i>	18,90 €	11,00 €
LA GOURMANDE 16,90 € <i>Lames de Comté, lardons fumés, œuf cuit dur et champignons</i>	16,90 €	9,30 €
LA SCARG 22,50 € <i>Saumon et chair de crabe, avocat, roquette et graines de sésame</i>	22,50 €	12,30 €
LA CÉSAR *option bacon..... 22,50 € <i>Laitue romaine, copeaux de Grana padano, poulet grillé, croûtons, tomate cerise tuile de parmesan et sa fameuse sauce</i>	22,50 €	12,30 €



WOK



GLUTEN FREE

Nouilles de riz

- **WOK VÉGÉ** 21,00 €
Aiguillettes végétales, gingembre, citronnelle, carotte, poivron, céleri, pois gourmand, pousses de soja, coriandre, noix de cajou
- WOK CREVETTES** 19,80 €
Crevettes, gingembre, citronnelle, carotte, poivron, céleri, pois gourmands, pousses de soja, coriandre, noix de cajou
- WOK BŒUF** 23,50 €
Bœuf, gingembre, citronnelle, carotte, poivron, céleri, pois gourmands, pousses de soja, coriandre, noix de cajou
- WOK POULET** 19,80 €
Poulet, gingembre, citronnelle, carotte, poivron, céleri, pois gourmands, pousses de soja, coriandre, noix de cajou

POUR LES SALES GOSSES LES VRAIS

Une boisson

Verre de jus de fruit, sirop, coca ou thé froid

13,50 €

La petite pizza

OU

La petite assiette de linguine,
bolo, carbo ou pesto

OU

Steak de bœuf frais & français
avec frites ou pâtes

Une glace

Une boule de glace au choix

UN BOUT D'ITALIE

🕒 PIZZA

GLUTEN FREE

+4,00 €

* Supplément CBD 😊 +6,00 €

* Ingrédients supplémentaires . 1,00 à 6,00 €

🍷	LA FOCACCIA NATURE OU TRUFFE	6,90 € / 8,90 €
	<i>A la tomate / A l'huile de truffe</i>	
🍷	LA MARGHERITA	11,90 €
	<i>Tomate, mozzarella</i>	
🍷	L'ORTA	18,50 €
	<i>Champignons, artichaut, poivron, aubergine tomate, mozzarella</i>	
🍷	4 FORMAGGI	18,50 €
	<i>Tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, fontina d'Aosta</i>	
🍷	LA TARTUFA	22,90 €
	<i>Truffe blanche d'été, huile de truffe blanche, roquette, basilic, mozzarella</i>	
	LA FOCACCIA PUGLIESE	19,90 €
	<i>Mortadelle et straciatella di Burrata Pugliese à la truffe, roquette, pistache, huile d'olive</i>	
	LA FLAMMEN'GOSS	12,90 €
	<i>Lardons, crème, échalotes, poivre 5 baies</i>	
	LA CAPRICCIOSA	19,90 €
	<i>Champignons, jambon blanc d'Aoste, olives, œuf cru, artichaut, tomate, mozzarella</i>	
	LA MISS ITALIA	22,90 €
	<i>Jambon de Parme, roquette, huile de truffe, mozzarella di Bufala, tomates cerises, tomate, mozzarella</i>	
	GALLINA	18,50 €
	<i>Crème, champignons, poulet, mozzarella</i>	
	DAL PESCATORE	22,90 €
	<i>Saumon fumé, tomate, crème de saumon à l'aneth, mozzarella</i>	
	LA TUNA	18,50 €
	<i>Thon, câpres, oignons confits, olives noires, tomate, mozzarella</i>	
	LA CALZONE	17,90 €
	<i>Champignons, jambon, œuf, tomate, mozzarella</i>	
	LA REINE	16,90 €
	<i>Champignons, jambon blanc d'Aoste, olives, tomate, mozzarella</i>	
	PATRIZIA	22,90 €
	<i>Bresaola, pesto, roquette, di Bufala Grana padano, tomate, mozzarella</i>	
	LA LIPARI	21,90 €
	<i>Artichaut, salami piquant, Grana padano basilic, champignons, olives, tomate, mozzarella</i>	
	L'ALPINA	20,90 €
	<i>Crème, reblochon, pommes de terre, lardons, compotée d'oignons, mozzarella</i>	
	LA PARMIGIANA	18,50 €
	<i>Aubergines, jambon blanc d'Aoste, Grana Padano, tomate, mozzarella</i>	
	PIZZA AU NUTELLA	11,00 €
	PIZZA AU NUTELLA ET À LA BANANE	12,00 €

PASTA

- 🕒 CONCHIGLIE AUX MORILLES ET MORBIER** 26,90 €
Julienne de jambon de Parme et tuile de parmesan
- LASAGNA SALES GOSSES** 18,50 €
Délicieuse bolognaise maison aux épinards et mascarpone et pointe de gorgonzola. Servie avec une salade panachée
- ALLA CARBONARA RICCA** 17,80 €
Recette crémeuse, pancetta, jaune d'œuf et Grana padano
- 🌿 AL PESTO** 15,90 €
Evidemment du basilic, des pignons de pin, crème, Grana padano et huile d'olive
- ALLA BOLOGNESE** 16,80 €
Sauce cuisinée à base de coulis de tomate, viande de bœuf hachée, carotte, céleri, oignons
- CON SALMONE** 18,90 €
Recette crémeuse de saumon à l'aneth et saumon fumé



à au choix vos pâtes de la marque "De Cecco" en LINGUINE ou en PENNE



Conchiglie aux Morilles et Morbier

LES RECETTES D'HIVER DU CHEF JOSEPH

- 🕒 LE MONT D'OR - 33 €**
L'authentique Vacherin chaud 480 g, pommes de terre Grenaille, salade, viande de boeuf séchée et jambon blanc d'Aoste
- TARTIFLETTE & SALADE - 21 €**
La fameuse tartiflette des Sales Gosses au Reblochon fruitier
- 🕒 CABILLAUD RÔTI AUX HERBES - 28,90 €**
Riz pilaf façon Sales Gosses et ratatouille
- 🕒 RIS DE VEAU & SAUCE MORILLES - 31 €**
Purée de pomme de terre

À LA BOULE

SORBET PLEIN FRUITS ARTISANAL

Fraise Mara des Bois
Poire Williams de Savoie
Ananas du Costa Rica
Banane du Costa Rica
Mangue Alphonso
Citron de Sicile

GLACE ARTISANALE

Vanille Tonka
Chocolat Côte d'Ivoire 69%
Café Espresso
Pistache de Sicile
Crème d'Isigny
Caramel au beurre et sel de Guérande
Stracciatella et Copeaux de chocolat

1 Boule 3,20 €

2 Boules 5,90 €

3 Boules 8,20 €



LES EXTRAS

+50CTS

Coulis de Chocolat Maison
Eclats de Meringues
Ananas frais
Kombawa
Spéculos
Grain de café choco
Chantilly Maison
Pailleté feuillantine
Coulis Caramel au beurre salé Maison
Coulis de Fruits rouges Maison

LES COUPES POUR LES GOURMANDS

9€

EXOTIQ'

Sorbet Ananas du Costa Rica
Sorbet Mangue Alphonso
Sorbet Banane du Costa Rica
Chantilly maison
Pailletée feuillantine

PICHOCO

Glace Pistache de Sicile
Glace Chocolat de Côte d'Ivoire 69%
Coulis de Chocolat maison
Chantilly maison
Pailletée feuillantine

ÉPICURE

Glace Crème d'Isigny
Glace Caramel Beurre et sel de Guérande
Glace Stracciatella et copeaux de chocolat
Chantilly maison
Poudre de Spéculos
Coulis Caramel au beurre salé Maison

FRAISE MELBA

2 boules de Glace Vanille Tonka
Glace Fraise Mara des Bois
Crème chantilly maison
Coulis de fruits rouges maison
Amandes Grillées

DAME BLANCHE

3 boules de Glace Vanille Tonka
Coulis de Chocolat maison
Chantilly maison
Amandes grillées

CHOCOLATISSIMA

2 boules de Glace Chocolat de Côte d'Ivoire
Glace Crème d'Isigny
Moelleux Chocolat maison
Chantilly maison
Coulis de chocolat maison

11€50

LES COUPES POUR LES GRANDS

LA SALE GOSSE

2 boules de Sorbet Poire Williams de Savoie,
Liqueur de Poire des Sales Gosses
Spéculos

ITALIENNE

2 boules Café Espresso
Amaretto
Amandes grillées
Grains de Café Chocolat

COLONEL

2 boules de Citron de Sicile
Vodka Smirnoff
Combawa

CRÉOLE

Glace Vanille
Sorbet Ananas du Costa Rica
Ananas frais
Rhum Pampero Especial

JOSEPE

2 boules de Sorbet Fraise Mara des Bois
Liqueur de Verveine des Sales Gosses
Eclats de Meringue

8€20

CAFÉ AFFOGATO

Glace Vanille Tonka
Glace Stracciatella et copeaux de chocolat
Café Espresso Chaud
Grains de Café Chocolat



NOS BIÈRES À LA PRESSION

	25 cl	50 cl
 HEINEKEN <i>La blonde rafraîchissante avec une pointe d'amertume (5°)</i>	3,90 €	7,00 €
BIÈRE DU MOMENT <i>Suivez l'instant</i>		
 AFFLIGEM Blanche <i>Blanche Belge subtilement fruitée (4.8°)</i>	4,80 €	8,50 €
 AFFLIGEM AMBRÉE <i>Bière double d'abbaye, à la délicate amertume, offrant des notes d'épices et biscuit caramel (6.7°)</i>	5,50 €	9,90 €
 GALLIA CHAMP LIBRE <i>Lager Parisienne non filtrée, à la créativité de notre territoire français aux notes de fruits blancs (5.8°)</i>	5,50 €	9,90 €
 IPA LAGUNITAS <i>L'amertume et les agrumes pour cette Indian Pale Ale Californienne, un pur régal (6.2°)</i>	5,50 €	9,90 €
 CINEY 7° <i>La blonde haute fermentation maltée et fruitée (7°)</i>	5,50 €	9,90 €

NOS BIÈRES BOUTEILLES

HEINEKEN 0° (33 cl) <i>Sans alcool</i>	5,60 €
DESPERADOS (33 cl) <i>Reconnaisable par sa touche de Tequila (5.9°)</i>	6,80 €
CORONA EXTRA (35,5 cl) <i>La Cerveza mas fina (4.5°)</i>	7,00 €
BLANCHE DU MONT-BLANC (33 cl) <i>Elue meilleure bière du monde... et c'est chez nous aussi (4.7°)</i>	8,30 €
LA CHOUFFE (33 cl) <i>La bière belge blonde du lutin au bonnet rouge (8°)</i>	8,00 €





**LUNDI AU VENDREDI
DE 17H À 19H**

(HORS JOURS FÉRIÉS)

- CHAMPAGNE ET VIN AU VERRE ½ TARIF
- COCKTAILS 8,50 €
- SPRITZ & TONIC 7 €
- BIÈRE LA PINTÉ AU PRIX DE LA 25 CL
- COCKTAILS SANS ALCOOL 6 €

  @lessalesgossesanmarseille

COCKTAILS SIGNATURES

- Gin Basil Smash** 12,00 €
Gin Tanqueray London Dry, citron jaune, sirop de sucre de canne
- East Side** 12,00 €
Gin Tanqueray London Dry, menthe, concombre, citron vert, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf
- Mai Tai** 12,00 €
Rhum Captain White, Pampero ambré, citron vert, sirop orgeat, sirop de sucre de canne
- Gold Hive** 12,00 €
Vodka Smirnoff red, jus ananas, purée passion, miel, prosecco
- Amaretto Sour** 11,00 €
Amaretto, citron jaune, angostura bitters, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf
- Clover Club** 12,00 €
Gin Tanqueray London Dry, citron jaune, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf, purée de framboise

COCKTAILS VINTAGE

-  **Le MSG ~ Mojito Sales Gosses (taille XL)** 13,00 €
Rhum Pampero blanc, cassonade, Perrier, citron vert, menthe verte
- Sex on the beach** 12,00 €
Vodka Smirnoff red, Cointreau, cranberry, ananas, crème de pêche
- Piña Colada** 12,00 €
Rhum Pampero blanc, Ananas, coulis de coco, lait de coco
- Espresso Martini Grey Goose** 12,00 €
Vodka Grey Goose, Kahlua liqueur de café, espresso
- Gin Fizz** 12,00 €
Gin Tanqueray London Dry, Perrier, sirop de sucre de canne, citron jaune, blanc d'œuf
- Moscow Mule** 12,00 €
Vodka Grey Goose, Ginger Beer Swiss Mountain, citron vert
-  **Les Classics**
Daiquiri - Caïpirinha - Cosmopolitan - Margarita - Long Island ...

 +1 €

PERFECT GIN TONIC

-  **Hendrick's** 15,00 €
Tonic Classic Swiss Mountain, poivre noir et concombre
-  **Gin Mare** 14,00 €
Tonic Rosemary Swiss Mountain, Romarin et zeste d'Orange
-  **The Seventh Sense** 17,50 €
Tonic Ginger Lemongrass Swiss Mountain, Pamplemousse, Romarin, Citron, Gingembre
-  **Monkey 47** 17,50 €
Tonic Rosemary Swiss Mountain, Pamplemousse, Romarin
-  **Generous Purple** 14,50 €
Tonic Salty Grapefruit Swiss Mountain, Pamplemousse, Poivre noir, lime
-  **K&G Pointe de Marcellly** 14,00 €
Tonic Ginger Lemongrass Swiss Mountain, Gingembre et zeste d'Orange

SWISS MOUNTAIN SPRING

Tonic Premium Swiss Mountain Spring
Source Allegra en Suisse
100% circuit court

LES MOCKTAILS

- Virgin Mojito** 7,50 €
Citron vert, menthe, Perrier, cassonade
- Virgin Mojito fruit** 8,00 €
Framboise, fraise ou passion
- Danseuse divine** 7,50 €
Pomme, passion, citron vert, sirop de cassis
- Tropico Mint** 7,50 €
Passion, menthe fraîche, mangue, framboise
- Ptit'Basil** 7,50 €
Fraise, basilic, citron vert, menthe, sucre, limonade
- Evy'Spritz** 7,50 €
San Bitter, Tonic, Limonade
- Virgin Colada** 7,50 €
Coulis de coco, lait de coco et jus d'ananas
- Frais frappé** 7,50 €
Jus mangue, jus ananas, purée fraise, chantilly
- Diabolette** 7,50 €
Citron vert, limonade, sirop violette, menthe
- Fraîcheur d'automne** 7,50 €
Jus de pomme, citron jaune, sucre de canne, canelle, limonade