

NOS BIÈRES À LA PRESSION



HEINEKEN
La blonde rafraîchissante avec une pointe d'amertume (5°)



AFFLIGEM BLANCHE
Blanche Belge subtilement fruitée (4.8°)



KASTEEL ROUGE
"Brasser une bière forte aux fruits ? Ils nous ont pris pour des fous."
La Kasteel Rouge est une bière Belge couleur rubis brassée à partir de Kasteel Donker avec de savoureuses cerises Oblacinska (8°)



GALLIA CHAMP LIBRE
Lager Parisienne non filtrée, à la créativité de notre territoire français aux notes de fruits blancs (5.8°)



IPA LAGUNITAS
L'amertume et les agrumes pour cette Indian Pale Ale Californienne, un pur régal (6.2°)



CINEY 7°
La blonde Belge haute fermentation maltée et fruitée (7°)

BIÈRE DU MOMENT
Laissez vous brasser

25 cl 50 cl

3,80 € 7,00 €

4,80 € 8,50 €

5,90 € 10,90 €

4,80 € 8,50 €

5,40 € 9,90 €

5,40 € 9,90 €

À PARTAGER - À GRIGNOTER

- **FOCACCIA À L'HUILE D'OLIVE OU À L'HUILE DE TRUFFE** 6,90 € / 8,90 €
- **DES FRITES UNE FOIS**: Duo de frites, PDT et patates douces, sauce cheddar et ketchup 8,90 €
- **ŒUFS BIO AU PLAT** : En cassolette, truffe blanche d'été et julienne de speck, pain toasté 9,90 €
- **LA SALEGOSSITA**: Du guacamole maison et des frites de patate douce 13,90 €
- **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 €
- **FLAMMEN'GOSS**: Pizza base crème fraîche, lardons, oignons, poivre 5 baies, muscade 12,90 €
- **LA GRANDE COCHONNE**: Planche de cochon et de fromages Français et Italiens 19,90 €
- **LA BELLE SALMONE**: Planche aux deux saumons, fumé et mariné 21,50 €
- **LA PRÉCIEUSE**: Planche de foie gras maison et compotée pommes-figues (≈ 100 g) 24,80 €
- **LA MARINA**: Poulpe snacké, calamars à la romaine, crevettes grillées 28,90 €

NOS BIÈRES BOUTEILLES

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



POUR LES SALES GOSSES LES VRAIS

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

La petite pizza avec
ou sans jambon blanc

OU

La petite assiette de linguine,
bolo, carbo ou pesto

OU

Steak de bœuf frais & français
avec frites ou pâtes

Une boule de glace
(Bueno, Chouchou, Chocolat, Fraise, Vanille,
Ananas...)

13€90

MENU DU JOUR

Déjeuners du lundi au vendredi

12€90 PLAT DU JOUR OU PIZZA SÉLECTION

22€ ENTRÉE - PLAT - DESSERT

17€50 ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT

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

PLATS INDISPONIBLES
LES APRÈS-MIDI

PLAT VÉGÉTARIEN

SANS GLUTEN

TARIFS TTC SERVICE COMPRIS, TVA à 10% SUR LES METS ET BOISSONS SOFTS, 20% SUR LES ALCOOLS.

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.



POISSONS

- CABILLAUD RÔTI AUX HERBES** 26,50 €
Avec frites de patates douces & légumes croquants
- TATAKI DE THON** 27,90 €
Salade asiatique, coriandre, chou rouge, sauce teriyaki, frites de patates douces
- POULPE À L'ITALIENNE** 28,90 €
Dés de tomate aillées, persillés et pimentés, sur lit de roquette



VIANDES

- TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE** 22,90 €
180 g de bœuf charolais VBF, cornichons, oignons rouges, olives noires, tomates séchées, pignons de pin, frites et salade panachée
- SOURIS D'AGNEAU DE 7 HEURES** 32,00 €
Jus à la bière Affligem, pommes de terre grenaille & ratatouille
- RIS DE VEAU & SAUCE MORILLES** 32,00 €
Gratin de pommes de terre
- CÔTE DE BŒUF Irlandaise** 85,00 €
≈ 1 kg pour 2 personnes
2 accompagnements et 2 sauces aux choix inclus*

**NOS VIANDES
DE LA FERME DE CHALLONGES**
100% Haute-Savoie en circuit court
Agriculture Responsable

- ENTRECÔTE ≈ 250 G.** 27,90 €
1 accompagnement et 1 sauce au choix inclus*
- FILET DE BŒUF ≈ 180 g** 34,90 €
1 accompagnement et 1 sauce au choix inclus*

LES ACCOMPAGNEMENTS

- 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 €

LES SAUCES

- Poivre vert / Roquefort / Chimichurri / Béarnaise
*Supplément sauce morilles 4,00 €
- Sauce supplémentaire 1,90 € / 5,00 €

FROMAGES



- 29€ RACLETTE À VOLONTÉ**
La traditionnelle ½ meule, au lait cru de Savoie, raclée, accompagnée de pommes de terre, jambon blanc d'Aoste, charcuterie et salade
- 32€ MONT D'OR**
L'authentique Vacherin chaud du Haut-Doubs, 480g, AOP pommes de terre grenaille, jambon blanc d'Aoste, charcuterie et salade

WOKS



Nouilles de riz, gingembre, carotte, poivron, céleri, fèves d'edamame, pois gourmand, coriandre, pousses de haricots mungo, citron vert et noix de cajou

- WOK VÉGÉ**, aiguillettes végétales 21,90 €
- WOK CREVETTES** 19,90 €
- WOK BŒUF** 23,90 €
- WOK POULET** 19,90 €

BURGERS

Servis avec frites et salade



- RACLET' BURGER** 23,70 €
Raclette, tomate, salade et oignons frits croustillants
- RACLET' BACON BURGER** 24,20 €
Raclette, bacon, tomate, salade et oignons frits croustillants
- VG'BURGER** 22,90 €
Raclette, steak végétal, tomate, salade, et compotée d'oignons
- CHEDDAR' BURGER** 24,20 €
Bacon, crème de cheddar coulant, guacamole, tomate, salade, et savora
- HAMBURGER** 20,50 €
Tomate, salade, compotée d'oignons
- CROQUE-MONSIEUR JAMBON COMTÉ** 16,50 €

*Les sauces burger contiennent de la moutarde

SALADES

À base de laitue Iceberg

- LA MIELLEUSE**
Chèvre chaud sur toast, miel, roquette, tomates confites et pignons de pin
- LA CANAILLE DU SUD OUEST**
Foie gras, pain toasté, magret de canard, pommes grenaille rissolées, pignons de pin, et compotée pommes/figues
- LA SCARG**
Saumon et chair de crabe, avocat, roquette et graines de sésame
- LA CÉSAR avec ou sans bacon**
Laitue romaine, copeaux de Grana padano, poulet grillé, croûtons, tomates cerise, tuile de parmesan et sa fameuse sauce

En plat	En entrée
22,50 €	12,50 €
28,90 €	
22,50 €	12,50 €
22,50 €	12,50 €



Un bout d'Italie

PASTA

LASAGNA SALES GOSSES 19,90 €
 Délicieuse bolognaise maison aux épinards, mascarpone et pointe de gorgonzola. Servie avec une salade panachée

CONCHIGLIE AUX MORILLES ET BRIE DE MEAUX 28,90 €
 Julienne de speck et tuile de parmesan



ALLA CARBONARA RICCA 17,90 €
 Recette crémeuse, pancetta, jaune d'oeuf et Grana padano

AL PESTO 15,90 €
 Evidemment du basilic, des pignons de pin, crème, Grana padano et huile d'olive

ALLA BOLOGNESE 16,90 €
 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



CONCHIGLIE AUX MORILLES, BRIE DE MEAUX ET JULIENNE DE SPECK

SERVIS UNIQUEMENT
MIDIS & SOIRS

PIZZA

FOCACCIA À L'HUILE D'OLIVE OU À L'HUILE DE TRUFFE 6,90 € / 8,90 €

BASE CRÈME

VENEZIANA Mozzarella, jambon blanc d'Aoste, Brie de Meaux, artichaut, truffe blanche d'été et huile de truffe 23,90 €

CHÈVRE MIEL Mozzarella, fromage de chèvre, miel, noix 16,90 €

TARTUFA Mozzarella, truffe blanche d'été, huile de truffe, roquette 22,90 €

FLAMMEN'GOSS Lardons, oignons, poivre 5 baies, muscade 12,90 €

PAESANA Poulet, taleggio, champignons, oignons frits 18,90 €

ALPINA Mozzarella, reblochon, pommes de terre, compotée d'oignon, lardons 21,50 €

NORDICA Mozzarella, saumon fumé, Brie de Meaux, roquette 22,90 €

PIZZA AU NUTELLA ou NUTELLA BANANE c'est mieux à plusieurs 11,00 € / 12,00 €

OPTION SANS GLUTEN 4,00 €

INGRÉDIENT EN SUPPLÉMENT SUR DEMANDE 1 à 7,00 €

BASE TOMATE

MARGHERITA Mozzarella 10,90 €

ORTA VEGETARIENNE Mozzarella, champignons, artichaut, poivron, aubergine 18,50 €

4 FORMAGGI Mozzarella, gorgonzola, taleggio, fontina d'Aoste 18,50 €

SICILIANA Mozzarella, anchois, olives 16,50 €

REGINA Mozzarella, champignons, jambon blanc d'Aoste, olives 16,90 €

BRESAOLA Mozzarella, viande de bœuf bresaola, pesto, mozzarella di Bufala, roquette, copeaux de Grana Padano 22,90 €

CAPRICCIOSA Mozzarella, champignons, jambon blanc d'Aoste, artichaut, œuf, olives 19,90 €

MISS ITALIA Mozzarella, jambon de Parme, mozzarella di Bufala, roquette, tomate cerise, huile de truffe 22,90 €

TUNA Mozzarella, thon, câpres 14,50 €

CALZONE Mozzarella, champignons, jambon blanc d'Aoste, œuf 16,90 €

PARMIGGIANA Mozzarella, aubergine, jambon blanc d'Aoste, copeaux de Grana Padano 18,50 €

LIPARI Mozzarella, artichaut, salami piquant, champignons, olives, copeaux de Grana Padano 20,90 €

SOIRÉE PIZZA

Dîner du lundi au jeudi

La PIZZA Sélection
 (Calzone, Regina, Tuna ou Chèvre miel)

Le Verre de Vin LSG
 La Salade panachée

DESSERTS FAITS MAISON

MOUSSE AUX MARONS D'ARDÈCHE façon tiramisu aux palet bretons	7,50 €
CRUMBLE POMME-POIRE et glace Double crème de Gruyère éclats de meringue et coulis de myrtille	7,50 €
LE MOELLEUX CHOCO D'ERNESTO et glace Vanille Bourbon de Madagascar, Crème Chantilly Maison	7,50 €
TIRAMISU SPÉCULOS ET CARAMEL au beurre salé	7,50 €
CRÈME BRÛLÉE à la vanille bourbon	7,50 €
LE CAFÉ GOURMAND mini pâtisseries maison, servi avec un espresso	9,20 €
LE THÉ ou TISANE GOURMANDE mini pâtisseries maison, servi avec un thé ou une tisane	10,50 €
BULLE GOURMANDE mini pâtisseries maison, servi avec une coupe de Champagne	18,00 €
PIZZA AU NUTELLA OU NUTELLA BANANE c'est mieux à plusieurs	11,00 € / 12,00 €



À LA BOULE

SORBET ARTISANAL

Fraise Mara des Bois
Poire Williams de Savoie
Ananas du Costa Rica
Banane du Costa Rica
Mangue Alphonso
Citron de Sicile
Chocolat Côte d'Ivoire 69%

GLACE ARTISANALE

Vanille Fèves de Tonka
Café Espresso
Pistache de Sicile
Bueno
Chouchou
Double crème de Gruyère, éclats de meringue et coulis de myrtille
Caramel au Beurre & Sel de Guérande
Stracciatella et copeaux de chocolat

LES GLACES



1 Boule 2,90 €
2 Boules 5,40 €
3 Boules 7,80 €

LES EXTRAS

Coulis de Chocolat Maison
Eclats de Meringue
Spéculos
Grain de café choco
Chantilly Maison
Amandes grillées
Coulis Caramel au beurre salé
Coulis de Fruits rouges Maison

+0€50

LES COUPES POUR LES GOURMANDS

9€

CHOCOLATISSIMA

2 boules Chocolat de Côte d'Ivoire, 1 boule Bueno
Chantilly maison, Moelleux Chocolat maison
Coulis de chocolat maison

ÉPICURE

1 boule Chouchou, 1 boule Caramel Beurre & Sel de Guérande
1 boule Stracciatella et copeaux de chocolat, Chantilly maison
Poudre de Spéculos, Coulis Caramel au beurre salé

FRAISE MELBA

1 boule Vanille Tonka, 1 boule Fraise Mara des Bois, 1 boule Double crème de Gruyère, Crème chantilly maison, Coulis de fruits rouges maison, Amandes grillées

DAME BLANCHE

2 boules Vanille Bourbon de Madagascar, 1 boule Stracciatella, Coulis de Chocolat maison, Chantilly maison, Amandes grillées

EXOTIQ'

1 boule Ananas du Costa Rica, 1 boule Mangue Alphonso
1 boule Banane du Costa Rica, Amandes grillées, Chantilly maison

CAFÉ AFFOGATO 5€

1 boule Vanille, Café Espresso Chaud, Grains de Café Chocolat

LA SALE GOSSE 12€

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

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 fraîche, concombre, citron vert, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf	
MAI TAI	12,00 €
Pampero ambré, Pampero blanc, 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	
GOS' STAR MARTINI	12,90 €
Vodka Smirnoff red, purée de passion, vanille, jus de banane, jus de mangue, prosecco	

COCKTAILS VINTAGE

LE MOJITO SALES GOSSES	12,00 €
Rhum Pampero blanc, cassonade, Perrier, citron vert, menthe fraîche	
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	12,00 €
Daiquiri - Caïpirinha - Cosmopolitan - Margarita - Long Island...	

* PURÉE DE FRUITS EN +1€



GREY GOOSE®

VODKA

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	7,50 €
Citron vert, menthe fraîche, Perrier, cassonade	
VIRGIN MOJITO FRUIT	8,00 €
Le même en fruité avec 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 fraîche, 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 fraîche	
FRAÎCHEUR D'AUTOMNE	7,50 €
Jus de pomme, citron jaune, sucre de canne, Perrier	

APÉROS

RICARD, PASTIS 51 (2 cl)	3,00 €
MARTINI rouge ou blanc (6 cl)	5,00 €
MARTINI NOLO sans alcool (6 cl)	5,00 €
SUZE, CAMPARI, PORTO rouge ou blanc (6 cl)	5,00 €
NEGRONI	8,00 €
Campari, Martini rouge, Gin Tanqueray London Dry	
AMÉRICANO	8,00 €
Martini rouge, Campari, Perrier	
KIR à not'façon	5,00 €
cassis, châtaigne, mûre, framboise, pêche ou violette	
KIR PROSECCO	6,50 €
KIR ROYAL	11,50 €