

## 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 €

## NOS BIÈRES BOUTEILLES

**HEINEKEN 0° (33 cl)** ..... 5,60 €  
Sans alcool

**DESPERADOS (33 cl)** ..... 6,80 €  
Reconnaisable 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°)



## 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 cassiolette, 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'APERÔ** : 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 €

## 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  
(Buena, 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'ACCÈPTE 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 aillés, persillés et pimentés, sur lit de roquette

POULPE À L'ITALIENNE



## 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 au choix inclus\*

## FROMAGES



LE JEUDI SOIR  
UNIQUEMENT

### 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 €

### 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

- |   | En plat | En entrée |
|---|---------|-----------|
|  <b>LA MIELLEUSE</b><br>Chèvre chaud sur toast, miel, roquette, tomates confites et pignons de pin | 22,50 € | 12,50 €   |
| <b>LA CANAILLE DU SUD OUEST</b><br>Foie gras, pain toasté, magret de canard, pommes grenaille rissolées, pignons de pin, et compotée pommes/figues                                      | 28,90 € |           |
| <b>LA SCARG</b><br>Saumon et chair de crabe, avocat, roquette et graines de sésame  | 22,50 € | 12,50 €   |
| <b>LA CÉSAR avec ou sans bacon</b><br>Laitue romaine, copeaux de Grana padano, poulet grillé, croûtons, tomates cerise, tuile de parmesan et sa fameuse sauce                           | 22,50 € | 12,50 €   |



LA CANAILLE DU SUD OUEST


MANGER



# 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*

**De Cecco**

*Mugnai dal 1831*




**Linguine**

ou



**Conchiglie**

**ALLA CARBONARA RICCA** ..... 17,90 €  
*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** ..... 16,90 €  
*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 €

**20€ 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

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

## 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 Straciatella 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 Straciatella, 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

<b>GIN BASIL SMASH</b>	12,00 €
Gin Tanqueray London Dry, citron jaune, sirop de sucre de canne	
<b>EAST SIDE</b>	12,00 €
Gin Tanqueray London Dry, menthe fraîche, concombre, citron vert, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf	
<b>MAI TAI</b>	12,00 €
Pampero ambré, Pampero blanc, citron vert, sirop orgeat, sirop de sucre de canne	
<b>GOLD HIVE</b>	12,00 €
Vodka Smirnoff red, jus ananas, purée passion, miel, prosecco	
<b>AMARETTO SOUR</b>	11,00 €
Amaretto, citron jaune, angostura bitters, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf	
<b>CLOVER CLUB</b>	12,00 €
Gin Tanqueray London Dry, citron jaune, sirop de sucre de canne, blanc d'œuf, purée de framboise	
<b>GOS' STAR MARTINI</b>	12,90 €
Vodka Smirnoff red, purée de passion, vanille, jus de banane, jus de mangue, prosecco	

## COCKTAILS VINTAGE

<b>LE MOJITO SALES GOSSES</b> * 12,00 €	
Rhum Pampero blanc, cassonade, Perrier, citron vert, menthe fraîche	
<b>SEX ON THE BEACH</b> 12,00 €	
Vodka Smirnoff red, Cointreau, cranberry, ananas, crème de pêche	
<b>PIÑA COLADA</b> 12,00 €	
Rhum Pampero blanc, ananas, coulis de coco, lait de coco	
<b>ESPRESSO MARTINI GREY GOOSE</b> 12,00 €	
Vodka Grey Goose, Kalhual liqueur de café, espresso	
<b>GIN FIZZ</b> 12,00 €	
Gin Tanqueray London Dry, Perrier, sirop de sucre de canne, citron jaune, blanc d'œuf	
<b>MOSCOW MULE</b> 12,00 €	
Vodka Grey Goose, Ginger Beer Swiss Mountain, citron vert	
<b>LES CLASSICS</b> *	
Daiquiri - Caipirinha - Cosmopolitan - Margarita - Long Island...	

+1€  
PURÉE DE FRUITS EN +

**GREY GOOSE**  
VODKA

## MOCKTAILS

<b>VIRGIN MOJITO</b> 7,50 €	
Citron vert, menthe fraîche, Perrier, cassonade	
<b>VIRGIN MOJITO FRUIT</b> 8,00 €	
Le même en fruité avec framboise, fraise ou passion	
<b>DANSEUSE DIVINE</b> 7,50 €	
Pomme, passion, citron vert, sirop de cassis	
<b>TROPICO MINT</b> 7,50 €	
Passion, menthe fraîche, mangue, framboise	
<b>PTIT BASIL</b> 7,50 €	
Fraise, basilic, citron vert, menthe fraîche, sucre, limonade	
<b>EVY'SPRITZ</b> 7,50 €	
San Bitter, Tonic, Limonade	
<b>VIRGIN COLADA</b> 7,50 €	
Coulis de coco, lait de coco et jus d'ananas	
<b>FRAIS FRAPPÉ</b> 7,50 €	
Jus mangue, jus ananas, purée fraise, chantilly	
<b>DIABOLETTE</b> 7,50 €	
Citron vert, limonade, sirop violette, menthe fraîche	
<b>FRAÎCHEUR D'AUTOMNE</b> 7,50 €	
Jus de pomme, citron jaune, sucre de canne, Perrier	

## APÉROS

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