L'HISTOIRE DE GOODWIN



Né en 2009 d'une passion familiale pour les grandes viandes et la culture authentique du Steak House, GOODWIN s'est développé à travers plusieurs adresses en Europe. En 2024, GOODWIN - The Steak House a choisi Genève pour écrire un nouveau chapitre de son histoire.

Le Black Angus et le Wagyu, dans leurs différentes expressions, sont au cœur de la culture GOODWIN. Du Japon, berceau historique du Wagyu, à l'Australie et aux États-Unis, deux grandes terres de référence dans l'univers du Steak House, nous sélectionnons des viandes reconnues pour leur qualité, leur persillage et leur caractère.

L'ensemble de nos produits est préparé avec soin par des cuisiniers passionnés par leur métier, avec l'exigence de qualité que l'on attend d'un authentique Steak House.

GOODWIN - The Steak House ne se résume pas à la viande. Le concept porte également une dimension émotionnelle, inscrite jusque dans le nom de la Maison.

GOODWIN n'est pas un simple nom. Il trouve ses racines dans l'ancien nom anglo-saxon Godwine, traditionnellement associé aux notions de « bon » et d'« ami ». En anglais moderne, GOODWIN évoque naturellement deux mots qui nous sont chers : good et win — le bon et la victoire.

Le symbole et l'archétype de la Maison est M. **Ron Goodwin** (1925–2003), compositeur et chef d'orchestre anglais, dont l'élégance musicale résonne avec l'univers de GOODWIN. Son héritage artistique inspire l'atmosphère musicale de la Maison, construite autour des grands classiques du jazz.

Autour du nom Goodwin s'est également construite **la légende de la Maison**. Elle raconte l'histoire d'une famille qui, au XIXe siècle, aurait traversé l'Atlantique vers le Nouveau Monde, emportant avec elle son sens de l'hospitalité et, plus tard, quelques-uns de ces remarquables bovins Aberdeen Angus venus d'Écosse.

Dans cette légende, la maison des Goodwin était une maison ouverte. Les voyageurs et les cowboys de passage y étaient toujours les bienvenus. Après de longues journées dans les grands espaces, leur solide appétit appelait naturellement de généreuses portions de steak.

De cette légende, GOODWIN conserve l'essentiel : **une table généreuse, le goût des belles viandes et la conviction qu'un convive doit être reçu comme un ami**.

Notre mission chez GOODWIN est de faire vivre cet esprit dans une atmosphère singulière, chaleureuse et authentique, où chacun puisse se sentir à l'aise, presque comme à la maison, tout en retrouvant les codes d'un véritable Steak House.

Notre méthode de cuisson participe pleinement à cette identité. Nos viandes persillées sont préparées dans un **four à charbon de conception espagnole, le Josper**, dont la chaleur intense révèle leur caractère et leurs saveurs.

Nous sommes convaincus que la culture du Steak House repose sur trois principes fondamentaux : **la qualité de la viande, l'attention portée à chaque convive et le respect de nos traditions**.

Le soin que nous accordons au produit définit la qualité de notre cuisine. De la sélection de viandes de premier choix à leur préparation et à leur cuisson, chaque étape répond à la même exigence : respecter le produit, le préparer avec précision et le servir en toute simplicité.

Simplement bon.

L'hospitalité est au cœur de GOODWIN. Nous cultivons un accueil chaleureux pour nos amis, les amoureux du steak, dans l'esprit même de la légende qui a inspiré notre Maison.

Enfin, notre tradition tient en une promesse simple : ne jamais transiger sur la qualité, le goût et l'hospitalité. De la sélection de nos viandes à l'attention portée à chaque convive, chaque détail compte.

Maintenant, savourez l'expérience GOODWIN !

GOODWIN STORY



Born in 2009 from a family passion for exceptional meats and authentic Steak House culture, GOODWIN has grown through several locations across Europe. In 2024, GOODWIN – The Steak House chose Geneva to write a new chapter in its story.

Black Angus and Wagyu, in their many expressions, are at the heart of GOODWIN culture. From Japan, the historic birthplace of Wagyu, to Australia and the United States, two of the great reference points in the world of Steak Houses, we select meats renowned for their quality, marbling and character.

Every product we serve is prepared with care by chefs who are passionate about their craft, with the standards of quality one should expect from an authentic Steak House.

GOODWIN – The Steak House is about more than meat. There is also an emotional dimension to the concept, reflected in the very name of the House.

GOODWIN is more than just a name. Its roots can be traced to the Old English name Godwine, traditionally associated with the notions of “good” and “friend”. In modern English, GOODWIN naturally evokes two words that are particularly meaningful to us: good and win — goodness and victory.

The symbol and archetype of the House is **Mr. Ron Goodwin** (1925–2003), English composer and conductor, whose musical elegance resonates with the world of GOODWIN. His artistic legacy inspires the atmosphere of the House, built around the great classics of jazz.

Around the Goodwin name, **the legend of the House** has also taken shape. It tells the story of a family who, in the nineteenth century, are said to have crossed the Atlantic to the New World, taking with them their tradition of hospitality and, later, some of the remarkable Aberdeen Angus cattle that originated in Scotland.

In this legend, the Goodwin home was always an open house. Travellers and passing cowboys were warmly welcomed. After long days out on the open range, their hearty appetites naturally called for generous portions of steak.

From this legend, GOODWIN preserves what matters most: **a generous table, an appreciation for exceptional meat, and the belief that every guest should be welcomed as a friend**.

Our mission at GOODWIN is to bring this spirit to life in a distinctive, warm and authentic atmosphere, where everyone can feel at ease, almost at home, while experiencing the true character of a Steak House.

Our cooking method is an essential part of this identity. Our marbled meats are prepared in a **Spanish-designed charcoal oven, the Josper**, whose intense heat brings out their character and flavour.

We believe that Steak House culture rests on three fundamental principles: **the quality of the meat, the attention given to every guest, and respect for our traditions**.

The care we give to the product defines the quality of our cuisine. From selecting prime cuts to their preparation and cooking, every step is guided by the same principle: respect the product, prepare it with precision, and serve it with simplicity.

Simply good.

Hospitality is at the heart of GOODWIN. We extend a warm welcome to our friends and fellow steak lovers, in the very spirit of the legend that inspired our House.

Finally, our tradition rests on a simple promise: **never to compromise on quality, flavour or hospitality**. From the meats we select to the attention we give each guest, every detail matters.

Now, savour the GOODWIN experience!



Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (*).

The dishes offered on this menu are prepared on-site using raw and traditional ingredients, in accordance with the "Homemade" label criteria, except for those marked with an asterisk (*).

Informations règlementaires

Regulatory Details

Origines de bœuf ’ : Australie, Etats-Unis
Beef Origins: Australia, USA

Origines de poulet : Suisse, France
Poultry Origins: Switzerland, France

Origines d'agneau ’ : Nouvelle Zélande, Australie
Lamb Origins: New Zealand, Australia

Origines de nos poissons et fruits de mer
Veuillez scanner le code QR pour voir les codes des zones de pêche

Origins of Our Fish and Seafood
Please scan QR code to see the codes of the Fishing areas

’ Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux
May have been produced with hormonal performance enhancers

Nos pains, originaires de France et de Pologne, sont cuits sur place
Our bread, originating from France and Poland, is baked on-site

Avis sur les allergènes

Nos plats peuvent contenir des allergènes ou des traces d'allergènes. Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires, veuillez en informer notre personnel de service avant de passer votre commande. Nous serons ravis de vous assister et de vous fournir des informations détaillées sur nos ingrédients.

Votre bien-être et votre satisfaction sont au cœur de nos préoccupations.

Allergen Disclaimer

Our dishes may contain allergens or traces of allergens. If you have any allergies or dietary restrictions, please inform our waiting staff before placing your order. We will gladly assist you and provide detailed information about our ingredients.

Your safety and satisfaction are our priority.

ENTRÉES FROIDES / *COLD STARTERS*

Hareng mariné maison servi avec du pain noir toasté **23.50**
Home marinated herring *served with toasted dark bread*

Carpaccio de thon servi avec sauce teriyaki, pain toasté et salade roquette **25.50**
Tuna Carpaccio *served with teriyaki sauce, toasted bread and rocket salad*

Carpaccio au filet de bœuf marbré de Black Angus aux parfums de la truffe **32.50**
Carpaccio *from richly marbled Black Angus tenderloin with truffle-scented dressing*

Tartare de bœuf GOODWIN préparé à partir d'un duo de filets marbrés de **33.50**
Wagyu et de Black Angus
GOODWIN Beef Tartare *made from marbled Wagyu and Black Angus tenderloin*

Wagyu Carpaccio au filet de bœuf marbré, perles de truffe noire Perlage® di Tartufo **43.50**
Wagyu Carpaccio *made from richly marbled tenderloin, complemented by Black Truffle Pearls – Perlage® di Tartufo*

Tataki de Kobe au daikon, masago vert et sauce ponzu **65.50**
Kobe Tataki *with daikon, green masago, ponzu sauce*

SALADES / *SALADS*

Mesclun de salade verte, mayonnaise maison au miel et à la moutarde **11.50**
Mixed green salad *served with homemade mayonnaise dressing with honey and mustard*

Salade grecque classique "Horiatiki" **20.50**
Horiatiki Greek salad

Salade GOODWIN au mesclun, bresaola, bolets et à l'huile de citrouille **22.50**
GOODWIN salad *mixed with boletus mushroom, Bresaola and pumpkin oil*

Caprese tomate et mozzarella di bufala **22.50**
Caprese *tomato and bufala mozzarella*

Salade César au poulet ou aux crevettes tigrées **24.50**
Caesar salad *with chicken or tiger-prawns*

Salade au rosbif aux jeunes pousses, tomates séchées et feta **25.50**
Salad with roast beef *mixed salad with sun dried tomatoes, feta cheese*

ENTRÉES CHAUDES / *HOT STARTERS*

Toasts à l'ail servis avec tomates, bacon frit et basilic **16.50**
Garlic toasts *served with tomatoes, fried bacon and basil*

Champignon portobello grillé
servi avec tomates, du Camembert, du Dorblu, du pesto, cuit au Josper **28.50**
Grilled portobello mushroom
served with tomatoes, pesto, Dorblu and Camembert cheese, baked in Josper

Patte de crabe royal, délicatement cuite dans une sauce parfumée à la truffe **95.50**
King crab leg, *delicately cooked in a truffle-scented sauce*
Zones de pêche / *Fishing areas* 27

SOUPES / *SOUPS*

Velouté de champignons **16.50**
Creamy mushroom soup

Soupe blanche de légumes aux crevettes tigrées **19.50**
White vegetable soup *with tiger-prawns*

Bisque crémeuse de homard **21.50**
Creamy lobster bisque

GOODWIN STEAKS DE VIANDE MARBRÉE PRÉPARÉS AU JOSPER

GOODWIN suggère 4 possibilités de cuisson pour votre steak

Bleu (t 39°- 43°)
cuit à l'extérieur, rouge à l'intérieur

Saignant (t 43°- 47°)
cuit à l'extérieur,
rouge-rosé à l'intérieur

Mi-saignant (t 47°- 50°)
rosé à l'intérieur,
la cuisson la plus populaire

À point (t 55°- 57°)
pratiquement bien cuit,
légèrement rosé à l'intérieur

Bien cuit (t > 60°)
GOODWIN ne le
recommande pas

BOVINS ÉLEVÉS EN AUSTRALIE OU AUX ÉTATS-UNIS ET NOURRIS AUX CÉRÉALES PENDANT AU MOINS 150 JOURS
AUSTRALIAN OR U.S. CATTLE, GRAIN-FED FOR A MINIMUM OF 150 DAYS

New York Steak Black Angus 300 g / *Marbled New York Steak* 10.5+ oz. **69.50**
Morceau provenant de l'aloyau. Cuisson recommandée – saignant
Cuts from Striploin. Recommended cooking stage – Medium rare

Rib-Eye Steak Black Angus 350 g / *Marbled Rib-Eye Steak* 12.3+ oz. **79.50**
Morceau de choix provenant des côtes de l'animal, particulièrement juteux et aromatique.
Cuisson recommandée – mi-saignant. Si vous préférez la cuisson – à point
pour ce steak, nous vous recommandons de demander la pièce la plus marbrée
Cuts from rib section, especially juicy and aromatic. Recommended cooking stage – Medium
If you wish to try the meat Medium well stage,
we recommend that you ask for the most marbled piece of meat

Filet mignon Black Angus 200 g / *Marbled Filet mignon Steak* 7+ oz. **69.50**
La tranche du milieu du filet, le morceau le plus tendre et le plus savoureux du bœuf.
Cuisson recommandée – saignant
Cuts from Tenderloin middle part, the most tender and tasty beef.
Recommended cooking stage – Medium rare

Chateaubriand Black Angus 400 g / *Marbled Chateaubriand Steak* 14.1+ oz. **139.50**
Somptueux steak provenant de la tête de filet. Cuisson recommandée – mi-saignant
Grand-steak from Tenderloin head. *Recommended cooking stage – Medium*

✸ 21 JOURS DE MATURATION À SEC / *DRY AGED 21 DAYS*

New York Steak Black Angus 250 g / *Marbled New York Steak* 8.8+ oz. **85.50**
Morceau provenant de l'aloyau. Cuisson recommandée – saignant
Cuts from *Striploin. Recommended cooking stage – Medium rare*

Rib-Eye Steak Black Angus 250 g / *Marbled Rib-Eye steak* 8.8+ oz. **89.50**
Coupes de la section des côtes, particulièrement juteuses et aromatiques.
Cuisson recommandée – saignant
Cuts from rib section, especially juicy and aromatic.
Recommended cooking stage - Medium rare

✸ MEAT ON THE BONE

Shortloin Steak Black Angus 600-900 g / *Marbled Shortloin Steak* 21-31+ oz. ..... **19.50 / 100g**
T-bone Steak Black Angus 700-1100 g / *Marbled T-bone Steak* 24-38+ oz. ..... **20.50 / 100g**
Porterhouse Steak Black Angus 700-1100 g / *Marbled Porterhouse Steak* 24-38+ oz. ..... **21.50 / 100g**
Les découpes provenant de la longe courte du bovin. L'os en forme de T divise les deux côtés du steak. D'un côté, un filet mignon, et de l'autre - un contre-filet.
Cuisson recommandée – mi-saignant
Steak cuts from the short loin area of the cattle. A centre "T-Shaped Bone" divides two sides of the steak. On one side is a tenderloin and the other is a striploin.
Recommended cooking stage – Medium

Cowboy Black Angus 1200-2000 g / 42–70+ oz. ..... **24.50 / 100g**
Une généreuse pièce sur os, au persillage délicat, idéale à partager et découpée à table
Cuisson recommandée – saignant
A spectacular bone-in cut, richly marbled and carved for sharing at the table
Recommended cooking stage – Medium rare

GOODWIN STEAKS FROM MARBLED BEEF PREPARED IN JOSPER

Rare (t 39°- 43°)
cooked outside,
red inside

Medium rare (t 43°- 47°)
cooked outside,
pink-red inside

Medium (t 47°- 50°)
pink inside, the most
popular cooking stage

Medium well (t 55°- 57°)
almost well done,
light pink inside

Well done (t > 60°)
GOODWIN does
not recommend

AUTRES VIANDES / *OTHER MEAT*

Côtes d'agneau 400 g / *Lamb Ribs* 14+ oz. 74.50
Côtes d'agneau, rôties au Josper, servies avec du romarin frais
Cuisson recommandée – mi-saignant. Nouvelle-Zélande
Lamb ribs roasted in Josper, served with fresh rosemary
Recommended cooking stage – Medium. New Zealand

Côtelettes de porc suisse cuites au Josper 350 g 41.50
Swiss Pork chops prepared in Josper 12.3+ oz.

Stroganoff GOODWIN Black Angus / *GOODWIN's Black Angus Stroganoff* 46.50
Préparé avec du filet marbré de Black Angus[1], servi dans une poêle en fonte avec une sauce crémeuse aux champignons
Made from Black Angus marbled tenderloin[1], served with creamy mushroom sauce on a cast iron pan

[1] Peut contenir du bœuf d'origine uruguayenne / *May include beef of Uruguayan origin*

Wagyu GOODWIN Burger 46.50
Burger de bœuf Wagyu marbrés, délicatement épicé, marmelade maison d'oignon rouge, parmesan, laitue et tomates. Cuisson recommandée – mi-saignant
Pensez à accompagner votre burger de ketchup* ou de mayonnaise*, selon vos envies
Marbled Wagyu Beef Burger, delicately seasoned, with house-made red onion marmalade, Parmesan, lettuce and tomatoes. Recommended cooking stage – Medium
Enjoy your burger with ketchup or mayonnaise*, just the way you like it*

Garnitures supplémentaires / *Extra toppings*
Œuf frit, bacon frit. Supplément par garniture 3.-
Fried egg, fried bacon. Additional charge per topping

* L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison

Nos sauces maison pour tous les steaks
Homemade sauces for all the steaks

Sauce GOODWIN * au vin rouge, baies et miel
GOODWIN's sauce with red wine, berries and honey
Sauce aux champignons à la crème
Mushroom sauce with cream
Sauce crémeuse au poivre frais
Fresh pepper sauce with cream
Sauce épicée aux herbes et à l'ail
Spicy sauce with herbs and garlic
Sauce Béarnaise à la GOODWIN
Bearnaise sauce by GOODWIN



Premier bol de sauce offert,
pour chaque bol suivant supp. + 3.50

First bowl of sauce is free,
for every next one + 3.50

* Contient de la demi-glace en tant qu'ingrédient, qui n'est pas préparée par nos soins

LA COLLECTION WAGYU PAR EXCELLENCE

THE ULTIMATE WAGYU COLLECTION

L'HISTOIRE DU WAGYU

Le Wagyu, qui signifie « bœuf japonais », est l'héritage de siècles de savoir-faire, d'une attention méticuleuse et d'un profond respect pour l'animal. Élevé avec patience selon des traditions transmises de génération en génération, il incarne l'excellence, la précision et l'harmonie.



THE STORY OF WAGYU

Wagyu, meaning "Japanese beef", is the result of centuries of craftsmanship, meticulous care and profound respect for the animal. Raised with patience according to traditions passed down through generations, it embodies excellence, precision and harmony.

POURQUOI LE WAGYU EST EXCEPTIONNEL

Le Wagyu se distingue par son persillage exceptionnel : de fines infiltrations de graisse intramusculaire qui fondent délicatement à la cuisson. Ce persillage unique confère à la viande une tendreté incomparable, une texture soyeuse et une saveur riche, beurrée et naturellement umami.

WHY WAGYU IS EXCEPTIONAL

Wagyu is distinguished by its exceptional marbling: fine intramuscular fat that gently melts during cooking. This unique marbling gives the beef remarkable tenderness, a silky texture and a rich, buttery flavour with natural umami.

ORIGINE DU WAGYU



Le Wagyu est originaire du Japon, où son élevage repose sur des méthodesrigoureuses et un savoir-faire transmis depuis des générations. Parmi les principales lignées japonaises, le Kuroge Washu, ou Japanese Black, est particulièrement réputé pour la finesse et l'abondance de son persillage.

ORIGIN OF WAGYU

Wagyu originates from Japan, where it is raised according to rigorous methods and traditions passed down through generations. Among the principal Japanese breeds, Kuroge Washu, or Japanese Black, is particularly renowned for the quality and abundance of its marbling.

LE WAGYU DANS LE MONDE

Né d'un héritage japonais unique, le Wagyu est aujourd'hui également élevé au-delà du Japon, notamment en Australie et dans plusieurs pays d'Europe. Partout dans le monde, les meilleurs élevages perpétuent cette recherche d'excellence, avec une attention particulière portée à la génétique, à l'élevage et à la qualité du persillage.

WAGYU AROUND THE WORLD

Born from a unique Japanese heritage, Wagyu is now also raised beyond Japan, particularly in Australia and several European countries. Around the world, leading producers continue this pursuit of excellence, with particular attention to genetics, husbandry and marbling quality.

MARBLING SCORE

Notre référence principale pour évaluer le niveau de persillage du Wagyu
Our primary reference for evaluating the level of marbling in Wagyu beef

MBS 6-7	MBS 8-9	MBS 10-12
Très riche / Highly marbled	Exceptionnel / Exceptional	Intense / Highest marbling

Les systèmes de classification du persillage varient selon le pays d'origine
Marbling grading systems vary according to country of origin

WORLD OF WAGYU PREPARED IN JOSPER

Wagyu New York Steak 350 g / 12.3+ oz. **119.50**
Steak New York Wagyu premium, délicatement persillé, d'une tendreté exceptionnelle et aux riches notes beurrées. Cuisson recommandée – saignant
Bovins élevés en Australie ou aux USA et nourris aux céréales pendant 300+ jours, mbs 6-7, F1**
Premium Wagyu New York steak, beautifully marbled, exceptionally tender, and rich in buttery flavor. Recommended cooking stage – Medium rare
*AUS/USA. 300+ days grain-fed cattle mbs 6-7, F1***

Wagyu Rib-Eye Steak 350 g / 12.3+ oz. **129.50**
Steak Wagyu premium, soigneusement découpé dans la partie des côtes, réputé pour son persillage exceptionnel, sa remarquable tendreté et sa saveur riche.
Cuisson recommandée – mi-saignant. Si vous préférez la cuisson – à point
Bovins élevés en Australie ou aux USA et nourris aux céréales pendant 300+ jours, mbs 6-7, F1**
Premium Wagyu steak, expertly cut from the rib section, known for its exceptional marbling, remarkable tenderness, and rich flavor. Recommended cooking stage – Medium
*AUS/USA. 300+ days grain-fed cattle mbs 6-7, F1***

Wagyu Filet mignon Steak 200 g / 7+ oz. **89.50**
Steak de filet mignon Wagyu premium, taillé dans la partie la plus noble du filet, réputé pour sa tendreté exceptionnelle, son persillage délicat et sa saveur raffinée aux notes beurrées.
Cuisson recommandée – saignant
Bovins élevés en Australie ou aux USA et nourris aux céréales pendant 300+ jours, mbs 6-7, F1**
Premium Wagyu filet mignon steak, cut from the prized tenderloin, celebrated for its exceptional tenderness, delicate marbling, and refined, buttery flavor.
Recommended cooking stage – Medium rare
*AUS/USA. 300+ days grain-fed cattle mbs 6-7, F1***

Chateaubriand Wagyu 400 g / 14.1+ oz. **179.50**
Somptueuse pièce taillée dans la tête de filet, sublimée par le persillage caractéristique du Wagyu.
Cuisson recommandée – saignant
Bovins élevés en Australie ou aux USA et nourris aux céréales pendant 300+ jours, mbs 6-7, F1**
Exceptional cut from the head of the tenderloin, enhanced by Wagyu's distinctive marbling.
Recommended cooking stage – Medium Rare
*AUS/USA. 300+ days grain-fed cattle mbs 6-7, F1***

Wagyu Tomahawk 1400-2500 g / 49-88 oz. ..... **30.50 / 100g**
Tomahawk Wagyu Premium est une pièce spectaculaire sur os, taillée dans la côte, réputée pour son persillage exceptionnel et sa tendreté fondante. L'os lui confère une saveur riche et profonde.
Cuisson recommandée – mi-saignant
Bovins élevés en Australie ou aux USA et nourris aux céréales pendant 300+ jours, mbs 6-7, F1**
Premium Wagyu Tomahawk steak, an impressive bone-in rib-eye cut from the rib section, prized for its exceptional marbling and succulent tenderness, with the bone enhancing its deep, rich flavor. Recommended cooking stage – Medium
AUS/USA. 300+ days grain-fed cattle mbs 8-9, F1**

Wagyu Shortloin Steak 600-900 g / 21-31+ oz. ..... **27.50 / 100g**
Wagyu T-bone Steak 700-1100 g / 24-38+ oz. ..... **28.50 / 100g**
Wagyu Porterhouse Steak 700-1100 g / 24-38+ oz. ..... **29.00 / 100g**
Des découpes généreuses issues de la longe courte, réunissant selon la pièce filet et contre-filet, et offrant un équilibre remarquable entre tendreté, persillage et richesse des saveurs.
Cuisson recommandée – mi-saignant
Bovins élevés en Australie ou aux USA et nourris aux céréales pendant 300+ jours, mbs 6-7, F1**
Steak cuts from the short loin area of the cattle. A centre "T-Shaped Bone" divides two sides of the steak. On one side is a tenderloin and the other is a striploin.
Recommended cooking stage – Medium
AUS/USA. 300+ days grain-fed cattle mbs 6-7, F1**

KOBE en pierrade mbs 10+ 100 g / 3.5 oz. **119.50**
Authentique bœuf de Kobe issu de bovins Tajima de race Japanese Black, réputé pour son persillage exceptionnel et sa tendreté fondante.
Servi sur pierre chaude pour une cuisson à votre goût
Authentic Kobe beef from Tajima cattle of the Japanese Black breed, prized for its exceptional marbling and melt-in-the-mouth tenderness. Served on a hot stone to cook precisely to your liking

**F1 – Wagyu de première génération croisée, issu d'au moins 50 % de génétique Wagyu
F1 – First-generation crossbred Wagyu, with at least 50% Wagyu genetics

✸ VÉGÉTALIEN / *VEGAN STEAK*

Filet végétal de Mati / *Mati's Chickenless Fillet* **39.50**
Servi avec des frites de patates douces, du maïs grillé, une salade de légumes et de l'aïoli
Served with sweet potato fries, grilled corn, vegetable salad, and aioli

✸ PLATS DE FRUITS DE MER / *SEAFOOD DISHES*

Dorade d'élevage au four à charbon aux herbes et aux senteurs d'ail **39.50**
Farmed dorada grilled in our charcoal oven *served with garlic and herbs*
Zones de pêche / *Fishing areas 37*

Crevettes tigrées d'élevage aux tomates et à l'ail aux herbes **39.50**
Farmed Tiger-prawns *with tomato, garlic and herbs.* Zones de pêche / *Fishing areas* 71

Steak de saumon frais d'élevage / *Fresh farmed salmon steak* **48.50**
Zones de pêche / *Fishing areas 27*

Steak de thon / *Tuna steak* **49.50**
Zones de pêche / *Fishing areas 57 / 71*

Homard sauvage Thermidor 550-600 g / 19.5 oz. à la GOODWIN, servi entier **89.50**
Wild Lobster Thermidor *à la GOODWIN, served whole*
Zones de pêche / *Fishing areas 21*

✸ GARNITURES / *SIDE DISHES*

Salade mixte / *Mixed salad* **7.50**
Laitue iceberg, tomates et concombre / *Iceberg lettuce, tomatoes and cucumber*

Frites * / ***French fries*** **7.50**

Maïs doux grillé au Josper servi avec du parmesan **7.50**
Sweet corn grilled in Josper *served with parmesan*

Légumes grillés au Josper **/ *Grilled vegetables*** **8.50**

Purée de pommes de terre maison au fromage Dorblu **8.50**
Home-made potato purée *with Dorblu cheese*

Épinards à la crème auparmesan / ***Creamy spinach*** *with Parmesan* **8.50**

Frites de patates douces * / ***Sweet potato fries*** **8.50**

Pommes de terre sautées aux cèpes / ***Fried potatoes*** *with Porcini mushrooms* **9.50**

✸ DESSERTS

Glace / Sorbet chez Manu Gelato, parfois autres **4.50**
Ice cream / Sorbet by Manu Gelato, *occasionally others*

New York cheesecake * **13.50**

Carrot Cake américain * **/ *American carrot cake*** **14.50**

Trio de crèmes brûlées maison: vanille, pistache, café **14.50**
Home-made Crème brûlée trio: *vanilla, pistachio, coffee*

Soupe de framboises maison avec sorbet ou glace **14.50**
Home-made Raspberry soup *with sorbet or ice cream*

Fondant au chocolat noir maison, glace à la vanille **15.50**
Dark hot chocolate fondant, *vanilla ice cream*

American chocolate cake * **15.50**

Tarte aux pommes maison avec sa glace à la vanille **16.50**
Home-made Apple Tart *served with vanilla ice cream*

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison