



## Entrées

<b>Focaccia Maison</b> Avec une fine couche de gros sel de l'Atlantique, de thym et d'ail frais	26 Sh
<b>Carpaccio de Boeuf</b> Fines tranches de boeuf fumé marine dans du citron, de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique. Servi avec une salade d'oignons, radis et des feuilles de roquette	52 Sh
<b>Foie de poulet rôti</b> Servi sur des fruits caramélisés	48 Sh
<b>Kebab d'agneau</b> Servi sur salade de tomates, citron confit et de la tehina verte	48 Sh
<b>Sucettes Pannées</b> Aille de poulet pane'e servi avec une cre'me de noix de cajou, confit de tomates' piment et gingembre	46 Sh
<b>Salade d'endives</b> Laitue, endives, fruits frais, radis, tomates cerises, amandes, anchois et câpres avec une sauce aioli, basilic et pommes	48 Sh
<b>Yakitori d'Onglet aux Poivre</b> Servi sur un coulis de crème d'aubergines, de tomates grilles et de la sauce pesto.	50 Sh
<b>Ceviche de Poisson de Mer</b> Morceaux de poisson cru, marinés, servis sur une bruschetta	52 Sh
<b>Rouleaux de Boeuf</b> Rouleaux de boeuf farcis aux champignons, feuilles de roquette et aux truffes sur une crème de petits pois	56 Sh
<b>Bresaola de Foie Gras</b> Foie gras grillé servi sur de fines tranches de boeuf fumées et marinées aux aromates avec du sirop de cerise, une touche de piment	62 Sh
<b>Risotto aux Cèpes et aux Truffes</b> Champignons, échalotes, poireaux, légumes et vin blanc.	52 Sh
<b>Bruschetta entrecôte</b> Tranches minces d'entrecôte sur brioche grille'e, aioli aux herbes, oignons marinés et cornichons.	62 Sh
<b>Bruschetta de foie gras</b> – Servie sur des gaufres belges caramélisées	75 Sh



## Plats Principaux

<b>Entrecôte prime vieillie 300/400/500 g'</b> Servie avec des haricots verts sautés	140/170/200 Sh
<b>Entrecôte Rossini 300/400/500 g'</b> Supplément de 85g de foie gras grillé, servie sur des haricots verts sautés	210/245/275 Sh
<b>Côtelettes de Boeuf Angus 300 g'</b> Servies sur une purée de légumes	130 Sh
<b>Médallions de Filet de Boeuf 300/400/500 g'</b> - Servies sur une purée de légumes	165/210/260 Sh
<b>Tournedos Rossini 200/300 g'</b> Médallions de filet de boeuf avec 85g de foie gras grillé	180/230 Sh
<b>Prime Rib par 100 g'</b> Servi avec des haricots verts sautés et des Pappas Fritas	42 Sh
<b>Gril mix (pargit, kabab et merguez) 400 g'</b> Servi avec une purée de légumes	88 Sh
<b>Hamburger Goshen de Bœuf avec du Foie Gras sur Aioli à la truffe</b> Servi avec des Pappas Fritas	98 Sh
<b>Pargit - rôti au paprika fumé et Cajun</b> Servi avec une salade cuite d'aubergine, tomate et oignon blanc grille`s accompagne` de citron marine`	80 Sh
<b>Filet de Sar en croûte d'épices</b> - Filet fait à la plancha, servi avec une purée de légumes	120 Sh
<b>Filet de Dorade</b> Servi sur des gnocchis sauce pesto betteraves et de la roquette fra`iche	96 Sh
<b>Filet de Saumon</b> - Servi sur des haricots verts sautés	96 Sh
<b>Hamburger Goshen de Bœuf</b> - Servi avec des Pappas Fritas	78 Sh
<b>Plat Vegetarien</b> Tortellinis aux champignons farcies aux truffes, ail confit, petits pois avec une sauce Aioli	84 Sh
<b>Foie Gras: Supplément par 85 g'</b>	85 Sh
*Supplément de salade verte pour les plats principaux	15 Sh

### Menu dégustation - 195 sh

Pour améliorer l'expérience chez Goshen et profiter de la créativité de notre cuisine riche, ainsi que de notre expérience dans le traitement des viandes, nous avons composé pour vous un délicieux repas. Le repas se compose d'une sélection d'hors-d'œuvre et d'une sélection de viandes diverses servies sur un grill. Pour finir, vous pourrez déguster une sélection de desserts faits maison.

**Le prix est par personne et disponible uniquement sur une commande de toute la table**