



# GASTON VOUZOTE

BRASSERIE AUTHENTIQUE

« Bienvenue chez Gaston Vouzote, un lieu où règne l'amour du bon... »

## LES APÉRITIFS

Coupe de Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve - 15 cl	13,60 €
Coupe de Crémant de Loire « La folie des loups » - 15 cl	8,90 €
Verre de vin moelleux « Folie de Roi » AOC Pacherenc	8,30 €
Kir Cassis au Bourgogne aligoté « Sylvain Dussart »	8,50 €
Kir Royal au Crémant de Loire « La folie des loups » (crème de cassis ou pêche de vignes)	9,10 €
Porto Ramos Pinto blanc	7,80 €
Porto Ramos Pinto rouge	7,80 €
Porto Ramos Pinto, 10 ans	11,00 €
Sherry dry Tio pepe	6,90 €
Pineaux des Charentes « ABK6 », 5 ans	7,80 €
Martini blanc/rouge	7,20 €
Negroni	11,90 €
Campari	7,00 €
Aperol Spritz	9,90 €
Pisang Ambon	6,90 €
Picon vin blanc « maison »	9,60 €
Ricard	6,90 €
Suze	6,50 €
Mojito	11,90 €
Gin Bombay	9,80 €
Copperhead Gin-Belgium	12,00 €
Gin Raw - Barcelone	11,00 €
Hendrick's Gin-Scotland	10,50 €
Etsu Gin-Japan	12,00 €
Gin Gin Mule (Gin, Menthe, Lime, Ginger beer)	12,50 €
Chip Chip (White Port & tonic, lime, mint)	12,50 €
Limoncello Spritz Basilic	12,50 €
Sélection de whisky (voir carte des digestifs)	
Johnnie Walker Red Label	7,80 €
Absoluut Vodka	7,50 €
Rhum « Bacardi Carta Blanca »	8,40 €
Rhum « Bacardi Carta Oro »	8,90 €

## LES SUPPLÉMENTS

+ Sup soda/coca/ananas	2,70 €
+ Sup orange pressée	4,30 €
+ Sup tonic	3,90 €

## LES APÉRITIFS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	7,50 €
Like a Gin Gin Mule	12,50 €
Gin Botaniets Premium Gin 0° Alcohol	9,90 €
San Bitter	5,80 €

## LES BIÈRES

Stella Artois « pression » - 5,2%	3,30 €
Duvel - 33cl, 8,5%	5,80 €
Triple Karmeliet - 33cl, 8%	6,20 €
« La Mouscronnoise » blonde triple - 33 cl, 8%	5,80 €
Omer - 33 cl, 8%	5,90 €
Guldenberg De Ranke « pression » - 33 cl, 8%	5,90 €
Fourchette « Mark the moment » - 33 cl, 7%	6,80 €
Saison de Dottignies - 33 cl, 5,5%	5,80 €
Noir de Dottignies - 33 cl, 8,5%	5,90 €
Saint-Feuillien blonde classique - 33 cl, 7,5%	5,80 €
Saint-Feuillien Grand Cru - 33 cl, 9,5%	6,20 €
Saint-Feuillien Fruit - 33 cl, 4%	5,90 €
Carlsberg 0,0%	3,80 €

## LES SOFTS

Vittel - 25 cl	2,80 €
Vittel/San Pellegrino - 50 cl	5,50 €
Vittel/San Pellegrino - 1L	9,50 €
Perrier - 25 cl	3,50 €
Coca Cola/Coca Zéro	3,40 €
San Pellegrino « Aranciata » - 25 cl	3,90 €
San Pellegrino « Limonata » - 25 cl	3,90 €
Canada Dry - 25 cl	3,90 €
Fuze Tea/Lipton Ice Tea - 25 cl	3,50 €
Looza ananas /pomme	3,80 €
Jus d'orange pressée	5,90 €
Big Tom Spiced Tomato Mix	5,80 €
Tonic San Pellegrino	3,90 €

## « LES PETITS EN-CAS POUR L'APÉRO »

Mini croquettes aux crevettes grises (8 pièces)	15,90 €
Goujonettes de plie, sauce tartare	15,50 €
♥ Timbale de snow crab, pomelo et avocat, pain toasté	20,50 €
Jambon iberico de Bellota élevage "Maldonado", pan coca à la tomate	27,50 €
♥ Entrecôte Holstein séchée, ricotta di Buffala et grissinis (4 pièces)	14,90 €
4 huîtres "Gillardeau", tartare de thon rouge, carpaccio de Saint- Jacques au citron	27,00 €
Duo de tartelettes croquantes : (4 pièces) ricotta, tartare de bœuf au couteau/ tartare de thon, dressing wasabi	18,50 €
Boudin blanc grillé, moutarde à l'ancienne	11,00 €
La conserverie « Ramon Penã »	
"Sardinas Guisadas Xouba", sardines à la tomate	16,80 €
"Mejillones", moules en escabèche	14,90 €
"Caballa", filet de maquereau au citron	15,50 €
<i>(Nos conserveries sont servies avec un pain toasté).</i>	

# LA CARTE A GASTON

## LES ENTRÉES FROIDES

Brioche toastée à l'anguille fumée et foie gras, pomme granny smith, crème d'Isigny	21,00 €
🍷 Saumon "label rouge" façon gravlax, crème d'Isigny, pain toasté (suppl menu+ 3 €)	19,50 €
Jambon Iberico de Bellota élevage "Maldonado", pan coca à la tomate	29,50 €
La demi-douzaine d'huitres "Gillardeau" n°3	24,50 €
🍷 Terrine de saison faite en nos ateliers, oignons et cornichons, servie à table	15,90 €
Carpaccio de coquilles et entrecôte Holstein séchée, huile de noisettes	22,00 €

## LES ENTRÉES CHAUDES

🍷 Gambas Butterfly grillées, beurre aux herbes et zestes de citron vert	22,00 €
🍷 Croquettes aux crevettes grises "maison", persil frit	19,50 €
Goujonettes de plie, sauce tartare	15,50 €
♥ Poêlée de calamars à l'ail et au chorizo 100% Iberico bellota	17,50 €
🍷 La demi-douzaine d'escargots au beurre persillé	15,90 €
♥ L'œuf cuit à 63°, poêlée de champignons de saison, prosciutto di parma, espuma de parmesan	16,90 €
Os à moelle, tartare de bœuf Black Angus à la ciboulette, pain au levain toasté	21,00 €

## LES SALADES ET PÂTES

Le croustillant de chèvre chaud en salade, miel de lavande, pommes granny smith, noix	22,90 €
🍷 La salade "César" : poulet et salade romaine grillés, vieux parmesan, anchois	24,50 €
La salade de saumon gravlax et mini-croquettes de crevettes grises	25,80 €
Les linguine aux champignons des bois et copeaux de foie gras	27,50 €

## LES PLATS BRASSERIE

🍷 Le tartare de bœuf épicé selon votre goût, frites, salade	23,90 €
🍷 🍷 La brochette de volaille grillée, crème de chorizo, gratin de pâtes à la tomate et au gorgonzola	24,50 €
La blanquette de veau à la truffe, oignons grelots et jeunes carottes, riz pilaf	24,50 €
Les endives gratinées au vieux comté, jambon aux herbes, purée de pommes de terre	21,50 €
L'authentique "saucisse purée", compote de pommes, jus de cuisson	19,50 €
Les boulettes de veau sauce tomate, purée de pommes de terre, salade	19,90 €
Le foie de veau, fondue d'échalotes au beurre, oignons frits, gratin de macaronis	29,50 €
♥ Les ris de veau à la crème d'estragon, pommes châteaux, servis en cocotte	39,00 €
Le parmentier de confit de canard, salade de blé	26,50 €

## LES VIANDES

♥ Le rôti de bœuf "Black Angus" aux échalotes confites, servi à table en cocotte, divers accompagnements (min 4 per./300 g pp)	33,00 € pp
🍷 Le pavé de bœuf "Black Angus", sauce au poivre noir/crème, salade (suppl menu+ 3 €)	28,50 €
🍷 La noix d'entrecôte irlandaise grillée, poêlée de pleurotes à l'ail et persil	35,00 €
🍷 La noix d'entrecôte irlandaise grillée, sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel	34,00 €
Le filet pur de bœuf irlandais, sauce au choix	37,00 €
Le filet pur de bœuf irlandais " façon rossini", haricots verts, jus de veau, purée à la truffe	42,00 €
L'onglet de veau, fondue d'échalotes au beurre	28,50 €
♥ 🍷 La côte veau grillée au Mibrasa, sauce aux shitake fumés	31,50 €

## LES PRODUITS DE LA MER

Le thon rouge en tartare, frites, salade	31,50 €
🍷 La cassolette de la mer, sauce bisquée aux crevettes grises, purée (suppl menu+ 3 €)	28,50 €
La belle sole meunière cuite au beurre demi-sel, salade	39,00 €
♥ Le bar sauvage en filet, beurre blanc à l'estragon, poêlée de légumes du moment	38,00 €

### Les Petits Enfants à Gaston 18,50 €

Pavé de bœuf, frites. +2,00 €  
Boulettes de veau sauce tomates, purée.  
Goujonettes de plie, frites.

\*\*\*\*

Glace 2 boules.  
Mousse au chocolat.

\*\*\*\*

Confiserie.

### « PLAT DU JOUR » - 19,50 € Chaque midi de semaine.

### « LE BIB GOURMAND DE GASTON »

49 €

- 3 services -

1 entrée + 1 plat+ 1 dessert\*

\* à choisir parmi les plats 🍷 ci-dessus.

### FORMULE « ALL-IN » À partir de 10 personnes.

**77 €**  
par personne.

Toutes nos recettes sont faites maison ou issues d'artisans locaux.

♥ Coups de cœur de Gaston. 🍷 Cuit au four à charbon « Mibrasa ».

Les plats du menu ne sont pas modifiables.