



GASTON VOUZOTE

BRASSERIE AUTHENTIQUE

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

APERITIEVEN

Coupe de Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve - 15cl	13,60 €
Coupe de Crémant de Loire « La folie des loups » - 15cl	8,90 €
Glas zoete wijn « Folie de Roi » AOC Pacherenc	8,30 €
Kir Cassis met Bourgogne aligoté « Sylvain Dussart »	8,50 €
Kir Royal met Crémant de Loire « La folie des loups » (zwartebessenliqueur of wijngaardperzik)	9,10 €
Porto Ramos Pinto wit	7,80 €
Porto Ramos Pinto rood	7,80 €
Porto Ramos Pinto 10 jaar	11,00 €
Sherry dry Tio pepe	6,90 €
Pineaux des Charentes « ABK6 », 5 jaar	7,80 €
Martini wit/rood	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-Barcelona	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 €
Selectie van whiskies (digestieven kaart)	
Johnnie Walker Red Label	7,80 €
Absoluut Vodka	7,50 €
Rhum « Bacardi Carta Blanca »	8,40 €
Rhum « Bacardi Carta Oro »	8,90 €

SUPPLEMENTEN

+ Sup soda/cola/ananassap	2,70 €
+ Sup vers sinaasappelsap	4,30 €
+ Sup tonic	3,90 €

ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN

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

BIEREN

Stella Artois « uit vat » - 5,2%	3,30 €
Duvel - 33cl, 8,5%	5,80 €
Triple Karmeliet - 33 cl, 8%	6,20 €
« La Mouscronnoise » blonde triple - 33 cl, 8%	5,80 €
Omer - 33 cl, 8%	5,90 €
Guldenberg De Ranke « uit vat » - 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 €

FRISDRANKEN

Vittel 25cl	2,80 €
Vittel/San Pellegrino 50cl	5,50 €
Vittel/San Pellegrino 1L	9,50 €
Perrier 25cl	3,50 €
Coca cola/cola zéro	3,40 €
San Pellegrino « Aranciata » - 25cl	3,90 €
San Pellegrino « Limonata » - 25cl	3,90 €
Canada Dry - 25cl	3,90 €
Fuze Tea/Lipton Ice Tea - 25cl	3,50 €
Looza ananas/appel	3,80 €
Vers geperst sinaasappelsap	5,90 €
Big Tom Spiced Tomato Mix	5,80 €
Tonic San Pellegrino	3,90 €

« WACHTBORDJE BIJ HET APERITIEF »

Gefrituurde pladijsreepjes met tartaarsaus	15,90 €
Mini garnaalkroketten (8 stukken)	15,50 €
♥ Beker van Snowkrab, pomelo en avocado, geroosterd brood	20,50 €
Iberico ham Bellota "Maldonado", pan coca en tomaat.	29,50 €
♥ Gedroogde Holstein tussenribstuk, ricotta di Buffala, grissinis (4 stukken)	14,90 €
Gegrilde witte pens	11,00 €
4 oesters "Gillardeau", tartaar van tonijn, carpaccio van Sint-Jacobsnoten met citroen	27,00 €
Duo van knapperige taartjes : (4 stukken)	18,50 €
Rundstartaar en ricotta/ tartaar van tonijn en wasabi dressing	
In blikjes Conserverie « Ramon Penã »	
"Sardinas Guisadas Xouba", sardientjes in tomatensaus	16,80 €
"Mejillones", mosselen en escabèche	14,90 €
"Caballa", makreelfilet met citroen	15,50 €
(Onze blikjes zijn allemaal met geroosterd brood opgediend).	

Heeft u allergieën voor bepaalde producten, vragen wij u vriendelijk om die door te geven aan Gaston.

GASTONS' KAART

KOUDE VOORGERECHTEN

🍷 Zalm "label rouge" op gravadlax wijze, Isigny AOC room, geroosterd brood (menu supp 3€)	19,50 €
Oesters "Gillardeau" n°3 (6 stukken)	24,50 €
Carpaccio van Sint-Jacobsnoten en gedroogde Holstein tussenribstuk, hazelnoot olie	22,00 €
Iberico ham Bellota "Maldonado", pan coca en tomaat	29,50 €
🍷 Huisgemaakte terrine op grootmoeder's wijze	15,90 €
Geroosterd briochebrood met gerookte paling en ganzelever, granny smith, Isigny AOC room	21,00 €

WARME VOORGERECHTEN

🍷 Gegrilde "Butterfly" gambas, boter met kruiden en limoenschil	22,00 €
Gefrituurde pladijsreepjes met tartaarsaus	15,50 €
🍷 Garnaalkroketten met gefrituurde peterselie	19,50 €
🍷 Pannetje van inktvis, chorizo en look	17,50 €
🍷 "Œuf cocotte", prosciutto di Parma, bospaddestoelen, emulsie van parmezaanse kaas	16,90 €
🍷 Wijngaardslakken met kruidenboter (6 stukken)	15,90 €
Mergpijp en tartaar van rundsvlees, geroosterd brood	21,00 €

SALADES EN PASTA

Bladerdeeg van warme geitekaas, lavendelhoning, granny smith, noten	22,90 €
Salade met gravadlax zalm en mini garnaalkroketten	25,80 €
🍷 Salade César "Monsieur Gaston" (gegrilde romeinse salade, kip, ansjovis, Parmesan)	24,50 €
🍷 Linguine met bospaddestoelen en schilfers van ganzelever	27,50 €

BRASSERIE GERECHTEN

🍷 🍷 Spies van gegrilde gele kip, roomsaus met chorizo, gratin van pasta met tomaat en gorgonzola	24,50 €
Balletjes in tomatensaus, salade, puree	19,90 €
🍷 Tartaar van rund volgens uw smaak gekruid, friet, salade	22,90 €
"Chicons au gratin" op Gaston's wijze, puree	21,50 €
De authentieke "worst en puree", appelmoes	19,50 €
Parmentier van eend, veldsla	26,50 €
Kalfsblanquette met truffel, pilafrijst	24,50 €
Kalfslever met gefrituurde ui, gratin van macaroni	29,50 €
🍷 Stoofpot van kalfszwezerikken met dragonroomsaus, aardappeltjes	39,00 €

VLEESGERECHTEN

🍷 Rosbief "Black Angus" met geconfijte sjalotten, gevarieerde garnituren, aan tafel opgediend (min 4 personen/300 g/pers)	33,00 € pp
🍷 Geflambeerd biefstuk "Black Angus", zwarte peperroomsaus, salade (menu supp 3 €)	28,50 €
lerse ossehaas , saus naar keuze	37,00 €
lerse ossehaas "Rossini", groene bonen, kalfsjus, puree met truffel	42,00 €
🍷 Gegrilde tussenribstuk uit Ierland, oesterzwammen en look	35,00 €
🍷 Gegrilde tussenribstuk uit Ierland "beurre maître d'hôtel" of béarnaise saus, salade.	34,00 €
Kalfskraai à l'échalote	28,50 €
🍷 🍷 Gegrilde kalfsrib, saus met gerookte shitake	31,50 €

VISGERECHTEN

Tartaar van tonijn, friet, salade	31,50 €
🍷 Vispannetje, bisque en grijze garnalen, puree (menu supp 3 €)	28,50 €
Zeetong "meunière", salade	39,00 €
🍷 Wilde zeebaars, roomsaus met dragon, seizoensgroenten	38,00 €

KINDERMENU 18,50€ Biefstuk, friet. +2,00 € Kalfsballetjes in tomatensaus, puree. Gefrituurde pladijsreepjes, friet. **** Twee bollen ijs. Chocolademousse. **** Snoep.	« DAGSCHOTEL » - 19,50€ (iedere middag van maandag t.e.m vrijdag). « LE BIB GOURMAND DE GASTON » 49€ - 3 gangen - 1 voorgerecht+ 1 hoofdgerecht+ 1 dessert* * Uit de 🍷 te kiezen.	FORMULE « ALL-IN » Vanaf 10 personen. 77€ par persoon.
--	---	--

Al onze gerechten zijn huisbereid of door lokale ambachtslieden.

🍷 Gaston's selectie. 🍷 In « Mibrasa » gebakken.
De gerechten van het menu kunnen niet gewijzigd worden.