



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 - 15cl	13,90 €
Coupe de Crémant de Loire « La folie des loups » - 15cl	8,90 €
Verre de vin moelleux « Folie de Roi » AOC Pacherenc	8,50 €
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 vigne)	9,20 €
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	8,50 €
Martini blanc/rouge	7,90 €
Negroni	11,90 €
Campari	7,50 €
Aperol Spritz	10,50 €
Pisang Ambon	6,90 €
Picon vin blanc « maison »	9,80 €
Ricard	7,20 €
Suze	6,50 €
Mojito	12,80 €
Gin Bombay	9,80 €
Copperhead Gin-Belgium	11,00 €
Gin Raw Barcelone	11,00 €
Tchin Premium Natural Charcoal Belgium Gin	11,00 €
Hendrick's Gin-Scotland	10,50 €
Etsu Gin-Japan	11,00 €
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 »	9,50 €
Rhum « Bacardi Carta Oro »	10,50 €
LES SUPPLÉMENTS	
+ Sup soda/coca/ananas	2,70 €
+ Sup orange pressée	4,30 €
+ Sup tonic	3,90 €

LES APÉRITIFS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	8,50 €
Like a Gin Gin Mule	12,50 €
Gin Botaniets Premium Gin - 0° Alcohol	9,90 €
San Bitter	5,80 €

LES BIÈRES

Stella Artois « pression » - 25cl, 5,2%	3,50 €
Duvel - 33cl, 8,5%	5,90 €
Triple Karmeliet - 33cl, 8%	6,50 €
« La Mouscronnoise » blonde triple - 33cl, 8%	5,80 €
Omer - 33cl, 8%	5,90 €
Guldenberg De Ranke « pression » - 33c, 8%	5,90 €
Fourchette « Mark the moment » - 33 cl, 7%	6,80 €
Saison de Dottignies - 33 cl, 5,5%	5,90 €
Noir de Dottignies- 33cl, 8,5%	6,20 €
Blanche du Hainaut Bio - Brasserie Dupont - 25cl, 5,5%	5,80 €
Saint-Feuillien Grand Cru - 33cl, 9,5%	6,50 €
Kwaremont - 33cl, 6,6%	5,90 €
Orval-Trappiste - 33cl, 6,2%	6,20 €
Carlsberg - 0,0%, 25cl	4,20 €
Kwaremont - 0,0%, 33cl	5,90 €

LES SOFTS

Vittel - 25cl	2,80 €
Vittel/San Pellegrino - 50cl	5,50 €
Vittel/San Pellegrino - 1L	9,50 €
Perrier - 25cl	3,50 €
Coca cola/coca 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 /pomme	3,80 €
Jus d'orange pressée	6,90 €
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)	16,90 €
♥ Timbale de snow crab, pomelo et avocat, pain toasté	21,50 €
Calamars frits, mayonnaise épicée	16,50 €
Tartelettes croquantes au tartare de thon, dressing wasabi (4 pièces)	16,50 €
Jambon iberico de Bellota élevage « Maldonado », pan coca à la tomate	29,50 €
♥ Cecina de bœuf, ricotta di Buffala et grissinis (4 pièces)	14,90 €
Mini croquettes au jambon pata negra (8 pièces)	16,50 €
Boudin blanc grillé, moutarde à l'ancienne	12,50 €

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 €

(Nos conserveries sont servies avec un pain toasté).

LA CARTE A GASTON

LES ENTRÉES FROIDES

🍷 Saumon « label rouge » façon gravlax, crème d'Isigny, pain toasté (menu suppl 3€)	21,00€
♥ Carpaccio de Carabineros, avocat, dressing gingembre et citron vert	26,00€
♥ Cocktail de crevettes : Salade iceberg, œuf bio, crevettes grises, gelée de crustacés	21,00€
Carpaccio de saumon, fruit de la passion, piment d'Espelette et citron vert	19,00€
Burratina, tomates multicolores, huile d'olive arbequina, ficelle aux olives	17,50€
Jambon Iberico de Bellota élevage "Maldonado", pan coca à la tomate	29,50€

LES ENTRÉES CHAUDES

♥ Mi 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	16,50€
♥ Poêlée de calamars à l'ail et au chorizo 100% Iberico bellota	18,50€
🍷 Mi Demi homard grillé, crevettes grises, sauce homardine (menu suppl 5€)	26,00€
♥ 🍷 L'œuf cuit à 63°, asperges, prosciutto, croûtons, espuma de grana pranado	18,50€

SALADE ET PÂTES

Le croustillant de chèvre chaud en salade, miel de lavande, pommes granny smith, noix	23,90€
Mi La salade « César » : poulet et salade romaine grillés, vieux parmesan, anchois	25,50€
La salade de saumon gravlax et mini-croquettes de crevettes grises	26,80€
Le carpaccio de bœuf XXL, parmesan Reggiano, roquette et basilic, focaccia aux tomates séchées	28,00€
Les Mafaldines à la Primavera (pointes d'asperges vertes, épinards, petits pois, pesto de basilic, burrata)	26,00€

LES VIANDES

🍷 Le tartare de bœuf épicé selon votre goût, frites, salade	24,90€
🍷 Mi La brochette de volaille grillée sauce barbecue, salade de couscous perlé à la feta	26,50€
🍷 Le pavé de bœuf « Black Angus », sauce au poivre noir/crème, salade (menu suppl 3€)	28,50€
Mi La noix d'entrecôte irlandaise grillée, sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel	38,00€
Le filet pur de bœuf irlandais, sauce au choix, poêlée de haricots verts	37,00€
♥ Les ris de veau poêlés, béarnaise minute, salade	39,00€
♥ Mi La côte veau grillée au Mibrasa, sauce Blackwell, salade	32,50€
La « Pressa Iberique » élevage Maldonado, fideua au chorizo, sauce barbecue	36,00€

LES PRODUITS DE LA MER

Tomate aux crevettes grises, frites, mayonnaise	1 pièce 26,00€ / 2 pièces 34,00€
Le thon rouge en tartare, frites, salade	33,00€
🍷 Le filet de cabillaud au beurre d'aromates, ketchup maison, crème de chorizo, fideua	28,00€
♥ Le bar sauvage en filet, béarnaise, poêlée de légumes du moment	38,00€
La « belle sole meunière » cuite au beurre demi-sel, laitue, mayonnaise	39,00€

« Tous nos plats sont servis avec un accompagnement »
Accompagnement supplémentaire : 5,00€

Les Petits Enfants à Gaston
18,50€

Pavé de bœuf, frites. +2,00€
Filet de volaille jaune poêlé, frites.
Goujonettes de plie, frites.

Glace 2 boules.
Mousse au chocolat.

Confiserie.

« PLAT DU JOUR » - 21,50€
Chaque midi de semaine.

« LE BIB GOURMAND DE GASTON »

50€

- 3 services -

1 entrée + 1 plat + 1 dessert*

* à choisir parmi les plats 🍷 ci-dessus.

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

79€
par personne.

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

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

Les plats du menu ne sont pas modifiables.