



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	13,90€
Coupe de Crémant de Loire « La folie des loups » - 15cl	8,90€
Glas zoete wijn « Folie de Roi » AOC Pacherenc	8,50€
Kir Cassis met Bourgogne aligoté « Sylvain Dussart »	8,50€
Kir Royal met Crémant de Loire « La folie des loups » <i>(zwartebessenliqueur of wijngaardperzik)</i>	9,20€
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	8,50€
Martini wit/rood	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 Barcelona	11,00€
Tchin Premium Natural Charcoal Belgium Gin	11,00€
Hendrick's Gin-Scotland	10,50€
Etsu Gin-Japan	11,00€
Gin Gin Mule <i>(Gin, Menthe, Lime, Ginger beer)</i>	12,50€
Chip Chip <i>(White Port & tonic, lime, mint)</i>	12,50€
Limoncello Spritz Basilic	12,50€
Sélectie van whiskies (digestieven kaart)	
Johnnie Walker Red Label	7,80€
Absoluut Vodka	7,50€
Rhum « Bacardi Carta Blanca »	9,50€
Rhum « Bacardi Carta Oro »	10,50€

SUPPLEMENTEN

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

ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN

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

BIEREN

Stella Artois « uit vat » - 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 « uit vat » - 33cl, 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 de Brunehaut Bio. Brasserie Dupont - 25cl, 5,5%	5,80€
Saint-Feuillien Grand Cru - 33cl, 9,5%	6,50€
Kwaremont - 33 cl, 6,6%	5,90€
Orval Trappiste - 33 cl, 6,2%	6,20€
Carlsberg - 0,0%, 25cl	4,20€
Kwaremont - 0,0%, 33cl	5,90€

FRISDRANKEN

Vittel - 25cl	2,80€
Vittel/San Pellegrino - 50cl	5,50€
Vittel/San Pellegrino - 1L	9,50€
Perrier - 5cl	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	6,90€
Big Tom Spiced Tomato Mix	5,80€
Tonic San Pellegrino	3,90€

« WACHTBORDJE BIJ HET APERITIEF »

Mini garnaalkroketten (8 stukken)	16,90€
♥ Beker van Snowkrab, pomelo en avocado, geroosterd brood	21,50€
Gefrituurde inktvis, gekruide mayonaise	16,50€
Knapperige taartjes met tartaar van tonijn en wasabi dressing (4 stukken)	16,50€
Iberico ham Bellota « Maldonado », pan coca en tomaat.	29,50€
♥ Cecina de buey, ricotta di Buffala, grissinis (4 stukken)	14,90€
Mini kroketten met iberico ham (8 stukken)	16,50€
Gegrilde witte pens	12,50€

In blikjes ... Conserverie « Ramon Penā »

« 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).

GASTONS' KAART

KOUDE VOORGERECHTEN

🍷 Zalm « label rouge » op gravadlax wijze, Isigny AOC room, geroosterd brood (menu supp 3 €)	21,00 €
♥ Carpaccio van Carabineros, avocado, dressing gember en limoen	26,00 €
♥ Garnaalcocktail: Iceberg sla, grijze garnalen bio ei, schaaldieren gelei	21,00 €
Carpaccio van zalm, passievrucht, espelette peper en limoen	19,00 €
Burratina, trio van tomaten, olijfbrood	17,50 €
Iberico ham Bellota « Maldonado », pan coca en tomaat	29,50 €

WARME VOORGERECHTEN

♥ Mi Gegrilde « Butterfly » gambas, boter met kruiden en limoenschil	22,00 €
🍷 Garnaalkroketten met gefrituurde peterselie	19,50 €
Gefrituurde pladijsreepjes met tartaarsaus	16,50 €
♥ Pannetje van inktvis, chorizo en look	18,50 €
🍷 Mi Halve gegrilde kreeft, grijze garnalen, sauce homardine (menu suppl 5 €)	26,00 €
♥ 🍷 « Œuf cocotte », asperges, prosciutto, broodkorstjes, emulsie van grana pranado	18,50 €

SALADES EN PASTA

Bladerdeeg van warme geitokaas, lavendelhoning, granny smith, noten	23,90 €
Mi Salade César « Monsieur Gaston » (gegrilde romeinse salade, kip, ansjovis, Parmesan)	25,50 €
Salade met gravadlax zalm en mini garnaalkroketten	26,80 €
Carpaccio van rundsvlees « XXL », parmezaanschilfers, pesto van basilicum, focaccia met gedroogde tomaten	28,00 €
Mafaldines « a la primavera » : aspergespunten, baby spinach, erwtjes, pesto van basilicum, burrata	26,00 €

VLEESGERECHTEN

🍷 Tartaar van rund volgens uw smaak gekruid, friet, salade	24,90 €
🍷 Mi Spies van gegrilde gele kip, barbecue saus, slaatje van parelcouscous met fetakaas	26,50 €
🍷 Geflambeerd biefstuk « Black Angus », zwarte peperroomsaus, salade, frieten (menu supp 3 €)	28,50 €
Mi Gegrilde tussenribstuk uit ierland « beurre maître d'hôtel » of béarnaise saus, salade, frieten	38,00 €
lerse ossehaas, saus naar keuze, tuinbonen, frieten of kroketten	37,00 €
♥ Gebakken kalfszwezerikken, béarnaise saus, salade, frieten of kroketten	39,00 €
♥ Mi Gegrilde kalfsrib Blackwell, salade, frieten of kroketten	32,50 €
Gegrilde Pressa Iberica Maldonado, fideua met chorizo, barbecue saus	36,00 €

VISGERECHTEN

Tomaat met grijze garnalen, frieten, mayonaise	1 stuk 26,00 € / 2 stukken 34,00 €
Tartaar van tonijn, friet, salade	33,00 €
🍷 Kabeljauwfilet, huigemaakte ketjup, roomsaus met chorizo, fideua	28,00 €
♥ Wilde zeebaars, béarnaise saus, seizoensgroenten	38,00 €
Zeetong « meunière », salade, frieten	39,00 €

« Al onze gerechten worden met een side dish opgediend »
Extra side dishes: 5,00 €

KINDERMENU 18,50 €

Biefstuk, friet. +2,00 €
Gebakken gele kipfilet, friet.
Gefrituurde pladijsreepjes, friet.

Twee bollen ijs.
Chocolademousse.

Snoep.

« DAGSCHOTEL » - 21,50 €

(iedere middag van maandag t.e.m vrijdag).

« LE BIB GOURMAND DE GASTON »

50 €

- 3 gangen -

1 voorgerecht+ 1 hoofdgerecht+ 1 dessert*

* Uit de 🍷 te kiezen.

FORMULE « ALL-IN » Vanaf 10 personen.

79 €

par persoon.

Al onze gerechten zijn huisbereid of door lokale ambachtslieden.

♥ Gaston's selectie. Mi In « Mibrasa » gebakken.

De gerechten van het menu kunnen niet gewijzigd worden.