



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	7,80€
Martini blanc/rouge	7,50€
Negroni	11,90€
Campari	7,00€
Aperol Spritz	10,50€
Pisang Ambon	6,90€
Picon vin blanc « maison »	9,60€
Ricard	6,90€
Suze	6,50€
Mojito	11,50€
Gin Bombay	9,80€
Copperhead Gin-Belgium	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€
<i>Sélection de whisky (voir carte des digestifs)</i>	
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	7,80€
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%	3,40€
Duvel - 33cl, 8,5%	5,90€
Triple Karmeliet - 33cl, 8%	6,50€
« 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%	5,90€
Noir de Dottignies - 33 cl, 8,5%	6,20€
Saint-Feuillien blonde classique - 33 cl, 7,5%	5,90€
Saint-Feuillien Grand Cru - 33 cl, 9,5%	6,50€
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	16,50€
♥ Timbale de snow crab, pomelo et avocat, pain toasté	21,50€
Jambon iberico de Bellota élevage "Maldonado", pan coca à la tomate	29,50€
♥ 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€
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€

(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 €)	19,50 €
La demi-douzaine d'huitres "Gillardeau" n°3	24,50 €
♥ Cocktail de crevettes, salade iceberg, œuf bio, crevettes grises, gelée de crustacés	21,00 €
Brioche toastée à l'anguille fumée et foie gras, pomme granny smith, crème d'Isigny	21,00 €
🍷 Terrine de saison faite en nos ateliers, oignons et cornichons, servie à table	15,90 €
Jambon Iberico de Bellota élevage "Maldonado", pan coca à la tomate	29,50 €
Carpaccio de coquilles et entrecôte Holstein séchée, huile de noisettes	22,00 €

LES ENTRÉES CHAUDES

🍷 Croquettes aux crevettes grises "maison", persil frit	19,50 €
Goujonnettes de plie, sauce tartare	16,50 €
♥ Poêlée de calamars à l'ail et au chorizo 100% Iberico bellota	17,50 €
Cassolette de scampis au curry jaune et pommes	19,50 €
🍷 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 €
Foie d'oie poêlé aux pommes caramélisées et sirop de porto	23,00 €

SALADE ET PÂTES

Le croustillant de chèvre chaud en salade, miel de lavande, pommes granny smith, noix	23,50 €
🍷 La salade "César" : poulet et salade romaine grillés, vieux parmesan, anchois	24,50 €
La salade de saumon gravlax et mini-croquettes de crevettes grises	26,80 €
Les linguines aux champignons des bois et copeaux de foie gras, pécorino à la truffe	27,00 €

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	22,50 €
L'authentique "saucisse purée", compote de pommes, jus de cuisson	19,50 €
Les boulettes de veau sauce tomate, purée de pommes de terre, salade	21,00 €
Le foie de veau, fondue d'échalotes au beurre, oignons frits, gratin de macaronis	29,50 €
♥ Les ris de veau poêlés, béarnaise minute, salade	39,00 €
Le parmentier de confit de canard, salade de blé	28,00 €
L'osso bucco de veau, olives taggiasche, fettucine	32,00 €

LES VIANDES

♥ Le rôti de bœuf "Black Angus" aux échalotes confites, servi à table en cocotte, divers accompagnements (min 4 pers./300g pp)	35,00 € pp
🍷 Le pavé de bœuf "Black Angus", sauce au poivre noir/crème, salade (menu suppl 3 €)	28,50 €
🍷 La noix d'entrecôte irlandaise grillée, poêlée de pleurotes à l'ail et persil	36,00 €
🍷 La noix d'entrecôte irlandaise grillée, sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel	35,00 €
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	29,50 €
♥ 🍷 La côte veau grillée au Mibrasa, sauce Blackwell, salade	32,50 €

LES PRODUITS DE LA MER

Le thon rouge en tartare, frites, salade	32,00 €
🍷 L'aile de raie à la grenobloise : câprons, tomates, citron vert	29,00 €
La cassolette de la mer, sauce bisquée aux crevettes grises, purée	32,00 €
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 €

« Tous nos plats sont servis avec un accompagnement »
Accompagnement supplémentaire : 3,50 €

Les Petits Enfants à Gaston
18,50 €

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