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 Crémant de Namur, Domaine du Chenoy	9,90€
Glas zoete wijn Muscat « Beaumes de Venise »	8,50€
Kir Cassis met Bourgogne aligoté « Nuiton »	8,50€
Kir Royal met Crémant de Namur, Domaine du Chenoy (*zwartebessenliqueur of wijngaardperzik*)	10,20€
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	1,001€
Gin Raw Barcelona	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€
Sélectie van whiskies (*digestieven kaart*)	
Johnnie Walker Red Label	7,80€
Vodka Pravda	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 Nordés 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€
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 - 33cl	4,50€
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*)	17,90€
♡	Beker van Snowkrab, pomelo en avocado, geroosterd brood	21,50€
	Gefrituurde inktvis, gekruide mayonaise	16,50€
	Oesters « Gillardeau » n°3 (6 stukken)	24,50€
	Knapperige taartjes met tartaar van tonijn en wasabi dressing (*4 stukken*)	18,50€
	Iberico ham Bellota « Maldonado », pan coca en tomaat.	29,50€
♡	Gedroogde 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 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.

H.27-0719

GASTONS' KAART

KOUDE VOORGERECHTEN

Zalm « label rouge » op gravadlax wijze, Isigny AOC room, geroosterd brood (*menu supp 3 €*)	21,00 €
Oesters « Gillardeau » n°3 (*6 stukken*)	24,50 €
Garnaalcocktail : Iceberg sla, grijze garnalen, bio ei, schaaldieren gelei	21,00 €
Carpaccio van Sint-Jacobsnoten, gerookte paling en granny smith, wasabi dressing en limoen	22,00 €
Huisgemaakte terrine op grootmoeder's wijze	16,50 €
Iberico ham Bellota « Maldonado », pan coca en tomaat	29,50 €

WARME VOORGERECHTEN

Garnaalkroketten met gefrituurde peterselie	19,50 €
Gefrituurde pladijsreepjes met tartaarsaus	16,50 €
Kikkerbilletjes met kruidenboter	22,00 €
Halve gegrilde kreeft, grijze garnalen, sauce homardine (*menu suppl 5 €*)	26,00 €
Pannetje van inktvis, chorizo en look	17,50 €
Kalfszwezerikkenkroketten met gribichesaus	19,00 €
« Œuf cocotte », prosciutto di Parma, bospaddestoelen, emulsie van parmezaanse kaas	18,50 €
Mergpijp en tartaar van rundsvlees, geroosterd brood	21,00 €
Gebakken ganzelever, gecarameliseerde appel en siroop van banyuls	23,00 €

SALADES EN PASTA

Bladerdeeg van warme geitekaas, lavendelhoning, granny smith, noten	23,90 €
Salade César « Monsieur Gaston » (*gegrilde romeinse salade, kip, ansjovis, Parmesan*)	24,50 €
Salade met kreeft, gebakken ganzelever en mango	39,50 €
Linguines met bospaddestoelen, crème van champignons, parmezaanse kaas	25,50 €

BRASSERIE GERECHTEN

Tartaar van rund volgens uw smaak gekruid, friet, salade	25,90 €
Spies van gegrilde gele kip, roomsaus met chorizo, gratin van pasta met tomaat en gorgonzola	26,50 €
Stoofpot van varkenswangetjes met thijm en rode wijn	26,00 €
« Chicons au gratin » op Gaston's wijze, puree	22,50 €
De authentieke « worst en puree », appelmoes	19,50 €
Balletjes in tomatensaus, salade, puree	22,00 €
Kalfslever met gefrituurde ui, gratin van macaroni	31,00 €
Gebakken kalfszwezerikken, bearnaise saus, salade	39,00 €
Parmentier van eend, veldsla	29,50 €
Osso bucco, taggiasche olijven, fettucine	32,00 €

VLEESGERECHTEN

Rosbief « Black Angus » met geconfijte sjalotten, gevarieerde garnituren, aan tafel opgediend (*min 4 personen 300 gr/pers*)	36,50 € pp
Geflambeerd biefstuk « Black Angus », zwarte peperroomsaus, salade (*menu supp 3 €*)	29,50 €
Gegrilde Rib Eye Red & White platinum, oesterzwammen en look	39,90 €
Gegrilde Rib Eye Red & White « hofmeestboter » of béarnaise saus, salade.	39,00 €
Ierse ossehaas , saus naar keuze, tuinbonen	37,00 €
Ierse ossehaas « Rossini », tuinbonen, kalfsjus	42,00 €
Kalfskraai à l'échalote	29,50 €
Gegrilde kalfsrib, Blackwell saus, salade	32,50 €

VLEESGERECHTEN

Tartaar van tonijn, friet, salade	33,00 €
Roggevleugel « à la grenobloise »: kappertjes, korstjes, tomaat en citroen	29,00 €
Vispannetje, bisque en grijze garnalen,puree	32,00 €
Zeetong « meunière », salade	42,00 €
Wilde zeebaars, béarnaise saus, seizoensgroenten	39,00 €

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

KINDERMENU
18,50 €

Biefstuk, friet. +2,00 €
Balletjes in tomatensaus, frieten.
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.* *In « Mibrasa » gebakken.*
De gerechten van het menu kunnen niet gewijzigd worden.

H.27-0719