



GASTON VOUZOTE

BRASSERIE AUTHENTIQUE

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

LES APÉRITIFS

Coupe de Champagne Autréau Brut Premier Cru.	13,00 €
Coupe de Crémant de Loire « Domaine de Nerleux ».	7,90 €
Verre de vin moelleux « Folie de Roi » AOC Pacherenc.	7,50 €
Kir Cassis au Bourgogne Aligoté « La Chablisienne ».	6,80 €
Kir Royal au Crémant de Loire « Langlois Château ».	7,90 €
Porto Ramos Pinto blanc.	6,80 €
Porto Ramos Pinto rouge.	6,80 €
Porto Ramos Pinto 10 ans.	9,00 €
Sherry dry Tio Pepe	6,80 €
Pineaux des Charentes « ABK6 », 10 ans.	7,50 €
Martini blanc/rouge.	6,90 €
Negroni.	11,50 €
Campari.	6,20 €
Apérol Spritz.	8,90 €
Pisang Ambon.	5,50 €
Picon vin blanc « maison ».	8,50 €
Ricard.	6,80 €
Suze.	6,00 €
Mojito.	11,00 €
Copperhead Gin - Belgium.	11,00 €
Origen Altitude Gin (Bio) - Belgium.	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 Tonic.	10,50 €
Sélection de whisky (<i>voir carte des digestifs</i>).	
Johnnie Walker Red Label.	6,90 €
Absoluut Vodka.	7,50 €
Rhum Plantation « 3 stars ».	6,80 €
Rhum Plantation « dark ».	7,80 €

LES SUPPLÉMENTS

+ Sup. soda/coca/ananas.	1,80 €
+ Sup orange pressée.	3,20 €
+ Sup tonic.	3,60 €

LES APÉRITIFS SANS ALCOOL

Jupiler « sans alcool ».	2,90 €
Virgin Mojito.	7,50 €
Virgin Mary.	7,50 €
Copperhead Gin, Tonic.	12,00 €
San Bitter, tonic/soda.	7,50 €

LES BIÈRES

Stella Artois « pression ». 30 cl 5,2%.	3,30 €
Duvel 33 cl 8,5%.	4,80 €
Triple Karmeliet. 33 cl 8,4%.	4,90 €
« La Mouscronnoise », blonde triple. 33 cl 8%.	4,90 €
Omer Vanderghinste. 33 cl 8%.	4,90 €
X.X.Bitter, De Ranke, Dottignies. 33 cl 6%.	4,90 €
Guldenberg, De Ranke « pression », Dottignies. 33cl 8%.	5,30 €
Saison de Dottignies. 33cl 5,5%.	4,50 €
Noir de Dottignies. 33 cl 8,5%.	4,90 €
Pêche Mel Bush. 33 cl 8,5%.	4,90 €

LES SOFTS

Vittel 25 cl.	2,80 €
Vittel/ San Pellegrino 50 cl.	5,50 €
Vittel/ San Pellegrino 1 L.	9,50 €
Perrier 25 cl.	3,20 €
Coca cola / Coca zero 25 cl.	3,20 €
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.	3,40 €
Looza ananas / pomme.	3,30 €
Orange pressée.	4,90 €
Tonic.	3,90 €

« LES PETITS EN-CAS POUR L'APÉRO »

Calamars frits, sauce tartare.	12,50 €
Mini croquettes de crevettes grises.	13,50 €
Jambon Ibérico de Bellota élevage « Maldonado », pan coca à la tomate.	26,00 €
Pan coca à la tomate.	5,50 €
Boudin blanc grillé, moutarde à l'ancienne.	9,50 €
4 huîtres « Gillardeau », tartare de thon rouge, carpaccio de Saint-Jacques au citron.	27,00 €
Tartine grillée à la chair de crabe, avocat.	16,50 €

La conserverie « Ramon Penã »

♥ « Sardinias Guisadas Xouba », sardines à la tomate.	14,50 €
« Mejillones », moules en escabèche.	12,50 €
« Caballa », filet de maquereau au citron.	13,00 €

(Nos conserveries sont servies avec un pain toasté).

LA CARTE A GASTON

LES ENTRÉES FROIDES

Tartine grillée à la chair de crabe, avocat.	16,50 €
🍷 Saumon « label rouge » façon gravlax, crème d'Isigny, pain toasté (menu supp 3,00 €).	18,00 €
Carpaccio de thon rouge, huile d'olives arbequina, amandes du priorat.	19,00 €
Jambon Ibérico de Bellota élevage « Maldonado », pan coca à la tomate.	26,00 €
🍷 Terrine de saison faite en nos ateliers, oignons et cornichons, servie à table.	15,00 €
La demi-douzaine d'huitres « Gillardeau » N°3.	26,00 €

LES ENTRÉES CHAUDES

🍷 Croquettes de crevettes grises « maison », persil frit.	17,50 €
Goujonnettes de plie, sauce tartare.	14,50 €
♥ Poêlée de calamars à l'ail et au chorizo 100% Ibérico bellota.	15,90 €
🍷 La demi-douzaine d'escargots au beurre persillé.	13,50 €
🍷 Œuf cuit à 63°C, poêlée de champignons de saison, vieux comté, prosciutto di Parma.	15,50 €
♥ Os à moelle et tartare de bœuf à la ciboulette, pain au levain toasté.	21,00 €

LES PLATS « BRASSERIE »

Le croustillant de chèvre chaud en salade, miel de lavande, pommes granny smith, noix.	20,90 €
🍷 La salade « César » (salade romaine grillée, poulet, anchois, vieux parmesan).	21,90 €
🍷 Le tartare de bœuf épicé selon votre goût, frites, salade.	22,50 €
Les endives gratinées au vieux comté, jambon aux herbes, purée de pommes de terre.	19,50 €
🍷 Blanquette de veau, oignons grelots et jeunes carottes, riz pilaf.	23,50 €
Le parmentier de confit de canard, salade de blé.	25,00 €
L'authentique « saucisse purée » comme chez Gaston, compote de pommes.	16,90 €
🍷 Les boulettes de veau sauce tomate, purée de pommes de terre, salade.	18,90 €
Le foie de veau, fondue d'échalotes au beurre, gratin de macaronis.	28,00 €
♥ Le ris de veau aux oignons grelots (servi en cocotte), gratin de macaronis.	39,00 €

LES VIANDES

♥ Le rôti de bœuf « black angus » aux échalotes confites, servi à table en cocotte, divers accompagnements	32,00 € /pers (min 4 personnes 300g/pers)
🍷 Le pavé de bœuf Black Angus, flambé, sauce au poivre noir/crème, salade (menu supp 3,00 €).	27,00 €
🍷 La noix d'entrecôte irlandaise, poêlés de pleurotes à l'ail et persil.	34,00 €
🍷 La noix d'entrecôte grillée irlandaise, sauce béarnaise ou maître d'hôtel, salade.	33,00 €
Le filet pur de bœuf irlandais « façon rossini », haricots verts, gratin dauphinois, jus de veau.	36,00 €
L'onglet de veau, fondue d'échalotes au beurre.	28,00 €
🍷 La côte de veau grillée au Mibrasa, sauce « Blackwell », salade.	29,50 €

LES PRODUITS DE LA MER

Le thon rouge en tartare, frites, salade.	29,50 €
Les linguinis « A la Vongole », tomate, basilic.	23,50 €
🍷 La cassiolette de la mer sauce bisquée aux crevettes grises, purée (menu supp 3,00 €).	28,00 €
♥ La « belle sole meunière » cuite au beurre demi-sel, salade.	39,00 €
🍷 Le filet de bar de ligne grillé, sauce béarnaise, salade.	38,00 €

Les Petits Enfants à Gaston
16,00 €

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 » - 18 €
Chaque midi de semaine.

« LE BIB GOURMAND DE GASTON »

45,00 €

- 3 services -

1 entrée + 1 plat + 1 dessert*

* à choisir parmi les plats 🍷 ci-dessus.

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

75 €
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.