



# 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 cassole 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.