

GASTONS' KAART

KOUDE VOORGERECHTEN

Vlees van noordzeekrab en avocado op geroosterd brood.	16,50 €
🍷 Zalm « label rouge » op gravadlax wijze, Isigny AOC room, geroosterd brood (menu supp 3,00 €).	18,00 €
Carpaccio van rode tonijn, olijfolie arbequina, amandelen van priorat.	19,00 €
Iberico ham Bellota « Maldonado », tomatenbrood.	26,00 €
🍷 Huisgemaakte terrine op grootmoeder's wijze.	15,00 €
Oesters « Gillardeau » n°3.	26,00 €

WARME VOORGERECHTEN

🍷 Garnaalkroketten met gefrituurde peterselie.	17,50 €
Gefrituurde pladijsreepjes met tartaarsaus.	14,50 €
♡ Pannetje van inktvis, look en chorizo 100% Ibérico bellota.	15,90 €
🍷 Wijngaardslakken met kruidenboter (6st.).	13,50 €
🍷 Œuf cocotte », bospaddestoelen, oude comté, prosciutto di Parma.	15,50 €
♡ Mergpijp en tartaar van rundsvlees, geroosterd brood.	21,00 €

SALADES

Bladerdeeg van warme geitekaas, salade, lavendelhoning, granny smith, noten.	20,90 €
🍷 Salade César « Monsieur Gaston » (gegrilde romeinse salade, kip, ansjovis, Parmesan).	21,90 €
🍷 Tartaar van rund volgens uw smaak gekruid, friet, salade met mayonaise.	22,50 €
« Chicons au gratin » op Gaston's wijze, purée.	19,50 €
🍷 Kalfsblanquette, pilafrijst.	23,50 €
Parmentier van eend, veldsla.	25,00 €
De authentieke « worst en puree », appelmoes.	16,90 €
🍷 Balletjes van kalfsgehakt in tomatensaus, salade, aardappelpuree.	18,90 €
Kalfslever met gefrituurde ui, gratin van macaroni.	28,00 €
♡ Stoofpot van kalfszwezerikken, gratin van macaroni.	39,00 €

VLEESGERECHTEN

♡ Rosbief « Black Angus » met geconfijte sjalotten, gevarieerde garnituren, aan tafel geserveerd.	32,00 € /pers (min 4 personen 300g/pers)
🍷 Geflambeerd biefstuk, zwarte peperroomsaus (menu supp 3,00 €).	27,00 €
🍷 Gegrilde tussenribstuk uit Ierland, oesterzwammen en look.	34,00 €
🍷 Gegrilde tussenribstuk uit Ierland, lookboter of bearnaisesaus, salade.	33,00 €
Ierse Ossehaas « Rossini », groene bonen, gratin dauphinois, kalfsjus.	36,00 €
Kalfskraai à l'échalote.	28,00 €
🍷 In de Mibrasa gegrilde kalfsrib « blackwell », salade.	29,50 €

VISGERECHTEN

Tartaar van tonijn, friet, salade.	29,50 €
Linguinis « A la Vongole », tomaat, basilicum.	23,50 €
🍷 Vispannetje, bisque en grijze garnalen, purée (menu supp 3,00 €).	28,00 €
♡ Zeetong « Meunière » salade.	39,00 €
🍷 Gegrilde wilde zeebars, béarnaise, salade.	38,00 €

KINDERMENU 16,00 €

Biefstuk, friet. +2,00 €
Kalfsballetjes in tomatensaus, puree.
Gefrituurde pladijsreepjes, friet.

Twee bollen ijs.
Chocolademousse.

Snoep.

« DAGSCHOTEL » - 18 €

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

« LE BIB GOURMAND DE GASTON »

45,00 €

- 3 gangen -

1 voorgerecht+ 1 hoofdgerecht+ 1 dessert*

* Uit de 🍷 te kiezen.

FORMULE « ALL-IN »

Vanaf 10 personen.

75 €

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.