



# 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 ».	11,50€
Coupe de Crémant d'Alsace P.P.Zink.	7,50€
Verre de vin moelleux.	6,00€
Kir Cassis au Bourgogne Aligoté J.Drouhin.	6,50€
Kir royal au crémant d'Alsace P.P.Zink.	7,50€
Porto Ramos Pinto blanc.	6,50€
Porto Ramos Pinto rouge.	6,50€
Porto Ramos Pinto 10 ans.	9,00€
Sherry dry	6,50€
Pineaux des Charentes « ABK6 », 10 ans.	6,80€
Martini blanc/rouge.	6,00€
Campari.	6,00€
Apérol Spritz.	8,50€
Pisang Ambon.	5,50€
Picon vin blanc « maison ».	7,80€
Ricard.	6,00€
Suze.	5,00€
Tanqueray.	9,50€
Hendrick's.	10,00€
Copperhead.	11,00€
Origen « gin ».	10,00€
Pure Folie « strawberry gin », val de Loire.	11,00€
Limoncello Fever Tree Tonic.	9,50€
Johnnie Walker Red Label/ Black Label.	6,50€/8,00€
Sélection de whisky (voir carte des digestifs).	
Rhum Plantation « 3 stars ».	6,50€
Rhum Plantation «dark ».	7,50€

## LES SUPPLÉMENTS

+ Sup. soda/coca/ananas.	1,70€
+ Sup orange pressée.	2,50€
+ Sup Fever Tree tonic.	3,20€

## LES APÉRITIFS SANS ALCOOL

Stella Artois « sans alcool ».	2,70€
Virgin Mojito.	7,50€
Gin « Nona June », fever tree tonic.	12,00€
Virgin Mary.	7,50€
San bitter, fever tree tonic/soda.	7,50€

## LES BIÈRES

Stella Artois « pression ». 30 cl. 5.2%	3,20€
« La mouscronnoise », blonde triple. 33 cl. 8%	4,80€
Vivement dimanche « blonde mouscronnoise ».	4,50€
X.X.Bitter, De Ranke, Dottignies. 33 cl. 6%	4,30€
Guldenberg, De Ranke « pression », Dottignies. 33cl. 8%	4,80€
Saison de Dottignies. 33cl. 5,5%	4,30€
Noir de Dottignies. 33 cl. 8.5%	4,80€
Omer Vanderghinste. 33cl. 8%	4,50€
Triple Karmeliet. 33cl. 8.4%	4,80€

## LES SOFTS

Vittel / Perrier 25cl.	2,50€
Vittel/ San Pellegrino 50cl.	4,50€
Vittel/ San Pellegrino 1 L.	7,00€
Coca cola/Coca zero 25cl.	2,80€
San Pellegrino « Aranciata ». 25cl	3,20€
San Pellegrino « Limonata », 25cl	3,20€
Canada dry.25cl	3,00€
Fuze tea.	2,90€
Looza ananas/ pomme.	2,90€
Orange pressée.	4,80€
Tonic « fever tree ».	3,60€

## « LES PETITS EN-CAS POUR L'APÉRO »

Calamars frits, sauce tartare.	12,50€
Mini croquettes de crevettes grises.	13,50€
♥ 4 Huitres « Gillardeau », tartare de thon rouge et carpaccio de St Jacques au citron.	23,00€
Jambon Ibérico de Bellota élevage « Maldonado », pan coca à la tomate.	24,00€
Pan coca à la tomate.	4,50€
Boudin blanc grillé, moutarde à l'ancienne.	8,50€
Assortiment de crevettes bouquets et bulots, mayonnaise.	13,00€

### La conserverie « Ramon Penã »

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

(Nos conserveries sont servies avec un pain toasté).

Si vous souffrez d'intolérance ou allergie, merci d'en informer Gaston.

# LA CARTE A GASTON

## LES ENTRÉES FROIDES

☉ Saumon « label rouge » façon gravlax, crème d'Isigny, pain toasté.	16,50€
Carpaccio de thon rouge, huile d'olives arbequina, amandes du priorat.	17,00€
Tartine grillée à la chair de king crabe, avocat.	14,50€
Jambon Ibérico de Bellota élevage « Maldonado », pan coca à la tomate.	24,00€
☉ Terrine de saison faite en nos ateliers, oignons et cornichons, servie à table.	12,50€
La demi-douzaine d'huitres « Gillardeau » n°2.	23,00€

## LES ENTRÉES CHAUDES

☉ Croquettes de crevettes grises « maison », persil frit.	16,50€
Goujonnettes de plie, sauce tartare.	13,50€
♡ Poêlée de calamars à l'ail et au chorizo 100% Ibérico bellota.	14,50€
Poêlée de couteaux aux aromates frais et tomates cerises.	16,00€
Les « petits gris de Kain », fondue d'épinards, feuilleté pur beurre, crème à l'oseille.	14,00€
☉ Œuf cuit à 63°C, poêlée de champignons de saison, vieux comté, prosciutto di Parma.	14,00€
Escalope de foie d'oie poêlée et pommes caramélisées, réduction de vieux porto.	17,00€

## LES PLATS « BRASSERIE »

La salade de chèvre chaud, miel de lavande, pommes granny smith, noix.	19,50€
☐ La salade « César » (salade romaine grillée, poulet, anchois, vieux parmesan).	20,50€
☉ Le tartare de bœuf épicé selon votre goût, frites, salade.	19,00€
Les endives gratinées au vieux comté, jambon aux herbes, purée de pommes de terre.	16,50€
☉ La blanquette de veau, oignons grelots et jeunes carottes, « riz pilaf ».	19,50€
Le parmentier de confit de canard, salade de blé.	19,50€
L'authentique « saucisse purée » comme chez Gaston, compote de pommes.	13,50€
Les boulettes de veau sauce tomate, purée de pommes de terre.	17,50€
Le foie de veau, fondue d'échalotes au beurre, gratin de macaronis.	24,00€
♡ Le ris de veau aux oignons grelots (servi en cocotte), gratin de macaronis.	32,00€

## LES VIANDES

Le rôti de bœuf « black angus » aux échalotes confites, servi à table en cocotte, divers accompagnements	27,50€ /pers (min 4 personnes 300g/pers)
☉ Le pavé de bœuf Black Angus, flambé, sauce au poivre noir/crème, salade.	22,50€
☐ La noix d'entrecôte argentine, poêlée de pleurotes à l'ail et persil.	26,00€
☐ La noix d'entrecôte grillée argentine, sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel, salade.	25,00€
Le filet pur de bœuf irlandais « façon rossini », haricots verts, gratin dauphinois, jus de veau.	31,00€
L'onglet de veau, fondue d'échalotes au beurre.	23,00€
☐ La côte de veau grillée au Mibrasa, sauce « Blackwell », salade.	24,50€

## LES PRODUITS DE LA MER

Le thon rouge en tartare, frites, salade.	26,00€
Le homard entier « Belle-vue », mayonnaise et sauce cocktail, salade.	36,00€
☐ Le homard entier grillé au Mibrasa, sauce aux petits légumes, riz pilaf.	36,00€
Les linguinis « A la Vongole », tomate, basilic.	22,50€
Les filets de merlan aux câpres, croûtons, citron, salade.	22,00€
♡ La « belle sole meunière » cuite au beurre demi-sel, salade.	34,00€
☐ Le filet de bar de ligne grillé, sauce béarnaise, salade.	33,00€
☉ Les filets de dorade royale, ratatouille, grenailles au romarin.	22,00€

### Les Petits Enfants à Gaston 13,50€

Petit pavé de bœuf, frites.  
Boulettes de veau sauce tomates, purée.  
Goujonnettes de plie, frites.

\*\*\*\*

Glace 2 boules.  
Mousse au chocolat.

\*\*\*\*

Confiserie.

### « PLAT DU JOUR » - 15€ Chaque midi de semaine.

### « LE BIB GOURMAND DE GASTON »

38,50€

- 3 services -

1 entrée + 1 plat+ 1 dessert\*

\* à choisir parmi les plats ☉ ci-dessus.

### FORMULE « ALL-IN »

À partir de 10 personnes.

59€

par personne.

Maximum 5 plats différents par table.

Toutes nos recettes sont faites maison ou issues d'artisans locaux.

♡ Coups de cœur de Gaston. ☐ Cuit au four à charbon « Mibrasa ».