



GASTON VOUZOTE

BRASSERIE AUTHENTIQUE

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

LES APERITIFS

Coupe de Champagne. «Charles Heidsieck brut réserve»	12,00 €
Coupe de Crémant d'Alsace. P.P. Zink.	7,50 €
Vin moelleux.	6,50 €
Kir cassis au Bourgogne aligoté. J. Drouhin.	6,80 €
Kir royal (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 €
Pineau des Charentes.	6,80 €
Martini blanc/rouge.	6,50 €
Negroni.	10,50 €
Campari.	6,00 €
Apérol Spritz.	8,90 €
Pisang Ambon.	5,50 €
Picon vin blanc « maison ».	7,80 €
Ricard.	6,00 €
Suze.	5,00 €
Mojito.	11,00 €
Copperhead	10,50 €
Origen Altitude Gin (Bio).	10,50 €
Pure Folie Strawberry Flower Val de Loire.	10,50 €
Tanqueray	9,00 €
Gin Gin Mule (Gin-Menthe-Lime-Ginger Beer).	12,50 €
Limoncello Tonic.	9,50 €
Johnnie Walker Red Label	6,50 €
Vodka "Pravda"	7,50 €
Rhum Havana Banc	6,50 €
Rhum Havana Brun	7,50 €

LES SUPPLEMENTS

+ sup. soda / coca / ananas.	1,80 €
+ sup. orange pressée.	3,20 €
+ sup. Fever Tree.	3,60 €

LES APERITIFS SANS ALCOOL

Jupiler « sans alcool ».	2,70 €
Virgin Mojito.	7,50 €
Virgin Mary.	6,50 €
Atopia Gin, Fever Tree Tonic.	11,50 €
San Bitter.	5,80 €

LES BIÈRES

Stella Artois « pression ». 30cl. 5,2%	3,20 €
Duvel. 33cl. 8,5%	4,80 €
Triple Karmeliet. 33cl. 8,4%	4,80 €
«La Mouscronnoise», blonde triple 33cl. 8%	4,80 €
Omer Vanderghinste. 33cl. 8%	4,50 €
X.X.Bitter, De Ranke « Dottignies ». 33cl. 6%.	4,50 €
Guldenberg, De Ranke « pression Dottignies ». 33cl. 8%.	4,80 €
Saison de Dottignies. 33cl. 5,5%.	4,50 €
Noir de Dottignies. 33cl. 8,5%.	4,80 €

LES SOFTS

Vittel 25cl.	2,80 €
Vittel 50cl.	4,60 €
Vittel 1l.	7,50 €
San Pellegrino 50cl.	4,60 €
San Pellegrino 1l.	7,50 €
Perrier 25cl.	3,20 €
Coca Cola 25cl.	2,90 €
Coca Zero 25cl.	2,90 €
San Pellegrino « aranciata » 25cl.	3,20 €
San Pellegrino « limonata » 25cl.	3,20 €
Canada dry 25cl.	3,20 €
Fuze Tea.	2,90 €
Looza ananas.	2,90 €
Looza pomme.	2,90 €
Looza Tomate.	2,90 €
Orange pressée.	4,80 €
Tonic «Fever tree».	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.	24,00 €
Pan coca à la tomate.	4,50 €
Boudin blanc grillé, moutarde à l'ancienne.	9,50 €

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 À GASTON

LES ENTRÉES FROIDES

Saumon « label rouge » façon gravlax, crème d'Isigny, pain toasté.	17,50€
Tartine grillée à la chair de tourteau et crabe.	15,50€
Carpaccio de thon rouge, huile d'olives arbequina, amandes du priorat.	18,00€
🍷 Mozza di Buffala, tomates multicolores, huile extra vierge, sel Maldon, ficelle aux olives.	14,50€
Jambon Ibérico de Bellota Maldonado.	24,00€
Vitello tonnato (carpaccio de veau, mayonnaise au thon).	16,50€

LES ENTRÉES CHAUDES

🍷 Demi « baby homard », crevettes grises, sauce petits légumes (menu +3€).	19,50€
Goujonnettes de plie, sauce tartare.	13,50€
🍷 Croquettes aux crevettes grises « maison ».	16,50€
♥ 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€
🍷 Œufs cuits à 63°C, jeunes épinards, Prosciutto di Parma, parmesan Reggiano.	14,50€

LES SALADES

Le Croustillant de Chèvre chaud, pommes granny Smith et miel de lavande.	19,50€
♥ Salade niçoise au thon rouge mi-cuit, tomates et citrons confits.	27,00€
🍷 Salade Caesar : poulet et salade romaine grillés, vieux parmesan, anchois.	20,50€
Carpaccio de bœuf XXL, parmesan Reggiano, roquette et basilic.	26,00€

LES VIANDES

🍷 Tartare de bœuf épicé selon votre goût, laitue, frites, mayonnaise.	19,50€
🍷 La côte de veau grillée au Mibrasa, sauce choron. (origine France).	25,50€
L'onglet de veau, fondue d'échalotes.	23,50€
Boulette de veau, sauce tomate, salade, frites.	17,50€
Les Ris de veau poêlés, béarnaise "minute", salade.	33,00€
🍷 Le pavé de bœuf black angus, sauce au poivre noir, salade (menu + 3€).	24,50€
Le filet pur de bœuf irlandais façon « rossini », haricots verts, jus de veau et pommes tournées.	32,00€
🍷 La noix d'entrecôte grillée argentine « beurre maitre d'hôtel » ou sauce béarnaise, laitue vinaigrette.	28,00€
🍷 La noix d'entrecôte argentine, poêlée aux pleurotes à l'ail et persil.	28,00€
🍷 La Pluma ibérica bellota élevage Belloterra, fideua au chorizo, sauce barbecue.	31,00€

LES PRODUITS DE LA MER

♥ Tomates aux crevettes grises, frites, mayonnaise.	1pc/ 19,50€, 2pc/ 29,00€
🍷 Filet de dorade, ratatouille, salade d'épinards et fenouil, grenailles au romarin.	23,50€
🍷 Bar Sauvage en filet, grillé au Mibrasa, sauce béarnaise minute à la verveine citron, salade.	33,00€
« Belle sole meunière » cuite au beurre demi-sel, laitue mayonnaise.	34,00€
🍷 Brochette de crevettes "Black Tiger" grillées, salade de Quinoa, sauce cocktail.	24,50€
Le thon rouge en tartare, frites, salade.	27,00€
♥🍷 La tranche de thon rouge grillée, vierge de tomates et artichauts, quinoa.	28,00€

LES PETITS ENFANTS À GASTON : 16€

Goujonnettes de plie, frites
Boulettes sauce tomate, frites
Pavé de bœuf, frites (+ 2€)

Glace 2 boules

Confiserie



MICHELIN BIB GOURMAND

« LE BIB GOURMAND » DE GASTON

42,00€

- 3 services -

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert*

* à choisir parmi les plats 🍷 ci-dessus.

« PLAT DU JOUR » : 16€
Chaque midi de semaine.

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

65€
par personne.

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

♥ Coups de cœur de Gaston. 🍷 Cuit au four à charbon « Mibrasa ».