



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 ».	12,00 €
Coupe de Crémant d'Alsace,	7,50 €
Verre de vin moelleux.	6,50 €
Kir Cassis au Bourgogne Aligoté.	6,80 €
Kir royal au crémant d'Alsace.	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.	6,50 €
Campari.	6,00 €
Negroni.	10,00 €
Apérol Spritz.	8,90 €
Pisang Ambon.	5,50 €
Picon vin blanc « maison ».	7,80 €
Ricard.	6,00 €
Suze.	5,00 €
Hendrick's.	10,00 €
Copperhead.	11,00 €
Origen « gin ».	10,00 €
Gin Gin Mule (Menthe, gin, Lime).	12,50 €
Pure Folie « strawberry gin », val de Loire.	11,00 €
Limoncello Fever Tree Tonic.	9,50 €
Johnnie Walker Red Label.	6,50 €
Sélection de whisky <i>(voir carte des digestifs)</i> .	
Rhum Plantation « 3 stars ».	6,80 €
Rhum Plantation «dark ».	7,80 €

LES SUPPLÉMENTS

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

LES APÉRITIFS SANS ALCOOL

Jupiler « sans alcool ».	2,90 €
Virgin Mojito.	7,50 €
Atopia Gin, 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%	4,90 €
X.X.Bitter, De Ranke, Dottignies. 33 cl. 6%	4,90 €
Guldenberg, De Ranke « pression », Dottignies. 33cl. 8%	4,90 €
Saison de Dottignies. 33cl. 5,5%	4,50 €
Noir de Dottignies. 33 cl. 8.5%	4,90 €
Omer Vanderghinste. 33cl. 8%	4,90 €
Triple Karmeliet. 33cl. 8.4%	4,90 €
Duvel 33cl. 8.4%	4,80 €

LES SOFTS

Vittel / Perrier 25cl.	2,80 €
Vittel/ San Pellegrino 50cl.	4,60 €
Vittel/ San Pellegrino 1 L.	7,50 €
Coca cola/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/ pomme.	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 €
♥ 4 Huitres « Gillardeau », tartare de thon rouge et carpaccio de St Jacques au citron.	24,00 €
Jambon Ibérico de Bellota élevage « Maldonado », pan coca à la tomate.	24,00 €
Pan coca à la tomate.	5,50 €
Boudin blanc grillé, moutarde à l'ancienne.	9,50 €
Tartine grillée à la chair de crabe, avocat.	15,50 €

La conserverie « Ramon Penã »

♥ « Sardinas Guisadas Xouba », sardines à la tomate.	14,50 €
« Mejillones », moules en escabèche.	13,50 €
« 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

Brioche toastée, anguille fumée, crème à la ciboulette, pomme verte.	19,50€
☉ Saumon « label rouge » façon gravlax, crème d'Isigny, pain toasté (menu supp 3,00€).	17,50€
Carpaccio de thon rouge, huile d'olives arbequina, amandes du priorat.	18,00€
Tartine grillée à la chair de king crabe, avocat.	15,50€
Jambon Ibérico de Bellota élevé « Maldonado », pan coca à la tomate.	24,00€
☉ Terrine de saison faite en nos ateliers, oignons et cornichons, servie à table.	13,50€
La demi-douzaine d'huitres « Gillardeau » N°3.	22,00€

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€
☉ 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.	14,00€
Escalope de foie d'oie poêlée et pommes caramélisées, réduction de vieux porto.	18,00€

LES PLATS « BRASSERIE »

Le croustillant de chèvre chaud en salade, 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.	19,50€
Les endives gratinées au vieux comté, jambon aux herbes, purée de pommes de terre.	17,50€
☉ La blanquette de veau, oignons grelots et jeunes carottes, « riz pilaf ».	21,50€
☉ Volaille cuite à basse température, polenta, piperade, sauce au chorizo	22,50€
Le parmentier de confit de canard, salade de blé.	21,50€
L'authentique « saucisse purée » comme chez Gaston, compote de pommes.	13,50€
Les boulettes de veau sauce tomate, purée de pommes de terre, salade.	18,00€
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 (menu supp 3,00€).	24,50€
☐ La noix d'entrecôte argentine, poêlée de pleurotes à l'ail et persil.	28,00€
☐ La noix d'entrecôte grillée argentine, sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel, salade.	28,00€
Le filet pur de bœuf irlandais « façon rossini », haricots verts, gratin dauphinois, jus de veau.	32,00€
L'onglet de veau, fondue d'échalotes au beurre.	23,50€
☐ La côte de veau grillée au Mibrasa, sauce « Blackwell », salade.	25,50€

LES PRODUITS DE LA MER

Le thon rouge en tartare, frites, salade.	28,00€
☐ Le homard entier grillé au Mibrasa, sauce aux petits légumes, riz pilaf (600gr).	44,00€
Les linguinis « A la Vongole », tomate, basilic.	22,50€
☉ Les filets de merlan aux câpres, croûtons, citron, salade.	22,50€
♡ La « belle sole meunière » cuite au beurre demi-sel, salade.	34,00€
☐ Le filet de bar de ligne grillé, sauce béarnaise, salade, pommes dûchesses.	33,00€

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 » - 16€ Chaque midi de semaine.

« LE BIB GOURMAND DE GASTON »

42,00€

- 3 services -

1 entrée + 1 plat+ 1 dessert*

* à choisir parmi les plats ☉ ci-dessus.

FORMULE « ALL-IN » À 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 ».

Les plats du menu ne sont pas modifiables.