



# GASTON VOUZOTE

BRASSERIE AUTHENTIQUE

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

## APERITIEVEN

Coupe de Champagne Charles Heidsieck « brut réserve ».	12,00 €
Coupe de Crémant d'Alsace.	7,50 €
Glas zoete wijn.	6,50 €
Kir Cassis met Bourgogne Aligoté.	6,80 €
Kir royal met crémant d'Alsace.	7,50 €
Porto Ramos Pinto blanc.	6,50 €
Porto Ramos Pinto rouge.	6,50 €
Porto Ramos Pinto 10 jaar.	9,00 €
Sherry dry	6,50 €
Pineaux des Charentes « ABK6 », 10 jaar.	6,80 €
Martini wit/rood.	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 €
Selectie van Whiskies ( <i>digestieven kaart</i> ).	
Rhum Plantation « 3 stars ».	6,80 €
Rhum Plantation «dark ».	7,80 €

## SUPPLEMENTEN

+ Sup. soda/cola/ananas.	1,70 €
+ Sup verse sinaasappelasap.	2,50 €
+ Sup Fever Tree tonic.	3,20 €

## ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN

Jupiler « alcoholvrij ».	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 €

## BIEREN

Stella Artois « uit vat », 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 « uit vat », Dottignies. 33cl. 8%	4,90 €
Saison de Dottignies. 33cl. 5,5%	4,50 €
Noir de Dottignies. 33 cl. 8.5%	4,90 €
Omer . 33cl. 8%	4,90 €
Triple Karmeliet. 33cl. 8.4%	4,90 €
Duvel 33cl. 8.4%	4,80 €

## FRISDRANKEN

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/ appel.	2,90 €
Vers geperst sinaasappelsap.	4,80 €
Tonic « fever tree ».	3,90 €

## « WACHTBORDJE BIJ HET APERITIEF »

Gefrituurde inktvis, tartaarsaus.	12,50 €
Mini garnaalkroketten.	13,50 €
♥ 4 oesters « Gillardeau », tartaar van rode tonijn en carapaccio van sint-jacobsschelpen met citroen.	43,00 €
Jambon Iberico de Bellota « Maldonado », pan coca met tomaten.	24,00 €
Pan coca met tomaten.	5,50 €
Gegrilde witte pens, mosterd.	9,50 €
Vlees van noordzeekrab en avocado op geroosterd brood	15,50 €
In blikjes ... Conserverie « Ramon Penä »	
♥ « Sardinias Guisadas Xouba », sardientjes met tomatensaus.	14,50 €
« Mejillones », mosselen en escabèche.	13,50 €
« Caballa », makreelfilet met citroen.	13,00 €
(Onze blikjes zijn allemaal met geroosterd brood opgediend).	

Heeft u allergieën voor bepaalde producten, vragen wij u vriendelijk om die door te geven aan Gaston.

# GASTON 'S KAART

## KOUDE VOORGERECHTEN

Geroosterd briochebrood, gerookte paling, zure room met ciboulette, granny smith.	19,50 €
🍷 Zalm « label rouge » op gravadlax wijze, Isigny AOC room, geroosterd brood (menu supp 3,00 €).	17,50 €
Carpaccio van rode tonijn, olijfolie arbequina, amandelen van priorat.	18,00 €
Vlees van noordzeekrab en avocado op geroosterd brood.	15,50 €
Iberico ham Bellota « Maldonado », tomatenbrood.	24,00 €
🍷 Huisgemaakte terrine op grootmoeder's wijze.	13,50 €
Oesters « Gillardeau » n°3.	22,00 €

## WARME VOORGERECHTEN

🍷 Garnaalkroketten met gefrituurde peterselie.	16,50 €
Gefrituurde pladijsreepjes met tartaarsaus.	13,50 €
♥ Pannetje van inktvis, look en chorizo 100% Ibérico bellota.	14,50 €
🍷 Wijngaardslokken met kruidenboter (6st.)	13,50 €
🍷 « Œuf cocotte », bospaddestoelen, oude comté, prosciutto di Parma.	14,00 €
Mergpijp op Toast, graanmosterd	13,50 €
Gebakken eendenlever/ gekarameliseerde appel/ porto reductie	18,00 €

## BRASSERIE GERECHTEN

Bladerdeeg van warme geitekaas, salade, lavendelhoning, granny smith, noten.	19,50 €
🍷 Salade César « Monsieur Gaston » (gegrilde romeinse salade, kip, ansjovis, Parmesan).	20,50 €
🍷 Tartaar van rund volgens uw smaak gekruid, friet, salade met mayonaise.	19,50 €
« Chicons au gratin » op Gaston's wijze, purée.	17,50 €
🍷 Kalfsblanquette met jonge wortelen, pilaf rijst.	21,50 €
🍷 Traag gegaard kip, polenta, piperade, saus met chorizo	22,50 €
Parmentier van eend, veldsla.	21,50 €
De authentieke « worst en puree », appelmoes.	13,50 €
Balletjes van kalfsgehakt in tomatensaus, salade, aardappelpuree.	18,00 €
Kalfslever met gefrituurde ui, gratin van macaroni.	24,00 €
♥ Stoofpot van kalfszwezerikken, gratin van macaroni.	32,00 €

## VLEESGERECHTEN

Rosbief « Black Angus » met geconfijte sjalotten, gevarieerde garnituren, aan tafel geserveerd.	27,50 € /pers. (min 4 personen 300g/pers.)
🍷 Geflambeerd biefstuk, zwarte peperroomsaus (menu supp 3,00 €).	24,50 €
🍷 Tussenribstuk uit Argentinië, oesterzwammen en look.	28,00 €
🍷 Gegrilde tussenribstuk uit Argentinië, lookboter of bearnaisesaus, salade.	28,00 €
Ierse Ossehaas « Rossini », groene bonen, gratin dauphinois, kalfsjus.	32,00 €
Kalfskraai à l'échalote.	23,50 €
🍷 In de Mibrasa gegrilde kalfsrib « blackwell », salade.	25,50 €

## VISGERECHTEN

Tartaar van tonijn, friet, salade.	28,00 €
🍷 In de Mibrasa gegrilde kreeft, roomsaus met groentjes, pilaf rijst (600gr).	44,00 €
Linguinis « A la Vongole », tomaat, basilicum.	22,50 €
🍷 Filet van wijting met kappers, broodkorst en citroen	22,50 €
♥ Zeetong « Meunière » salade.	34,00 €
🍷 Gegrilde wilde zeebars, béarnaise, duchesse aardappelen, salade.	33,00 €

### KINDERMENU 16,00 €

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

\*\*\*\*

Twee bollen ijs.  
Chocolademousse.

\*\*\*\*

Snoep.

### « DAGSCHOTEL » - 16 €

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

### « LE BIB GOURMAND DE GASTON »

42,00 €

- 3 gangen -

1 voorgerecht+ 1 hoofdgerecht+ 1 dessert\*

\* Uit de 🍷 te kiezen.

### FORMULE « ALL-IN »

Vanaf 10 personen .

65 €

per 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.