



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 - 15cl	13,90 €
Coupe de Crémant de Loire « La folie des loups » - 15cl	8,90 €
Verre de vin moelleux « Folie de Roi » AOC Pacherenc	8,50 €
Kir Cassis au Bourgogne aligoté « Sylvain Dussart »	8,50 €
Kir Royal au Crémant de Loire « La folie des loups » (crème de cassis ou pêche de vigne)	9,20 €
Porto Ramos Pinto blanc	7,80 €
Porto Ramos Pinto rouge	7,80 €
Porto Ramos Pinto 10 ans	11,00 €
Sherry dry Tio pepe	6,90 €
Pineaux des Charentes « ABK6 », 5 ans	8,50 €
Martini blanc/rouge	7,90 €
Negroni	11,90 €
Campari	7,50 €
Aperol Spritz	10,50 €
Pisang Ambon	6,90 €
Picon vin blanc « maison »	9,60 €
Ricard	6,90 €
Suze	6,50 €
Mojito	12,50 €
Gin Bombay	9,80 €
Copperhead Gin-Belgium	11,00 €
Gin Raw Barcelone	11,00 €
Tchin Premium Natural Charcoal Belgium Gin	11,00 €
Hendrick's Gin-Scotland	10,50 €
Etsu Gin-Japan	11,00 €
Gin Gin Mule (Gin, Menthe, Lime, Ginger beer)	12,50 €
Chip Chip (White Port & tonic, lime, mint)	12,50 €
Limoncello Spritz Basilic	12,50 €
<i>Sélection de whisky (voir carte des digestifs)</i>	
Johnnie Walker Red Label	7,80 €
Absoluut Vodka	7,50 €
Rhum « Bacardi Carta Blanca »	9,50 €
Rhum « Bacardi Carta Oro »	10,50 €
LES SUPPLÉMENTS	
+ Sup soda/coca/ananas	2,70 €
+ Sup orange pressée	4,30 €
+ Sup tonic	3,90 €

LES APÉRITIFS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	8,50 €
Like a Gin Gin Mule	12,50 €
Gin Botaniets Premium Gin 0° Alcohol	9,90 €
San Bitter	5,80 €

LES BIÈRES

Stella Artois « pression » - 25 cl, 5,2%	3,40 €
Duvel - 33 cl, 8,5%	5,90 €
Triple Karmeliet - 33 cl, 8%	6,50 €
« La Mouscronnoise » blonde triple - 33 cl, 8%	5,80 €
Omer - 33 cl, 8%	5,90 €
Guldenberg De Ranke « pression » - 33 cl, 8%	5,90 €
Fourchette « Mark the moment » - 33 cl, 7%	6,80 €
Saison de Dottignies - 33 cl, 5,5%	5,90 €
Noir de Dottignies - 33 cl, 8,5%	6,20 €
Saint-Feuillien blonde classique - 33 cl, 7,5%	5,90 €
Saint-Feuillien Grand Cru - 33 cl, 9,5%	6,50 €
Saint-Feuillien Fruit - 33 cl, 4%	5,90 €
Carlsberg - 25 cl, 0,0%	4,20 €
Kwaremont - 33 cl, 0,0%	5,90 €

LES SOFTS

Vittel - 25 cl	2,80 €
Vittel/San Pellegrino - 50 cl	5,50 €
Vittel/San Pellegrino - 1L	9,50 €
Perrier - 25 cl	3,50 €
Coca Cola/Coca Zéro	3,40 €
San Pellegrino « Aranciata » - 25 cl	3,90 €
San Pellegrino « Limonata » - 25 cl	3,90 €
Canada Dry - 25 cl	3,90 €
Fuze Tea/Lipton Ice Tea - 25 cl	3,50 €
Looza ananas /pomme	3,80 €
Jus d'orange pressée	6,90 €
Big Tom Spiced Tomato Mix	5,80 €
Tonic San Pellegrino	3,90 €

« LES PETITS EN-CAS POUR L'APÉRO »

Mini croquettes aux crevettes grises (8 pièces)	16,90 €
Goujonnettes de plie, sauce tartare	16,50 €
♥ Timbale de snow crab, pomelo et avocat, pain toasté	21,50 €
Jambon iberico de Bellota élevage "Maldonado", pan coca à la tomate	29,50 €
♥ Entrecôte Holstein séchée, ricotta di Buffala et grissinis (4 pièces)	14,90 €
4 huîtres "Gillardeau", tartare de thon rouge, carpaccio de Saint- Jacques au citron	27,00 €
Boudin blanc grillé, moutarde à l'ancienne	12,50 €

La conserverie « Ramon Penã »

"Sardinas Guisadas Xouba", sardines à la tomate	16,80 €
"Mejillones", moules en escabèche	14,90 €
"Caballa", filet de maquereau au citron	15,50 €

(Nos conserveries sont servies avec un pain toasté).

LA CARTE A GASTON

LES ENTRÉES FROIDES

🍷 Saumon "label rouge" façon gravlax, crème d'Isigny, pain toasté (menu suppl 3€)	19,50€
La demi-douzaine d'huitres "Gillardeau" n°3	24,50€
♥ Cocktail de crevettes, salade iceberg, œuf bio, crevettes grises, gelée de crustacés	21,00€
🍷 Terrine de saison faite en nos ateliers, oignons et cornichons, servie à table	16,50€
Jambon Iberico de Bellota élevage "Maldonado", pan coca à la tomate	29,50€
Carpaccio de coquilles et entrecôte Holstein séchée, huile de noisettes	22,00€

LES ENTRÉES CHAUDES

🍷 Croquettes aux crevettes grises "maison", persil frit	19,50€
Goujonettes de plie, sauce tartare	16,50€
♥ Poêlée de calamars à l'ail et au chorizo 100% Iberico bellota	17,50€
Cassolette de scampis diabolique	19,50€
🍷 La demi-douzaine d'escargots au beurre persillé	15,90€
♥ L'œuf cuit à 63°, poêlée de champignons de saison, prosciutto di parma, espuma de parmesan	16,90€
Os à moelle, tartare de bœuf Black Angus à la ciboulette, pain au levain toasté	21,00€
Foie d'oie poêlé aux pommes caramélisées et sirop de porto	23,00€

SALADE ET PÂTES

Le croustillant de chèvre chaud en salade, miel de lavande, pommes granny smith, noix	23,50€
🍷 La salade "César" : poulet et salade romaine grillés, vieux parmesan, anchois	24,50€
La salade de saumon gravlax et mini-croquettes de crevettes grises	26,80€
Les linguines aux champignons et copeaux de foie gras, pécorino à la truffe	27,00€

LES PLATS BRASSERIE

🍷 Le tartare de bœuf épicé selon votre goût, frites, salade	24,50€
🍷 🍷 La brochette de volaille grillée, crème de chorizo, gratin de pâtes à la tomate et au gorgonzola	26,50€
La blanquette de veau à la truffe, oignons grelots et jeunes carottes, riz pilaf	26,00€
Les endives gratinées au vieux comté, jambon aux herbes, purée de pommes de terre	22,50€
L'authentique "saucisse purée", compote de pommes, jus de cuisson	19,50€
Les boulettes de veau sauce tomate, purée de pommes de terre, salade	22,00€
Le foie de veau, fondue d'échalotes au beurre, oignons frits, gratin de macaronis	31,00€
♥ Les ris de veau pûlés, béarnaise minute, salade	39,00€
Le parmentier de confit de canard, salade de blé	29,50€

LES VIANDES

♥ Le rôti de bœuf "Black Angus" aux échalotes confites, servi à table en cocotte, divers accompagnements (min 4 pers./300g pp)	35,00€ pp
🍷 Le pavé de bœuf "Black Angus", sauce au poivre noir/crème, salade (menu suppl 3€)	29,50€
🍷 La noix d'entrecôte irlandaise grillée, poêlée de pleurotes à l'ail et persil	38,00€
🍷 La noix d'entrecôte irlandaise grillée, sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel	37,00€
Le filet pur de bœuf irlandais, sauce au choix.	37,00€
Le filet pur de bœuf irlandais "façon rossini", haricots verts, jus de veau, purée à la truffe	42,00€
L'onglet de veau, fondue d'échalotes au beurre	29,50€
♥ 🍷 La côte veau grillée au Mibrasa, sauce Blackwell, salade	32,50€

LES PRODUITS DE LA MER

Le thon rouge en tartare, frites, salade	33,00€
🍷 L'aile de raie à la grenobloise : câprons, tomates, citron vert	29,00€
La cassolette de la mer, sauce bisquée aux crevettes grises, purée	32,00€
La belle sole meunière cuite au beurre demi-sel, salade	39,00€
♥ Le bar sauvage en filet, béarnaise, poêlée de légumes du moment	38,00€

« Tous nos plats sont servis avec un accompagnement »

Accompagnement supplémentaire : 5,00€

Les Petits Enfants à Gaston
18,50€

Pavé de bœuf, frites. +2,00€
Boulettes de veau sauce tomates, purée.
Goujonettes de plie, frites.

Glace 2 boules.
Mousse au chocolat.

Confiserie.

« PLAT DU JOUR » - 21,50€
Chaque midi de semaine.

« LE BIB GOURMAND DE GASTON »

50€

- 3 services -

1 entrée + 1 plat + 1 dessert*

* à choisir parmi les plats 🍷 ci-dessus.

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

79€
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.