



GASTON VOUZOTE

BRASSERIE AUTHENTIQUE

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

APERITIEVEN

Coupe de Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve - 15cl	13,90 €
Coupe de Crémant de Loire « La folie des loups » - 15cl	8,90 €
Glas zoete wijn « Folie de Roi » AOC Pacherenc	8,50 €
Kir Cassis met Bourgogne aligoté « Sylvain Dussart »	8,50 €
Kir Royal met Crémant de Loire « La folie des loups » (zwartebessenliqueur of wijngaardperzik)	9,20 €
Porto Ramos Pinto wit	7,80 €
Porto Ramos Pinto rood	7,80 €
Porto Ramos Pinto 10 jaar	11,00 €
Sherry dry Tio pepe	6,90 €
Pineaux des Charentes « ABK6 », 5 jaar	8,50 €
Martini wit/rood	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 Barcelona	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>Sélectie van whiskies (digestieven kaart)</i>	
Johnnie Walker Red Label	7,80 €
Absoluut Vodka	7,50 €
Rhum « Bacardi Carta Blanca »	9,50 €
Rhum « Bacardi Carta Oro » »	10,50 €

SUPPLEMENTEN

+ Sup soda/cola/ananassap	2,70 €
+ Sup vers sinaasappelsap	4,30 €
+ Sup tonic	3,90 €

ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN

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

BIEREN

Stella Artois « uit vat » - 25 cl, 5,2%	3,40 €
Duvel - 33cl, 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 « uit vat » - 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 - 33cl, 0,0%	5,90 €

FRISDRANKEN

Vittel 25cl	2,80 €
Vittel/San Pellegrino 50cl	5,50 €
Vittel/San Pellegrino 1L	9,50 €
Perrier 25cl	3,50 €
Coca cola/cola zéro	3,40 €
San Pellegrino « Aranciata » - 25cl	3,90 €
San Pellegrino « Limonata » - 25cl	3,90 €
Canada Dry - 25cl	3,90 €
Fuze Tea/Lipton Ice Tea - 25cl	3,50 €
Looza ananas/appel	3,80 €
Vers geperst sinaasappelsap	6,90 €
Big Tom Spiced Tomato Mix	5,80 €
Tonic San Pellegrino	3,90 €

« WACHTBORDJE BIJ HET APERITIEF »

Mini garnaalkroketten (8 stukken)	16,90 €
Gefrituurde pladijsreepjes met tartaarsaus	16,50 €
♥ Beker van Snowkrab, pomelo en avocado, geroosterd brood	21,50 €
Iberico ham Bellota « Maldonado », pan coca en tomaat.	29,50 €
♥ Gedroogde Holstein tussenribstuk, ricotta di Buffalo, grissinis (4 stukken)	14,90 €
4 oesters « Gillardeau », tartaar van tonijn, carpaccio van Sint-Jacobsnoten met citroen	27,00 €
Gegrilde witte pens	12,50 €

In blikjes Conserverie « Ramon Penã »

« Sardinas Guisadas Xouba », sardientjes in tomatensaus	16,80 €
« Mejillones », mosselen en escabèche	14,90 €
« Caballa », makreelfilet met citroen	15,50 €

(Onze blikjes zijn allemaal met geroosterd brood opgediend).

GASTONS' KAART

KOUDE VOORGERECHTEN

🍷 Zalm « label rouge » op gravadlax wijze, Isigny AOC room, geroosterd brood (menu supp 3€)	19,50€
Oesters « Gillardeau » n°3 (6 stukken)	24,50€
Garnaalcocktail: Iceberg sla, grijze garnalen, bio ei, schaaldieren gelei	21,00€
🍷 Huisgemaakte terrine op grootmoeder's wijze	16,50€
Iberico ham Bellota « Maldonado », pan coca en tomaat	29,50€
Carpaccio van Sint-Jacobsnoten en gedroogde Holstein tussenribstuk, hazelnoot olie	22,00€

WARME VOORGERECHTEN

🍷 Garnaalkroketten met gefrituurde peterselie	19,50€
Gefrituurde pladijsreepjes met tartaarsaus	16,50€
♥ Pannetje van inktvis, chorizo en look	17,50€
Pannetje van scampis « diabolique »	19,50€
🍷 Wijngaardslakken met kruidenboter (6 stukken)	15,90€
♥ « Œuf cocotte », prosciutto di Parma, paddestoelen, emulsie van parmezaanse kaas	16,90€
Mergpijp en tartaar van rundsvlees, geroosterd brood	21,00€
Gebakken ganzelever, gecarameliseerde appel en siroop van porto	23,00€

SALADES EN PASTA

Bladerdeeg van warme geitekaas, lavendelhoning, granny smith, noten	23,50€
🍷 Salade César « Monsieur Gaston » (gegrilde romeinse salade, kip, ansjovis, Parmesan)	24,50€
Salade met gravadlax zalm en mini garnaalkroketten	26,80€
Linguines met paddestoelen en schilfers van ganzelever, pecorino, met truffel	27,00€

BRASSERIE GERECHTEN

🍷 Tartaar van rund volgens uw smaak gekruid, friet, salade	24,50€
🍷 🍷 Spies van gegrilde gele kip, roomsaus met chorizo, gratin van pasta met tomaat en gorgonzola	26,50€
Kalfsblanquette met truffel, pilafrijst	26,00€
« Chicons au gratin » op Gaston's wijze, puree	22,50€
De authentieke « worst en puree », appelmoes	19,50€
Balletjes in tomatensaus, salade, puree	22,00€
Kalfslever met gefrituurde ui, gratin van macaroni	31,00€
♥ Gebakken kalfszwezerikken, bearnaise saus, salade	39,00€
Parmentier van gekonfijte eend, veldsla	29,50€

VLEESGERECHTEN

♥ Rosbief « Black Angus » met geconfitte sjalotten, gevarieerde garnituren, aan tafel opgediend (min 4 pers 300 g/pers)	35,00€ pp
🍷 Geflambeerd biefstuk « Black Angus », zwarte peperroomsaus, salade (menu supp 3€)	29,50€
🍷 Gegrilde tussenribstuk uit Ierland, oesterzwammen en look	38,00€
🍷 Gegrilde tussenribstuk uit Ierland « beurre maître d'hôtel » of béarnaise saus, salade.	37,00€
lerse ossehaas, saus naar keuze	37,00€
lerse ossehaas « Rossini », groene bonen, kalfsjus, puree met truffel	42,00€
Kalfskraai à l'échalote	29,50€
♥ 🍷 Gegrilde kalfsrib, Blackwell saus, salade	32,50€

VISGERECHTEN

Tartaar van tonijn, friet, salade	33,00€
🍷 Roggeveugel « à la grenobloise »: kappertjes, korstjes, tomaat en citroen	29,00€
Vispannetje, bisque en grijze garnalen, puree	32,00€
Zetong « meunière », salade	39,00€
♥ Wilde zeebaars, béarnaise saus, seizoensgroenten	38,00€

« Al onze gerechten worden met een side dish opgediend »

Extra side dishes: 5,00€

KINDERMENU 18,50€

Biefstuk, friet. +2,00€
Kalfsballetjes in tomatensaus, puree.
Gefrituurde pladijsreepjes, friet.

Twee bollen ijs.
Chocolademousse.

Snoep.

« DAGSCHOTEL » - 21,50€

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

« LE BIB GOURMAND DE GASTON »

50€

- 3 gangen -

1 voorgerecht+ 1 hoofdgerecht+ 1 dessert*

* Uit de 🍷 te kiezen.

FORMULE « ALL-IN » Vanaf 10 personen.

79 €

par 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.