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 - 15 cl	13,60€
Coupe de Crémant de Loire « La folie des loups » - 15 cl	8,90€
Verre de vin moelleux « Folie de Roi » AOC Pacherenc	8,30€
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 vignes)	9,10€
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	7,80€
Martini blanc/rouge	7,20€
Negroni	11,90€
Campari	7,00€
Aperol Spritz	9,90€
Pisang Ambon	6,90€
Picon vin blanc « maison »	9,60€
Ricard	6,90€
Suze	6,50€
Mojito	11,90€
Gin Bombay	9,80€
Copperhead Gin-Belgium	12,00€
Gin Raw - Barcelone	11,00€
Hendrick's Gin-Scotland	10,50€
Etsu Gin-Japan	12,00€
Gin Gin Mule (Gin, Menthe, Lime, Ginger beer)	12,50€
Chip Chip (White Port & tonic, lime, mint)	12,50€
Limoncello Spritz Basilic	12,50€
Sélection de whisky (voir carte des digestifs)	
Johnnie Walker Red Label	7,80€
Absoluut Vodka	7,50€
Rhum « Bacardi Carta Blanca »	8,40€
Rhum « Bacardi Carta Oro »	8,90€

LES SUPPLÉMENTS

+ Sup soda/coca/ananas	2,70€
+ Sup orange pressée	4,30€
+ Sup tonic	3,90€

LES APÉRITIFS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	7,50€
Like a Gin Gin Mule	12,50€
Gin Botaniets Premium Gin 0° Alcohol	9,90€
San Bitter	5,80€

LES BIÈRES

Stella Artois « pression » - 5,2%	3,40€
Duvel - 33cl, 8,5%	5,90€
Triple Karmeliet - 33cl, 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 0,0%	3,80€

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	5,90€
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)	15,90€
	Goujonettes de plie, sauce tartare	15,50€
♥	Timbale de snow crab, pomelo et avocat, pain toasté	20,50€
	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€
	Duo de tartelettes croquantes (4 pièces)	18,50€
	ricotta, tartare de bœuf au couteau/ tartare de thon, dressing wasabi	
	Boudin blanc grillé, moutarde à l'ancienne	11,00€

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).

Si vous souffrez d'intolérance ou allergie, merci d'en informer Gaston.

LA CARTE A GASTON

LES ENTRÉES FROIDES

	Saumon « label rouge » façon gravlax, crème d'Isigny, pain toasté (*menu suppl 3€*)	19,50 €
♥	Carpaccio de Carabineros, avocat, dressing gingembre et citron vert	24,00 €
♥	Cocktail de crevettes Salade iceberg, œuf bio, crevettes grises, gelée de crustacés	19,00 €
	Carpaccio de saumon, fruit de la passion, piment d'espelette et citron vert	18,00 €
	Burratina, tomates multicolores, huile d'olive arbequina, ficelle aux olives	17,50 €
	Jambon Iberico de Bellota élevage « Maldonado », pan coca à la tomate	29,50 €

LES ENTRÉES CHAUDES

♥ Mi	Gambas Butterfly grillées, beurre aux herbes et zestes de citron vert	22,00 €
	Croquettes aux crevettes grises « maison», persil frit	19,50 €
	Goujonettes de plie, sauce tartare	15,50 €
♥	Poêlée de calamars à l'ail et au chorizo 100% Iberico bellota	17,50 €
Mi	Demi « Baby Homard », crevettes grises, sauce bisque aux petits légumes (*menu suppl 5€*)	23,00 €
♥	L'œuf cuit à 63°, asperges, prosciutto, croûtons, espuma de grana pranado	18,50 €

LES SALADES ET PÂTES

	Le croustillant de chèvre chaud en salade, miel de lavande, pommes granny smith, noix	22,90 €
Mi	La salade « César » : poulet et salade romaine grillés, vieux parmesan, anchois	24,50 €
♥ Mi	La véritable salade Niçoise au thon rouge grillé mi-cuit	32,00 €
	Le carpaccio de bœuf XXL, parmesan Reggiano, roquette et basilic	26,50 €
	Les Mafaldines à la Primavera (pointes d'asperges vertes, épinards, petits pois, pesto de basilic, burrata)	26,00 €

LES VIANDES

	Le tartare de bœuf épicé selon votre goût, frites, salade	23,90 €
Mi	La brochette de volaille grillée,crème de chorizo, salade de couscous perlé à la feta	24,50 €
	Les boulettes de veau sauce tomate, purée de pommes de terre, salade	19,90 €
	Le pavé de bœuf « Black Angus », sauce au poivre noir/crème, salade (*menu suppl 3€*)	28,50 €
Mi	La noix d'entrecôte irlandaise grillée,sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel	34,00 €
	Le filet pur de bœuf irlandais, sauce au choix.	37,00 €
♥	Les ris de veau poêlés, béarnaise minute, salade	39,00 €
♥	La côte veau grillée au Mibrasa, sauce aux shitake fumés	31,50 €
	La « Pressa Iberique » élevage Maldonado, fideua au chorizo, sauce barbecue	34,50 €

LES PRODUITS DE LA MER

	Tomate aux crevettes grises, frites, mayonnaise	*1 pièce* 24,00 € / *2 pièces* 34,00 €
	Le thon rouge en tartare, frites, salade	31,50 €
	Aile de raie à la grenobloise : câprons, tomates, citron vert	29,00 €
♥	Le bar sauvage en filet, beurre blanc à l'estragon, poêlée de légumes du moment	38,00 €
	La « belle sole meunière » cuite au beurre demi-sel, laitue, mayonnaise	39,00 €

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 » - 19,50 €
Chaque midi de semaine.

« LE BIB GOURMAND DE GASTON »
49 €
- 3 services -
1 entrée + 1 plat+ 1 dessert*
** à choisir parmi les plats CV ci-dessus.*

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

77 €
par personne.

Toutes nos recettes sont faites maison ou issues d'artisans locaux.
♥ *Coups de cœur de Gaston.* Mi *Cuit au four à charbon « Mibrasa ».*
Les plats du menu ne sont pas modifiables.

E.25-0332