



GASTON VOUZOTE

BRASSERIE AUTHENTIQUE

LES APERITIFS

Coupe de Champagne. DEUTZ brut classique.	11,50€
Coupe de Crémant d'Alsace. P.P. Zink.	7,00€
Vin moelleux.	4,50€
Kir cassis au Bourgogne aligoté. J. Drouhin.	6,00€
Kir royal (Crémant d'Alsace. P.P. Zink).	7,50€
Porto Ramos Pinto Blanc.	6,00€
Porto Ramos Pinto Rouge.	6,00€
Porto Ramos Pinto 10 ans.	9,00€
Sherry Dry.	5,80€
Pineau des Charentes.	5,80€
Martini blanc/rouge.	5,80€
Gancia.	5,50€
Américano « maison ».	8,50€
Campari.	5,00€
Pimm's.	8,20€
Apérol Spritz.	7,90€
Saint-Germain Spritz.	9,90€
Pisang Ambon.	5,00€
Malibu.	5,00€
Picon vin blanc « maison ».	7,50€
Ricard.	5,20€
Suze.	4,80€
Mojito.	9,00€
Gordon's Gin 6cl.	5,00€
Tanqueray N° ten Gin 6cl.	8,50€
Jinzu Gin 6cl.	9,00€
Johnnie Walker Red Label 6cl.	6,50€
Johnnie Walker Black Label 6cl.	8,00€
Vodka Smirnoff 6cl.	6,50€
Rhum Pampero Blanco 6cl.	6,00€
Rhum Pampero Especial 6cl.	7,00€

LES SUPPLEMENTS

+ sup. soda / coca / ananas.	1,70€
+ sup. orange pressée.	2,50€
+ sup. Fever Tree.	3,00€

LES APERITIFS SANS ALCOOL

Stella « sans alcool ».	2,70€
Virgin Mojito.	5,50€
San Bitter.	3,80€

«LES PETITS EN-CAS POUR L'APERÔ»

Mini croquettes de fromage.	11,00€
Boudin blanc grillé.	8,50€
Calamars frits, sauce tartare.	11,00€
Jambon Ibérico de Bellota, pain à la tomate.	21,00€
Jambon Serrano.	12,00€

LES BIERES

Stella Artois « pression ». 25cl. 5,2%	2,60€
Bequin « ambrée mouscronnoise ». 33cl. 6,5%	4,20€
Duvel. 33cl. 8,5%	4,50€
Triple Karmeliet. 33cl. 8,4%	4,50€
Linette. 33cl. 5,5%	4,50€
Blanche de Brunehaut Bio. 33cl. 5%	3,80€
Omer Vanderghinste. 33cl. 8%	4,20€
X.X.Bitter, De Ranke « Dottignies ». 33cl. 6%.	3,90€
Guldenberg, De Ranke « pression Dottignies ». 33cl. 8%.	4,50€
Saison de Dottignies. 33cl. 5,5%.	3,90€
Noir de Dottignies. 33cl. 8,5%.	4,50€

LES SOFTS

Vittel 25cl.	2,40€
Vittel 50cl.	4,50€
Vittel 1l.	6,50€
San Pellegrino 50cl.	4,50€
San Pellegrino 1l.	7,00€
Perrier 25cl.	2,60€
Coca Cola 25cl.	2,60€
Coca Zero 25cl.	2,60€
San Pellegrino « arrianciata » 25cl.	3,00€
San Pellegrino « limonata » 25cl.	3,00€
Canada dry 25cl.	3,00€
Ice tea 25cl.	2,40€
Looza ananas.	2,90€
Looza pomme.	2,90€
Looza Tomate.	2,90€
Orange pressée.	4,80€

LES BOISSONS CHAUDES

Irish Coffee « Johnnie Walker ». (Suppl. 2,50€ dans le menu)	8,50€
Café/ décaféiné / expresso.	2,90€
Cappuccino.	3,50€
Thé (Earl grey, menthe, citron, caramel).	3,50€

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar.	7,50€
Soufflé glacé au « Grand Marnier ».	8,50€
Baba au Limoncello, crème battue.	9,00€
Mille-feuille « pur beurre », crème pâtissière à la vanille.	11,00€
Nougat glacé aux fraises et fruits confits.	8,00€
Colonel : Sorbet citron & Vodka.	8,50€
Dame blanche : Crème battue, glace vanille bourbon, chocolat chaud.	8,50€
Brésilienne : Glace vanille bourbon, caramel salé, noisettes grillées.	8,50€
Moelleux au chocolat, glace vanille de Madagascar.	7,50€
Coupe fraises (glace vanille, fraises, coulis de fraises et chantilly)	9,50€
Salade fruits de saison à la verveine citron, sorbet nectarine.	8,00€
Assortiment de 4 fromages.	11,00€

LES ENTREES FROIDES

Saumon Label rouge façon « gravadlax », crème isigny AOC, pain toasté.	16,50€
Thon rouge en tartare, huile d'olive, citron vert.	16,50€
Tartine grillée, chair de tourteau, avocat.	14,50€
Terrine de saison à l'ancienne, oignons et cornichons, servie à table.	12,00€
Jambon Ibérico de Bellota Maldonado, pain à la tomate.	21,00€
Buratta des Pouilles, tomates, ficelle aux olives.	16,50€
Carpaccio de bœuf au véritable filet d'Anvers, parmesan reggiano, pesto de basilic.	16,50€
Vitello Tonnato (carpaccio de veau, mayonnaise au thon, câpres).	17,00€

LES ENTREES CHAUDES

Goujonettes de plie, sauce tartare.	13,50€
Poêlée de calamars à l'ail et chorizo.	14,50€
Croquettes aux crevettes grises, persil frit.	16,00€
Petits gris de Kain dans un feuilleté pur beurre, crème à l'oseille.	15,00€
L'œuf cocotte, jeunes pousses, Parmesan et jambon Italien.	13,50€

LES PLATS « BRASSERIE »

La tomate aux crevettes grises, frites, salade laitue.	1 pièce 19€ / 2 pièces 24,00€
La salade « César » à Gaston (Salade Romaine grillée, poulet, anchois et Parmesan).	19,50€
La salade de chèvre chaud, miel de lavande, pomme granny smith, noix.	19,00€
La véritable salade niçoise au thon rouge.	24,00€
Steak tartare, épicé selon votre goût, laitue, mayonnaise, frites.	18,00€
Boulettes de veau sauce tomate, purée de pommes de terre.	16,50€
L'authentique « saucisse purée » comme chez Gaston, compote de pommes.	13,50€
Le ris de veau de cœur aux jeunes légumes (servi en cocotte), purée à la truffe.	33,00€

LES VIANDES

La pièce de bœuf aux échalotes confites, servie à table en cocotte, divers accompagnements. (minimum 6 personnes - 300g/pers)	24,50€ p.pers
Onglet de veau, fondue d'échalotes au beurre.	22,00€
Filet pur irlandais façon « Rossini ».	30,00€
Le pavé de bœuf pris dans l'aloyau flambé au poivre vert.	21,50€
La noix d'entrecôte Simmenthal poêlée aux pleurotes et à l'ail.	23,50€
L'entrecôte Simmenthal grillée au Mibrasa, sauce Choron.	24,50€
La côte de Porc « fermier » sauce « Blackwell ».	18,50€
Carré d'agneau en croûte d'herbes, légumes de saison, jus de veau au romarin.	27,00€
La pluma Iberico de Bellota grillée, pommes de terre aux piments d'Espelette, sauce barbecue.	31,00€

LES PRODUITS DE LA MER

Filets de Dorade Royale, ratatouille, grenailles au romarin.	21,00€
Filets de merlan aux câpres, croûtons, citron jaune.	22,00€
Belle Sole meunière cuite au beurre demi-sel.	32,00€
Bar sauvage grillé, sauce béarnaise, salade.	33,00€
Brochette de gambas grillées, salade de quinoa, sauce cocktail.	23,50€

Maximum 5 plats différents par table.

Toutes nos recettes sont faites maison ou issues d'artisans locaux.

♥ Coups de cœur de Gaston Mi Cuit au four à charbon « Mibrasa ».

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

Les Accompagnements en supplément : **4,50€**
Salade mixte
Salade chicons / mayonnaise
Salade de tomates / balsamique
Poêlée de légumes de saisons

Les Petits Enfants à Gaston : **13,50€**

Goujonettes de plie, frites
Boulette de veau sauce tomate, frites
Pavé de bœuf, frites

Glace 2 boules
Salade de fruit

Confiserie

« PLAT DU JOUR »
14€

Chaque midi, hors dimanche.

FORMULE « ALL-IN »

À partir de 10 personnes.

55€
par personne.

« LE MENU DE GASTON »
36,50€

- 3 services -
1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert*

* à choisir parmi les plats  ci-contre.