

LA CARTE A GASTON

LES ENTREES FROIDES

🍷 Saumon Label rouge façon « gravadlax », crème isigny AOC, pain toasté.	16,50€
Thon rouge en tartare, huile d'olive, citron vert.	16,00€
Huîtres Gillardeau n°3.	19,50€
♥ Tartine grillée, chair de tourteau, avocat.	14,00€
🍷 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€

LES ENTREES CHAUDES

Goujonettes de plie, sauce tartare.	13,50€
♥ Poêlée de calamars à l'ail et chorizo.	13,50€
🍷 Croquettes aux crevettes grises, persil frit.	16,00€
Petits gris de Kain dans un feuilleté pur beurre, crème à l'oseille.	14,00€
Os à moëlle sur pain de campagne, moutarde à l'ancienne.	14,00€
Toast aux champignons de Paris à la crème.	13,50€
🍷 Œuf cocotte, champignons de saison, vieux comté, croûtons au beurre noisette.	13,50€

LES PLATS « BRASSERIE »

🍷 Steak tartare, épicé selon votre goût, laitue, mayonnaise, frites.	18,00€
Salade de chèvre chaud, miel de lavande, pommes granny smith, noix.	19,50€
La salade « César » à Gaston. (Salade Romaine grillée, poulet, anchois et Parmesan)	19,50€
Carbonnades de boeuf à la «Noir de Dottignies», jeunes carottes et oignons grelots.	17,50€
Chicons au gratin, purée de pommes de terre.	14,50€
♥ Parmentier de confit de canard, salade de blé.	18,50€
🍷 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 foie de veau aux oignons frits, gratin de macaronis.	24,00€
Le ris de veau de cœur aux oignons grelots (servi en cocotte), gratin de macaronis.	31,00€

LES VIANDES

La pièce de bœuf aux échalotes confites, servie à table en cocotte, divers accompagnements.	24,50€ p.pers (300g/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'ail au poivre vert.	21,00€
La noix d'entrecôte Simmenthal poêlée aux pleurotes et à l'ail.	23,00€
La côte de Porc « fermier » sauce « Blackwell ».	18,50€
Carré d'agneau en croûte d'herbes, flageolets à l'ail et à la crème.	27,00€

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.	33,00€
Linguinis aux vongoles.	22,50€

Les Petits Enfants à Gaston : 13,50€

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

Glace 2 boules
Mousse au chocolat

Confiserie

« PLAT DU JOUR » - 14€
Chaque midi, hors dimanche.

« LE MENU DE GASTON »

35,00€

- 3 services -

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert*

* à choisir parmi les plats 🍷 ci-dessus.

FORMULE « ALL-IN »

à partir de 10 personnes

53,00€

par personne

Les Accompagnements en supplément : 4,50€ (Salade mixte, Salade chicons/mayonnaise, Poêlée de légumes de saisons)

Maximum 5 plats différents par table.

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

♥ Coups de coeur de Gaston.