



LE GAOU

**La cuisine est un art qui demande
un peu de patience**

**Vous êtes sujet a une allergie alimentaire, nous avons une carte spéciale
avec tous les allergènes contenus dans nos plats**

LE GAOU

NOS APERITIFS




Cuba libre	9€
Cocktail Spritz-calabre	9€
Cocktail Maison	9€
Coupe de Ruffus Traditionnelle Belge	9€
Coupe de Champagne	12€
Ricard	7€
Kir (Cassis ou Mûres)	7€
Picon au vin blanc et cointreau	8€
Americano's Maison	9€
Banyuls	7€
Pineau des charentes	7€
Griotte (Apéritif de cerises biercée)	7€
Campari ou Gancia (Soda ou Orange)	8€
Gin tonic (Bulldog, Hendricks, Bombay)	12€
Spritz maison	9€
Martini (Blanc ou Rouge)	7€
Porto rouge ou blanc	7€

Les sans alcools:

Pisang orange ou ananas	6€
Gin tonic ou Bora Bora	6€

LE GAOU

POUR COMMENCER



Rouleaux de carpaccio de boeuf, pesto vert, roquette et copeaux de parmesan	16€
Saumon fumé artisanal sur pain grillé	18€
Croquettes de crevettes grises maison et persil frit	16€
Croquettes de ris de veau, sauce au porto	20€
Crevettes sauvages beurre d'ail et coriandre	18€
6 ou 12 petits gris de Kain	8€/16€
Cuisses de grenouilles au beurre d'ail flambé au ricard	17€
Soupe de homard à la crème de Wisky	10€

Nos mets étant préparés minute, pour les tables de plus de 4 couverts, les choix seront limités à 4 entrées et 4 plats pour la table

LE GAOU

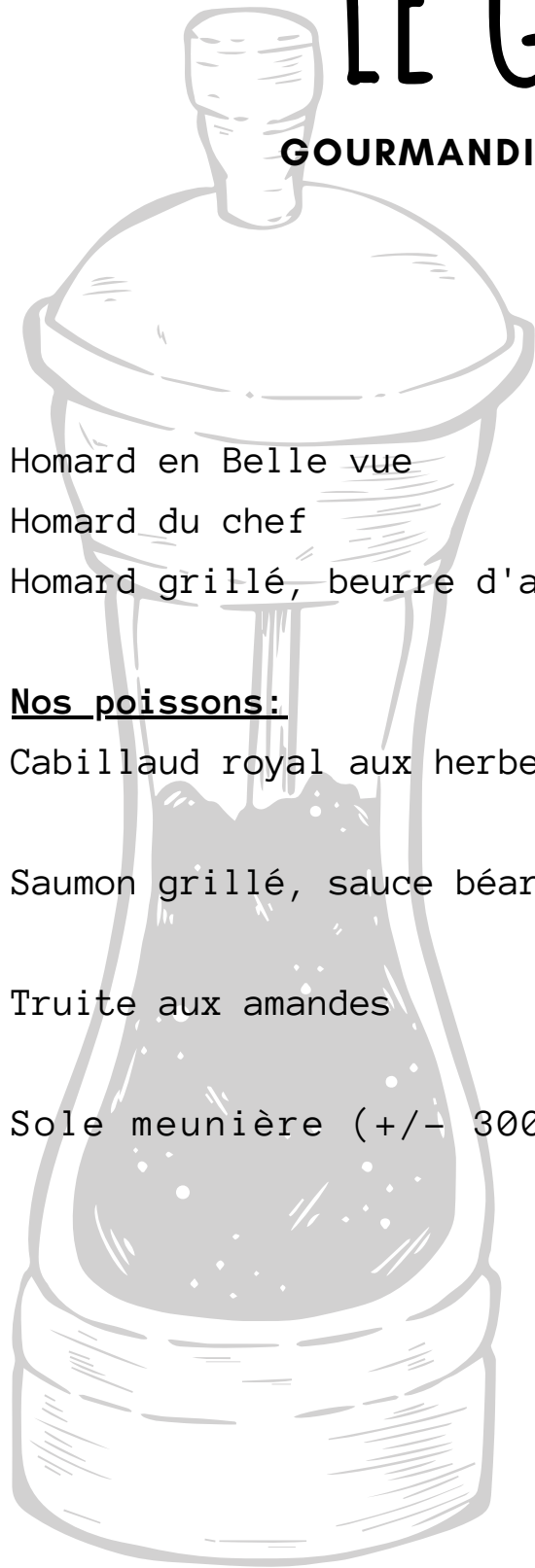
POUR SUIVRE



Penne aux fromages	17€
Tagliatelles aux 2 saumons	19€
Rognon de veau au porto	22€
Magret de canard, sauce aux griottes et kirch (Ferme Legrand)	22€
Carbonnade flamande	18€
Côte à l'os pour deux (1Kg), sauce au choix	55€
Brochette de boeuf maison	27€
Aloyau, sauce au choix	27€
<u>Les sauces:</u>	
Poivres verts, roquefort, béarnaise, archiduc	
<u>Accompagnements:</u>	
Frites, gratin dauphinois, croquettes, pommes de terre grenailles	
Supplément sauce ou accompagnement	2,50€

LE GAOU

GOURMANDISES DE LA MER



Homard en Belle vue
Homard du chef
Homard grillé, beurre d'ail

Nos poissons:

Cabillaud royal aux herbes
Saumon grillé, sauce béarnaise
Truite aux amandes
Sole meunière (+/- 300g)

DEMI

ENTIER

25€

48€

25€

48€

25€

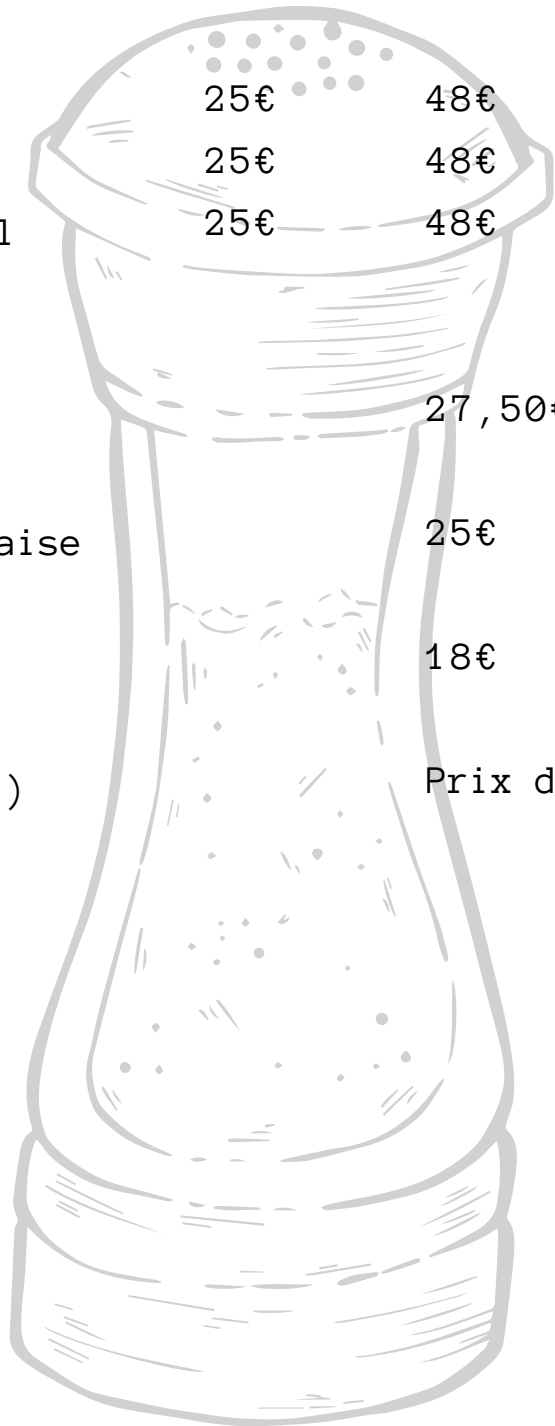
48€

27,50€

25€

18€

Prix du jour



LE GAOU

NOS MOULES



Moules marinières

Moules vin blanc

Moules crème d'ail

Moules provençales

Moules Thai

Moules aux scampis, cognac et bisque de homard

Moules maison (Crème de crevettes grises,
tomates et estragon

21€

22€

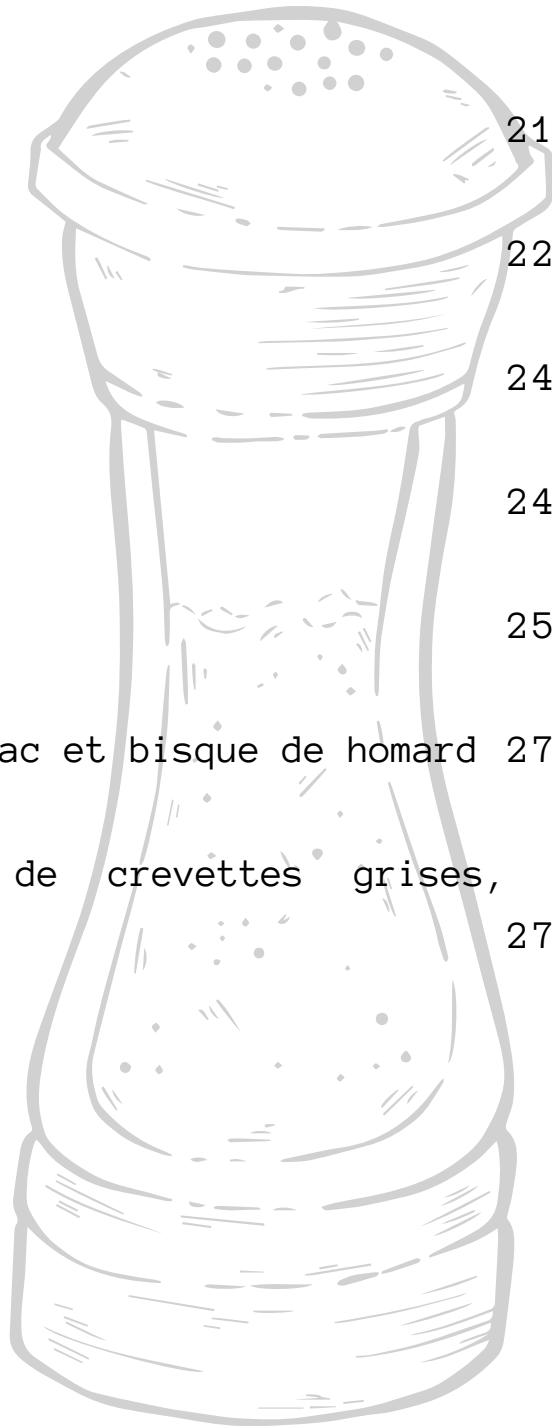
24€

24€

25€

27€

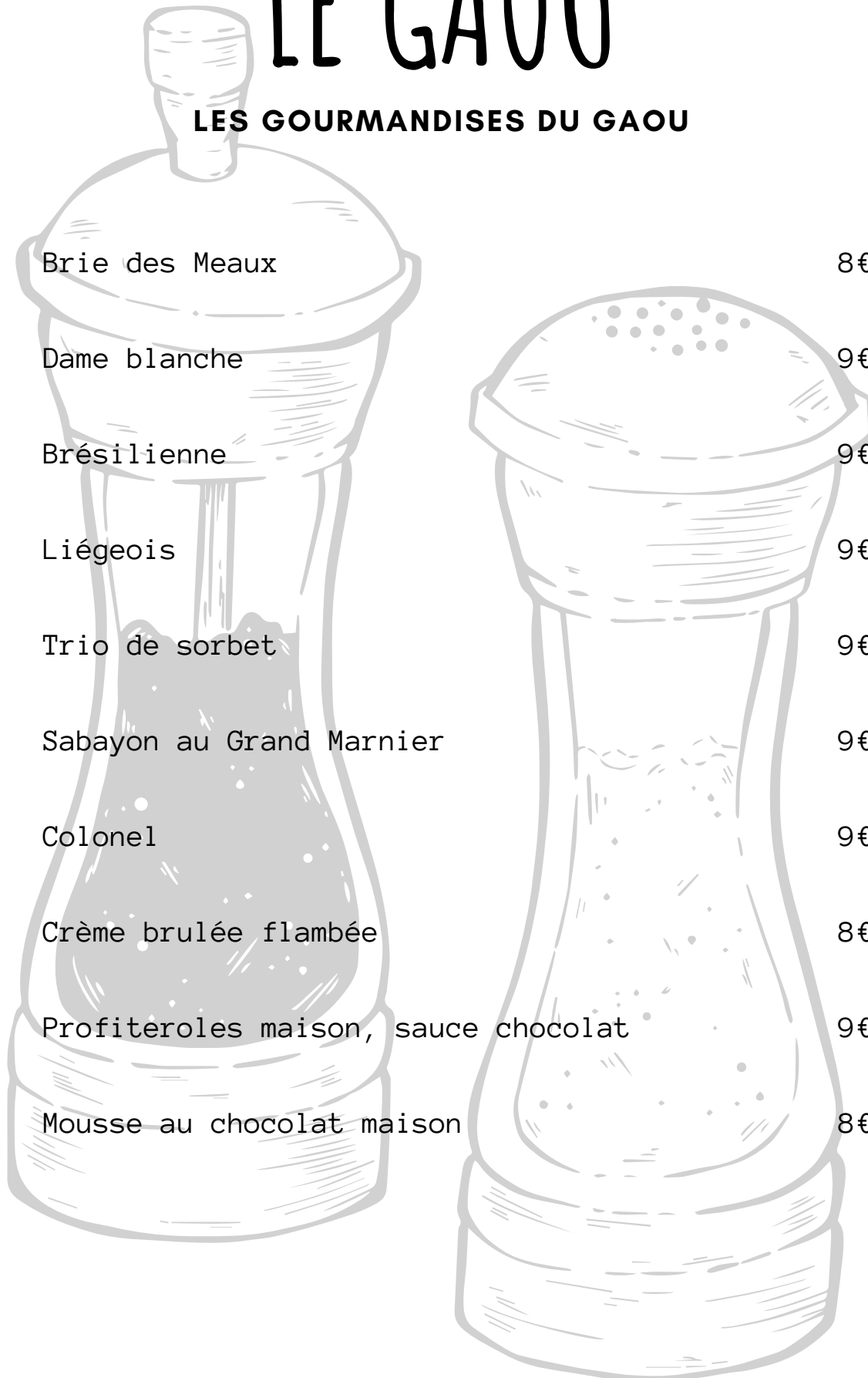
27€



Réservation obligatoire

LE GAOU

LES GOURMANDISES DU GAOU



Brie des Meaux	8€
Dame blanche	9€
Brésilienne	9€
Liégeois	9€
Trio de sorbet	9€
Sabayon au Grand Marnier	9€
Colonel	9€
Crème brûlée flambée	8€
Profiteroles maison, sauce chocolat	9€
Mousse au chocolat maison	8€

LE GAOU

NOS BOISSONS



Jupiler	3€
Leffe blonde, brune	4€
Blanche	3,80€
Orval	6€
Carlsberg	4€
Chimay bleue	4,50€
Duvel	4,50€
Triple Karmeliet	5€
Verre d'eau (Plate ou pétillante)	2,80€
1/2 San Pellegrino	4€
1/2 Eau plate	4€
1L d'eau (Plate ou pétillante)	7€
1L San Pellegrino	9€
Tonic	3€
Fanta	3€
Coca-cola	3€
Jus d'orange	3€
Jus d'ananas	3€
Jus pomme-cerise	3€
Jus de tomate	3€
Bière sans alcool	3€
Ice-tea ou perrier	3€
Cappuccino	3,50€
Café	3€
Thé	3€
Friandises à choisir avec café, thé ou cappuccino	4,50€

LE GAOU

NOS ALCOOLS



Grand Marnier	8€
Cointreau	8€
Mandarine Napoléon	8€
Amaretto	8€
Baileys	8€
Liqueur de banane	6€
Get 27 ou Get 31	6€
Cognac	8€
Armagnac	8€
Poiregnac	8€
Calvados	8€
Eau de Villée	8€
Eau de vie de poire	8€
Irish coffee	9€
Amaretto coffee	9€
French coffee	9€
Red (Johnnie Walker)	7€
Chivas	8€
JB	6€

LE GAOU

Menu du moment à 45€



Mise en bouche

Croquettes de ris de veau, sauce au porto

OU

Crevettes sauvages à l'ail et coriandre

Frisson glacé

Cabillaud royal, sauce aux herbes

OU

Aloyau, sauce rossini

Paris-Brest

OU

Duo de crème brûlée

Menu conseillé par table