



LE GAOU

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

**Vous êtes sujet a une allergie alimentaire, n'hésitez pas à vous adresser
aux personnels.**

LE GAOU

NOS APERITIFS



Gin Birdie Timut :	
Baie de genièvre, cardamome, rose de Damas, menthe et coriandre	12€
Cocktail Limoncello, champagne et citron vert	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€
<u>Les sans alcools:</u>	
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€
Croquettes de fromage	14€
Croquettes de crevettes grises maison et persil frit	16€
Asperges, oeuf mimosa, saumon fumé	18€
6 ou 12 petits gris de Kain	8€/16€
Cuisses de grenouilles au beurre d'ail flambé au ricard	17€
Scampis, sauce diable	18€
Soupe de homard à la crème de Whisky	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 à l'orange et Grand Marnier (Ferme Legrand)	22€
Rognon de veau au porto	22€
Mignon de veau, sauce archiduc	22€
Entrecôte irlandaise (viande persillée que les gourmets adorent)	27€
Brochette de boeuf maison	27€
Aloyau, sauce au choix	27€

Les sauces:

Poivres verts, roquefort, béarnaise, archiduc

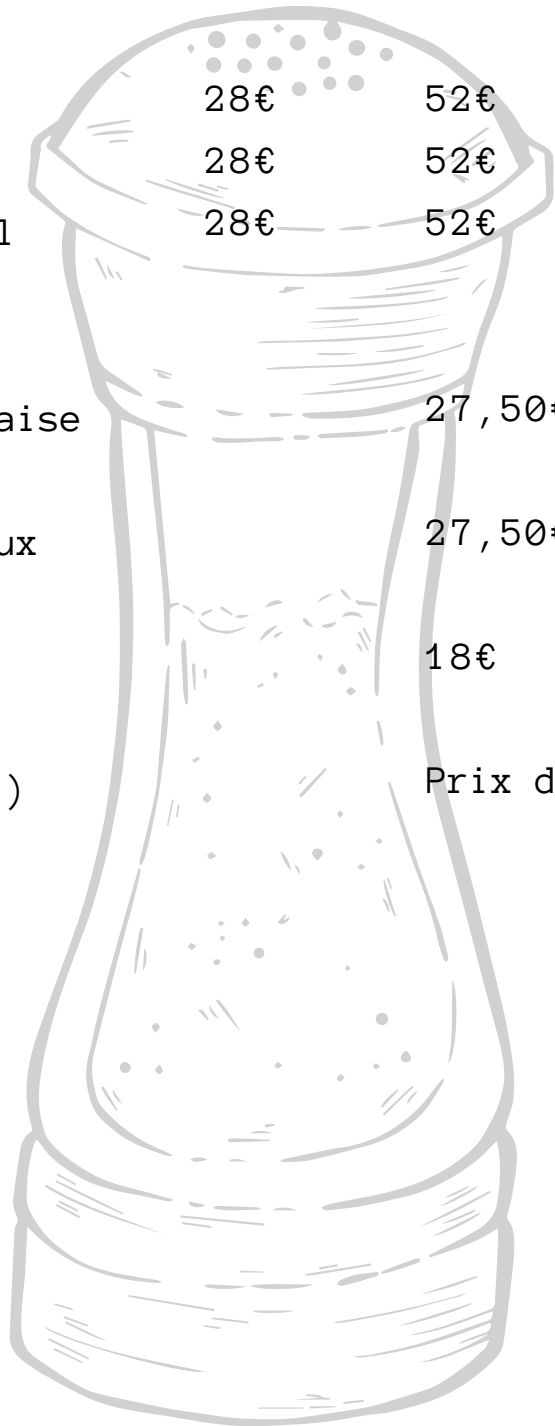
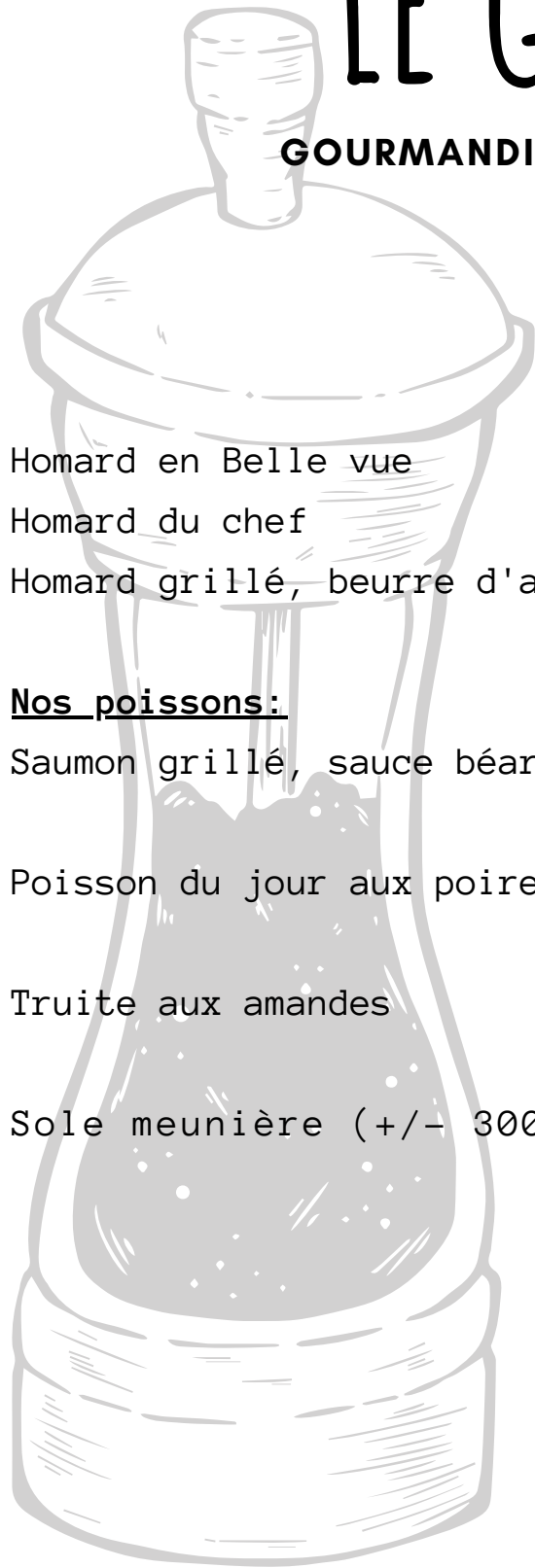
Accompagnements:

Frites, gratin dauphinois, croquettes, pommes de terre grenailles

Supplément sauce ou accompagnement 2,50€

LE GAOU

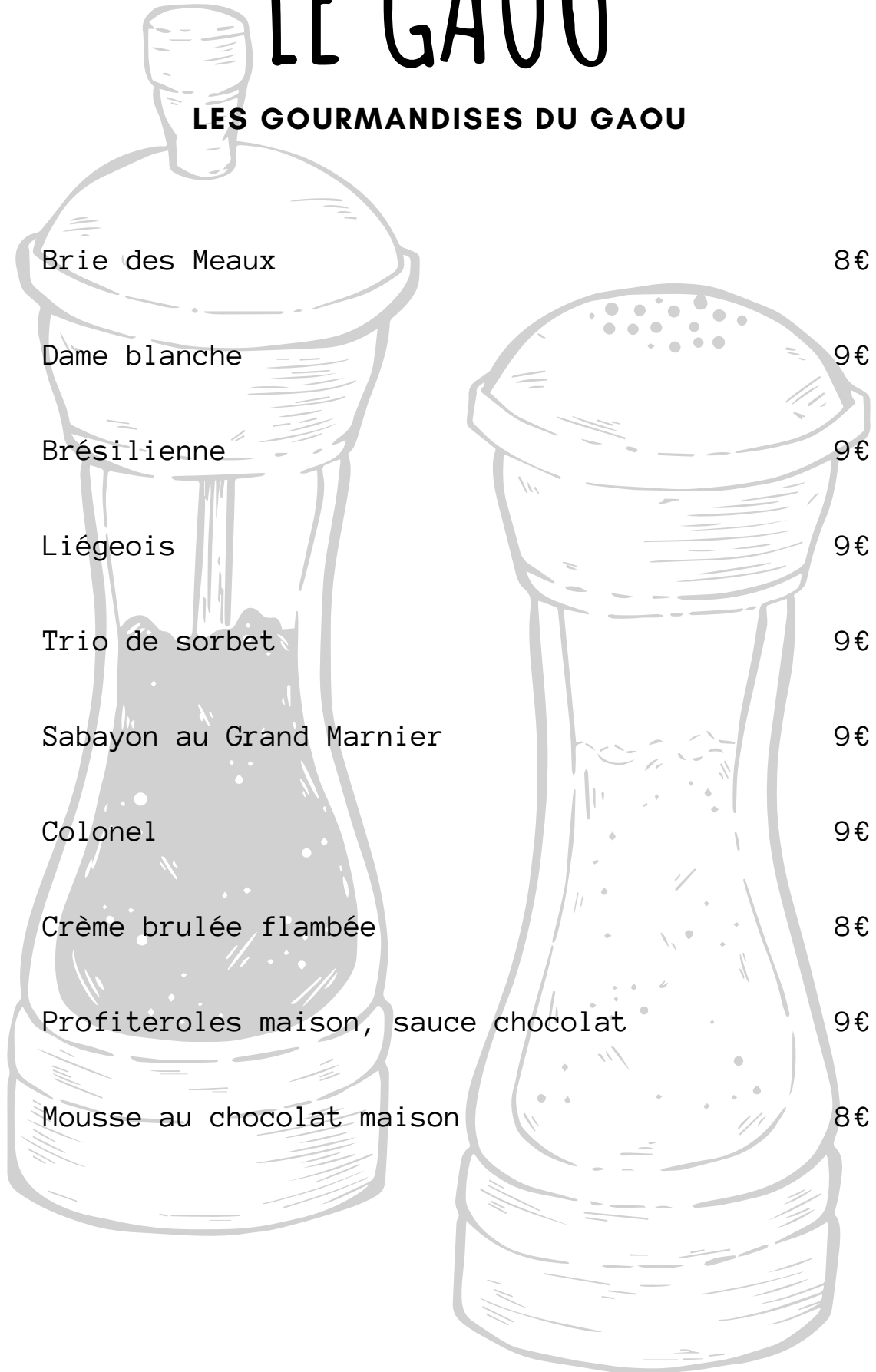
GOURMANDISES DE LA MER



	DEMI	ENTIER
Homard en Belle vue	28€	52€
Homard du chef	28€	52€
Homard grillé, beurre d'ail	28€	52€
<u>Nos poissons:</u>		
Saumon grillé, sauce béarnaise		27,50€
Poisson du jour aux poireaux		27,50€
Truite aux amandes		18€
Sole meunière (+/- 300g)		Prix du jour

LE GAOU

LES GOURMANDISES DU GAOU



The image features two hand-drawn glasses, one on the left and one on the right. The left glass is filled with a dark, textured substance, while the right glass is filled with a lighter, bubbly substance. The glasses are positioned behind a menu list. The menu items are listed on the left side of the glasses, and their corresponding prices are listed on the right side. The prices are in Euros (€).

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

Asperges d'Armand et Olivier en 2 façons et
jambon serrano

OU

Tartare de saumon tout en fraîcheur

Frisson glacé

Gambas sauvages ail et coriandre

OU

Filet mignon de porc laqué

Abricots rôtis au romarin et sa boule de glace

OU

Coupe aux fraises du pays

Menu conseillé par table

Pas de changement possible