



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

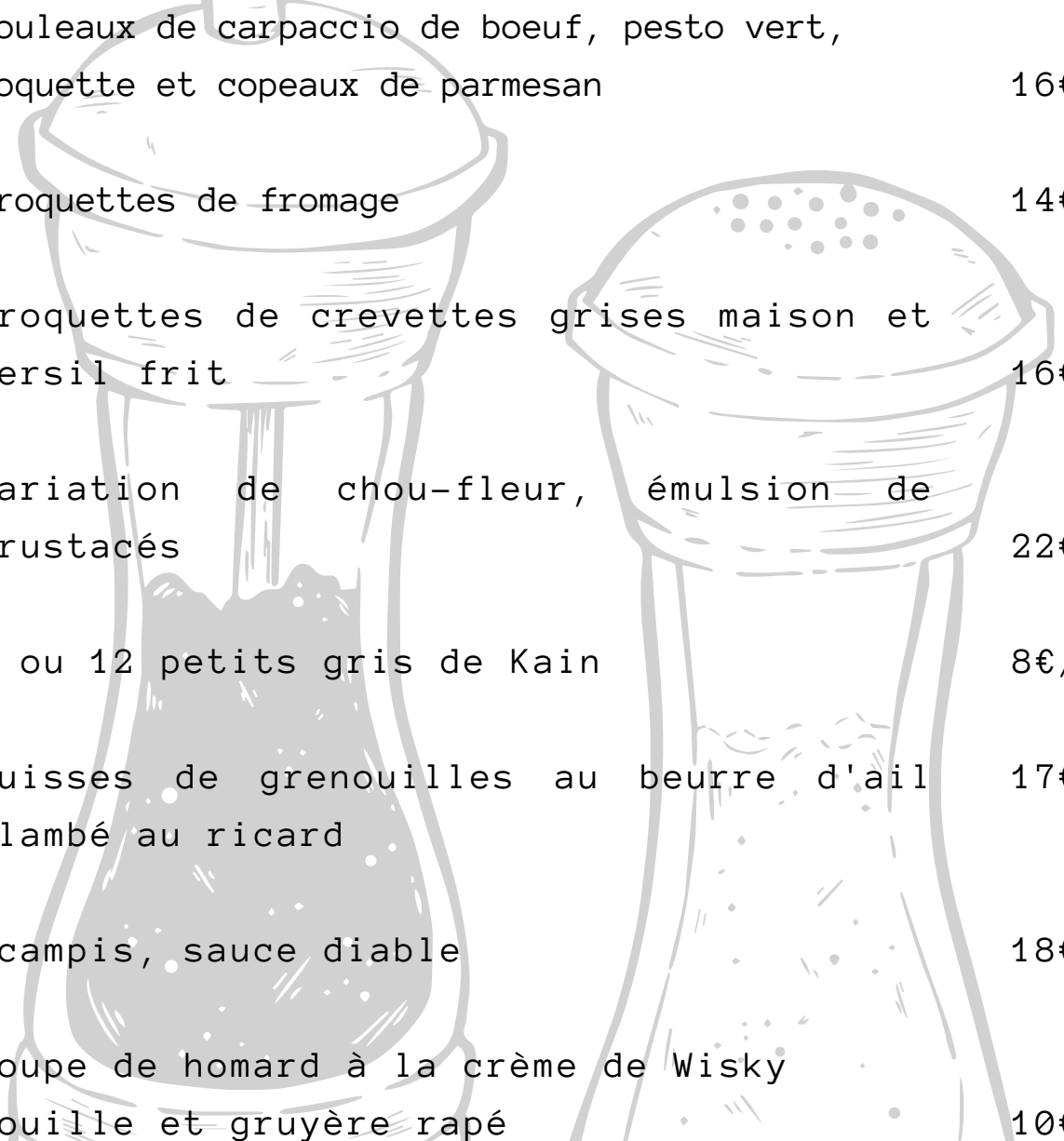
NOS APERITIFS



Gin Birdie Timut :	
Baie de genièvre, cardamome, rose de Damas, menthe et coriandre	12€
Cocktail Limoncello, champagne et citron vert	9€
Coupe de Champagne Ricard	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€
Variation de chou-fleur, émulsion de crustacés	22€
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 Rouille et gruyère rapé	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	21€
Rognon de veau au porto	22€
Magret de canard, sauce à l'orange et Grand Marnier (Ferme Legrand)	22€
Rognon de veau aux baies de genévrier flambées	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

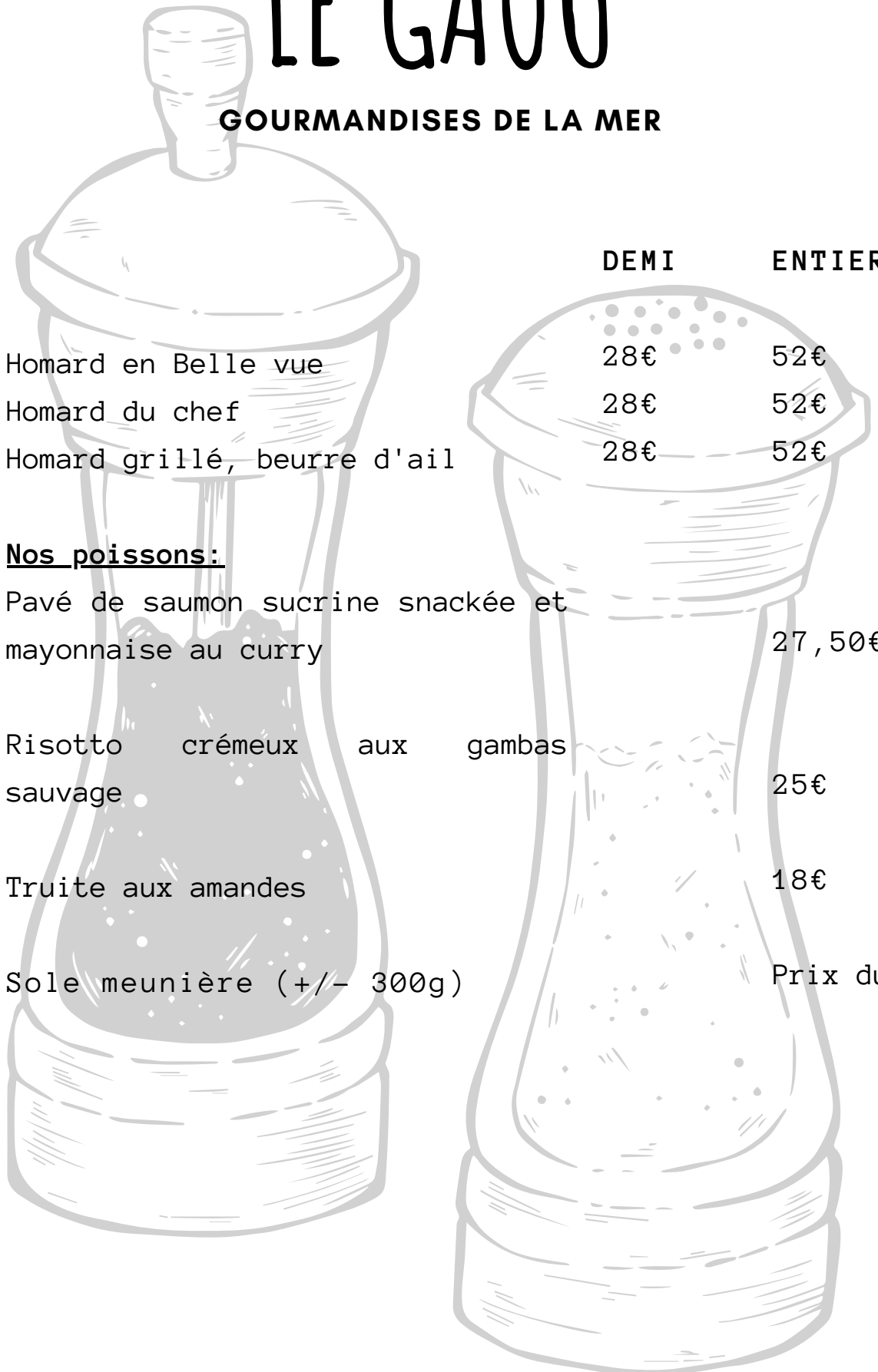
Accompagnements:

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>		
Pavé de saumon sucrine snackée et mayonnaise au curry		27,50€
Risotto crémeux aux gambas sauvage		25€
Truite aux amandes		18€
Sole meunière (+/- 300g)		Prix du jour

LE GAOU

NOS MOULES

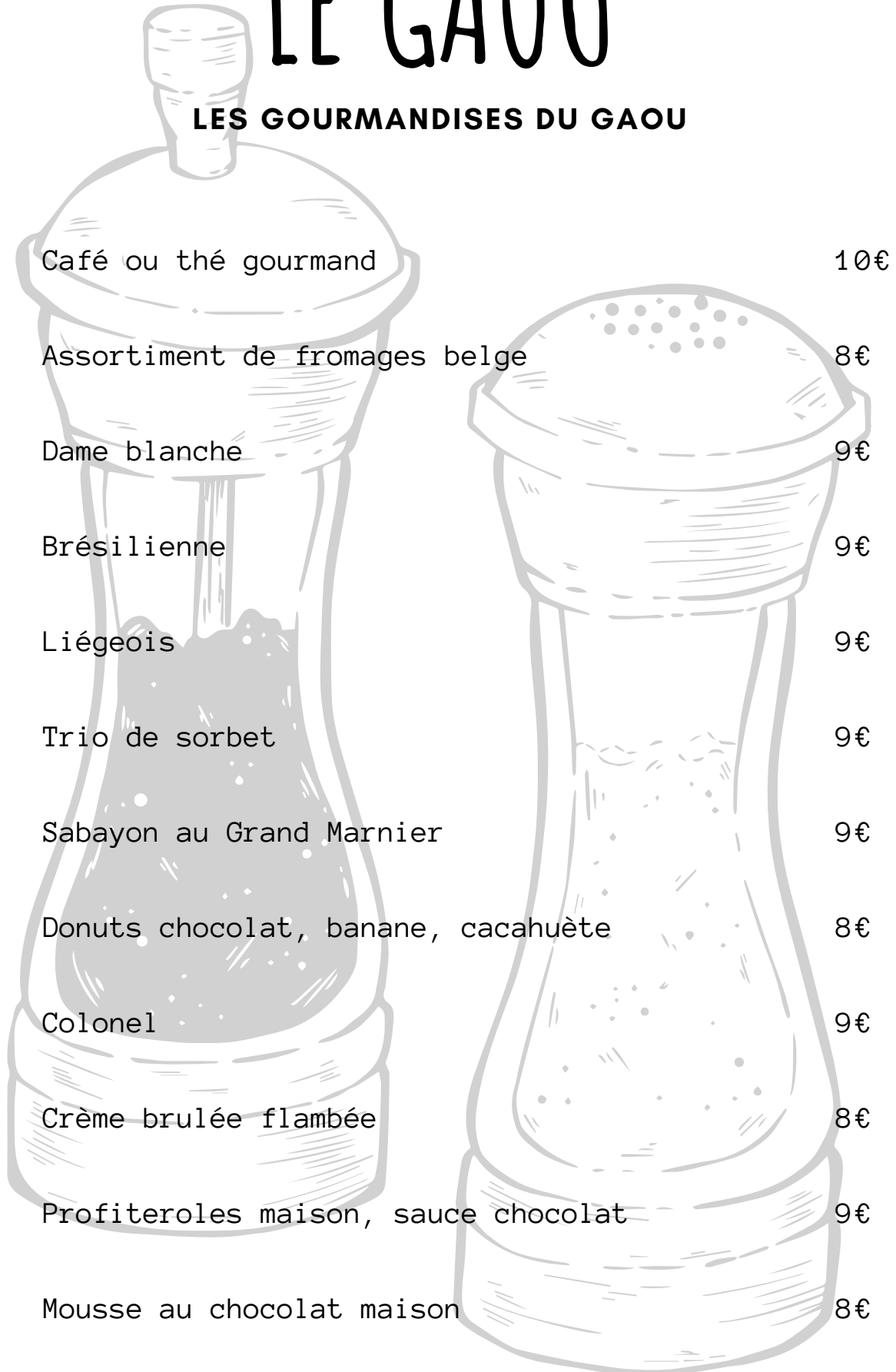
"Jadis, les moules et les huîtres étaient transportées par cheval et charrette sans être réfrigérées, ce qui – surtout en été – comportait un grand risque d'intoxication alimentaire. Voilà pourquoi les moules ne pouvaient être vendues que pendant les mois avec un "R". Aujourd'hui, les moules se consomment de juillet jusqu'à la mi-avril de l'année suivante. De mi-avril à fin juin, il vaut mieux ne pas déranger les moules étant donné que c'est la période de leur reproduction. A partir de juin, l'eau de mer contient beaucoup de nourriture dont les moules se régalent au grand plaisir culinaire des consommateurs qui aiment les moules plus charnues."

Moules marinières	21€
Moules vin blanc	22€
Moules crème d'ail	24€
Moules provençales	24€
Moules Thaï	25€
Moules aux scampis, cognac et bisque de homard	28€
Moules maison (Crème de crevettes grises et tomate estragon)	28€

ATTENTION : Réservation obligatoire

LE GAOU

LES GOURMANDISES DU GAOU



Café ou thé gourmand	10€
Assortiment de fromages belge	8€
Dame blanche	9€
Brésilienne	9€
Liégeois	9€
Trio de sorbet	9€
Sabayon au Grand Marnier	9€
Donuts chocolat, banane, cacahuète	8€
Colonel	9€
Crème brulée 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

Velouté de petits pois, oeuf poché, filet de
truite fumé, pain grillé

OU

St Jacques rôties, variation de chou fleur et
émulsion de crustacés

Frisson glacé

Parmentier de canard

OU

Pavé de saumon sucrine snackée, mayonnaise au
curry

Donuts chocolat, banane, cacahuète

OU

Madeleine, glace vanille, sirop d'érable,
noisettes et noix de pécan

Menu conseillé par table

Pas de changement possible