

Vous êtes sujet à une allergie alimentaire, pas de soucis

Nous nous adapterons à vos besoins

:

Fermé le dimanche soir, lundi et jeudi toute la journée sauf
jour férié.



Le Gaou

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



Nos apéritifs

Chartreuse jus de pomme champagne	9€
Spritz catimini	9€
Coupe de champagne	12€
Gin Tonic (buldog hendricks bombay 19 août)	12€
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€
Porto (blanc ou rouge)	7€
Martini (blanc ou rouge)	7€

Les sans alcools

Gin Tonic	9€
Pisang orange ou ananas	6€
Caipirina ou Bora Bora	6€



Pour commencer...

Rouleaux de carpaccio, de boeuf, pesto vert, roquette, copeaux de parmesan	16€
Grande assiette de dégustation de chasse	19€
Croquettes de fromage	14€
Croquettes de ris de veau sauce au porto	18€
Croquettes de crevettes grises et persil frit	16€
6 ou 12 petits gris de Kain	8/16€
Bisque de homard (rouille et gruyère rapè)	10€
Scampis sauce diable	18€
Cuisse de grenouille beurre d'ail flambé au ricard	18€

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.



Gourmandise de la mer «Le homard »

En direct de notre vivier

	<u>Demi</u>	500gr	<u>Entier</u>
Homard en Belle vue	28€		52€
Homard du chef	28€		52€
Homard grillé beurre d'ail	28€		52€

Nos poissons

Pavé de saumon sucrine snackée et mayonnaise au curry	27,50€
Dos de cabillaud royal sauce aux citrons	27,50€
Sole Belle Meunière (+/- 300gr)	Prix du jour
Truite aux amandes	18€



Penne aux fromages	17€
Tagliatelle aux 2 saumons	21€
Magret de canard sauce à l'orange et grand marnier (ferme Legrand)	22€
Rognon de veau aux baies de genévrier flambées	22€
Mignon de cerf sauce aux raisins et muscat	28€
Entrecôte irlandaise(viande persillée que les gourmets adorent)	27€
Brochette de boeuf maison	27€
Aloyau sauce au choix	27€
Poivres verts, roquefort, béarnaise, archiduc	
Accompagnement (frites, gratin dauphinois, croquettes, p.de terre grenailles)	
Supplément sauce et accompagnement	2,50€



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. À partir de juin, l'eau de mer contient beaucoup de nourriture dont les moules se régalaient 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 Thai	25€
Moules aux scampis, cognac et bisque de homard	28€
Moules maison (crème crevettes grises et tomate estragon)	28€

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€
Brioche perdue glace caramel beurre salé	9€
Colonel	9€
Crème brûlée flambée	8€
Profiteroles maison sauce chocolat	9€
Mousse au chocolat noir façon sphère	8€
Tarte aux pommes sa boule de glace vanille flambée au calvados	10€



Nos boissons

Troll	4€
Jupiler	3€
Leffe blonde	4€
Blanche	3,80€
Triple Karmeliet	5€
Carlsberg	4€
Chimay bleue	4,50€
Duvel	4,50€
Verre d'eau (plate ou pétillante)	2,80€
1/2 San Pellegrino	4,50€
1/2 eau plate ou 1/2 pétillante	4€
Fanta Orange	3€
1L eau (plate ou pétillante)	7€
1L San Pellegrino	9€
Orval	6€
Tonic	4€
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€



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€
Belgian owl	9€
Chartreuse	8€



Menu du moment à 45€

Mise en bouche

Grande assiette de dégustation de chasse

Ou

Croquettes de ris de veau sauce au porto

Frisson glacé

Filet de faisan à la brabançonne

Ou

Parillade de poisson

Tiramisu au thé matcha

Ou

Brioche perdue glace caramel beurre salé

Menu conseillé par table

Pas de changement possible

MENU DE NOËL
(Jour de Noël 65€ une entrée
75€ deux entrées)

Mise en bouche

Lingot de foie gras de canard confit d'oignons brioche

Raviole ouverte de crevettes sauvages et crevettes grises
Sauce aux citrons confits

Mignon de cerf sauces aux 5 baies
Chicon braisé gratin dauphinois

Ou

Magret de canard aux mandarines
Légumes oubliés

Écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive

Douceur d'agrumes

Pas de carte disponible





Menu du 31 décembre et 1er janvier 2024
66€ avec une entrée 78€ avec deux entrées

*Mille feuilles de la mer
(homard saumon crabe)*

Champignons des bois oeuf parfait et jambon pata negra

Noisettes de biche sauce aux raisins et muscat

Légumes de saison

Gratin dauphinois crémeux

Ou

Dos de cabillaud royal sauce au vin blanc et julienne de légumes

Pomme de terre macaire

Dessert trompe l'oeil agrume