

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€
Terrine de foie gras de canard maison	22€
Croquettes de fromage	14€
Ravioles de ricotta et ceps sauce parmesan	22€
Croquettes de crevettes grises et persil frit	16€
6 ou 12 petits gris de Kain	8/16€
Bisque de homard (rouille et gruyère rapé)	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€
Camembert au four jambon serrano et rosette	19€
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 au lait	8€
Dessert du jour	8€



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

Saumon Gravlax et sa crème au citron

Ou

Ravioles de ricotta et cèpes sauce parmesan

Frisson glacé

Camembert au four serrano et rosette

Ou

Brochette de boeuf maison

Dame blanche à notre façon

Ou

Dessert du jour

Menu conseillé par table

Pas de changement possible



MENU ST-VALENTIN A 45€

Mise en bouche

Carpaccio de boeuf crème de mascarpone à la truffe

Ou

Petite nage de filets de sole sambre et meuse

Frisson glacé

Dos de skrei caramélisé dans la crème purée de petits pois à la menthe

Ou

Cannelloni de poulet de bresse et sa béchamel

Tira-miss-you

Ou

Café d'amour