

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

Cocktail maison (curaçao, gin, limonade citron)	9€
Margarita	10€
Apérol Spritz	9€
Coupe de champagne	12€
Gin Tonic (buldog hendricks bombay 19 août)	12€
Martini (blanc ou rouge)	8€
Ricard	8€
Kir (cassis ou mûres)	8€
Picon au vin blanc et cointreau	9€
Americano's Maison	9€
Banyuls	8€
Pineau des charentes	8€
Griotte (apéritif de cerises biercée)	8€
Campari ou Gancia (soda ou orange)	9€
Porto (blanc ou rouge)	8€

Les sans alcools

Gin Tonic	9€
Spritz	8€
Bora Bora	
Pisang orange ou ananas	6€
Caipirina	6€



Pour commencer...

Saumon fumé asperges blanches oeuf mimosa	25€
Croquettes de fromage	14€
Croquettes de crevettes grises persil frit	17€
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€
Scampis au beurre d'ail	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€
Gratin de poisson à la crème (assortiment de poisson du jour)	27,50€
Sole Belle Meunière (+/- 300gr)	Prix du jour
Truite aux amandes	18€



Penne aux fromages	17€
Tagliatelle aux 2 saumons	21€
Lasagne maison (poulet champignons)	22€
Magret de canard sauce à l'orange et grand marnier (ferme Legrand)	22€
Rognon de veau sauce à la moutarde	22€
Entrecôte irlandaise	27€
Brochette de boeuf maison	27€
Steak 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 salée	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

A 45€

Mise en bouche

Saumon fumé asperges blanches et oeuf mimosa

Ou

Jambon serrano et burrata

Frisson glacé

Lasagne maison poulet champignons

Ou

Raie beurre noir aux capres

Crème brûlée à la pistache

Ou

Tiramisu aux speculoos

Menu conseillé par table
Pas de changement possible