



## Nos apéritifs

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

### Les sans alcools

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



Vous êtes allergique, pas de soucis on s'adapte

## Pour commencer...

Asperges à la flamande et saumon fumé	25€
Scampis sauce diable	18€
Ris de veau à la crème	25€
Croquettes de fromage	14€
Croquettes de crevettes grises persil frit	18€
6 ou 12 petits gris de Kain	8/16€
Cuisses de grenouille beurre d'ail flambé au ricard	18€

## Pour suivre

### Plat végétarien

Penne, courgettes, champignons, tomates séchées	18€
Filets d'agneau en crépinette ail des ours	30€
Magret de canard à l'orange et Grand Marnier (ferme Legrand)	27€
Brochette de boeuf maison	28€
Entrecôte Irlandaise	30€
Aloyau sauce au choix (poivre, roquefort, Béarnaise, archiduc)	28€
Rognon de veau sauce Dijonnaise	25€

Accompagnement (frites, gratin dauphinois, croquettes, p.de terre grenailles)  
Supplément sauce et accompagnement 2,50€



## 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

Dos de cabillaud sauce au safran		30€
Truite aux amandes		23€
Sole meunière (prix du jour)		
Tagliatelle aux 2 saumons		25€

### Nos moules (réservation obligatoire)

Moules marinières		24€
Moules au vin blanc		25€
Moules à la crème d'ail		27€
Moules provençales		27€
Moules Thai		27€
Moules aux scampis (Cognac et bisque de homard)		31€
Moules maison (crème, crevettes grises, tomates, estragon)		31€



## MENU DU MOMENT A 50€

Mise en bouche

Asperges à la flamande au saumon fumé

Ou

Ris de veau sauce aux champignons

Filets d'agneau en crépinette ail des ours

ou

Dos de cabillaud sauce au safran

Meringue fruits rouges crème fraiche mascarpone

ou

Autour du chocolat

## Les gourmandises du Gaou



Café ou Thé Gourmand	10€
Assortiment de fromages	8€
Dame blanche	9€
Brésilienne	9€
Liégeois	9€
Trio de Sorbet	9€
Sabayon au grand marnier	9€
Colonel	9€
Mousse au chocolat au lait	8€
Crème brûlée caramel flambée	9€
Profiteroles maison sauce chocolat	9€
Dessert du jour	8€



## Nos boissons

Leffe	5€
Jupiler	3€
Bon Secours Prestige	5,50€
St-Hubertus (triple blonde)	5,50€
Blanche	3,80€
Triple Karmeliet	5,50€
Carlsberg	4€
Chimay bleue	5€
Duvel	5€
Verre d'eau (plate ou pétillante)	2,80€
1/2 San Pellegrino	5€
1/2 eau plate ou 1/2 pétillante	4€
Fanta Orange	3€
Eau plate ou pétillante (1L)	8€
San Pellegrino (1L)	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	4€
Cappuccino	3,50€
Café	3€
Thé	3,50€



## 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 (Maison Drouet)	8€
Armagnac (St-Christeau)	8€
Poiregnac	8€
Calvados (Maison Dupont)	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€
Rhum (Don Papa)	9€