

Vous êtes sujet à une allergie alimentaire, pas de soucis

Nous nous adapterons à vos besoins

Ouvert le dimanche de Pâques

Fermé le dimanche , lundi, et jeudi, toute la journée.



Le Gaou

La cuisine est un art qui  
demande un peu de patience



## Nos apéritifs

Cocktail maison ( curaçao, gin, limonade citron)	9€
Ruffus (champagne belge vignoble des Agaises)	12€
Cocktail Ultraviolet	11€
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€
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€



## Pour commencer...

Salade Périgourdine	19€
Asperges blanches, saumon fumé, oeuf mimosa	20€
Saumon fumé artisanal	18€
Bisque de homard rouille et gruyère	12
Scampis sauce diable	18€
Croquettes de fromage	14€
Croquettes de crevettes grises persil frit	17€
6 ou 12 petits gris de Kain	8/16€
Cuisses 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

Filet de maigre de Corse		28€
Saumon grillé sauce béarnaise		28€
Sole meunière prix du jour		



Plat végétarien

Penne, courgettes, champignons, tomates séchées

18€

Magret de canard sauce au miel et vinaigre balsamique  
(ferme Legrand)

25€

Entrecôte irlandaise

27€

Brochette de boeuf maison

27€

Steak sauce au choix

27€

Poivres verts, gorgonzola, béarnaise, archiduc,

Rognon de veau sauce dijonnaise

25€

Accompagnement (frites, gratin dauphinois, croquettes, p.de terre grenailles)

Supplément sauce et accompagnement

2,50€



Menu côte à l'os 2cts

58€ par personne

Scampis au beurre d'ail

Côte à l'os 2cts sauce au choix

Irish coffee

## 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 flambé	9€
Profiteroles maison sauce chocolat	9€
Dessert du jour	8€
Brioche perdue et sa boule de glace caramel	11€
Autour de la fraise	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 48€

Mise en bouche

Asperges blanches, saumon fumé, oeuf mimosa

Ou

Salade périgourdine

Frisson glacé

Filet de maigre de Corse au beurre blanc

ou

Côtes d'agneau crème de thym

Autour de la fraise

Ou

Pointe de brie des Meaux

Menu conseillé par table

Pas de changement possible