

Vous êtes sujet à une allergie alimentaire, pas de soucis

Nous nous adapterons à vos besoins

:

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)	11€
Daiquiri cuberdon	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€
Gin Birdie une ode au voyage	12€
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€



Pour commencer...

Trompe oeil de foie gras notre signature	18€
Saumon fumé artisanal et toasts grillés	22€
Noix de St.Jacques snackées et crème de céleri	22€
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 rapé)	10€
Cuisse de grenouille beurre d'ail flambé au ricard	18€
Ravioles de homard et sa bisque	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€
Filet de turbot sauce crème et échalotes	27,50€
Truite aux amandes	18,00€
Sole Belle Meunière (+/- 300gr)	Prix du jour



Penne aux fromages	17€
Tagliatelle aux 2 saumons	21€
Magret de canard sauce à l'orange et grand marnier (ferme Legrand)	25€
Rognon de veau à la moutarde	24€
Entrecôte irlandaise	27€
Brochette de boeuf maison	27€
Steak sauce au choix	27€
Poivres verts, gorgonzola, 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	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€



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

Foie gras de canard maison, confits d'oignons

Ou

Noix de St.Jacques snackées sauce au céleri

Frisson glacé

Escalope de veau gratinée

ou

Filet de turbot sauce au vin blanc

Pointe de brie des Meaux

Ou

Autour du chocolat

Menu conseillé par table
Pas de changement possible