



Nos apéritifs

Cocktail maison (curaçao, gin, limonade citron)	9€
Ruffus (champagne belge vignoble des Agaises)	12€
Gin Birdie Crispa	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€



Signalez nous si vous êtes allergique, pas de soucis on s'adapte

Pour commencer...

Foie gras poelé, écrasée de p.de terre aux herbes sauce porto	22€
Saumon fumé (maison six)	20€
Scampis sauce diable	18€
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€
Lapin aux prunes et raisins	22€
Magret de canard à l'orange et Grand Marnier (ferme Legrand)	25€
Brochette de boeuf maison	27€
Entrecôte Irlandaise	30€
Aloyau sauce au choix (poivre, roquefort, Béarnaise, archiduc)	27€
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

Marée du jour	28€
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 Thaï	27€
Moules aux scampis (Cognac et bisque de homard)	31€
Moules maison (crème, crevettes grises, tomates, estragon)	31€

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 flambée	9€
Profiteroles maison sauce chocolat	9€
Dessert du jour	8€



Nos boissons

Leffe	4€
Jupiler	3€
Bon Secours Prestige	5,50€
St-Hubertus (triple blonde)	5,50€
Blanche	3,80€
Triple Karmeliet	5,50€
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€
Eau plate ou pétillante (1L)	7€
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	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 (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€



MENU ST.VALENTIN A 55€

Duo de croquettes maison (volaille et truffes, parmesan emmental)

Ou

St.Jacques snackées, crème de butternut et éclats de noisettes

Dos de skrei sauce au vin blanc, céleri rave, brunoise de pommes de terre

Petits pois

ou

Ballotine de volaille farcie aux cèpes

Pomme de terre macaire

Tiramisu aux poires

ou

Café d'amour

Le 14 février nous travaillons uniquement avec ce menu



Menu spécial lapin 2026



Mise en bouche

Salade tournaissienne et saucisse à bâton

Lapin cuit à la Chimay bleue sauce aux raisins et
pruneaux

Galette des rois

45€/personne