

Vous êtes sujet à une allergie alimentaire, pas de soucis

Nous nous adapterons à vos besoins

Ouvert le lundi 21 juillet le midi

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€
Mojito	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 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€



## Pour commencer...

Carpaccio de boeuf, crème de mascarpone	18€
Ravioles de homard, sauce bisque	18€
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

Truite aux amandes		20€
Marée du jour		28€
Saumon grillé sauce béarnaise		28€
Sole meunière prix du jour		



Plat végétarien

Penne, courgettes, champignons, tomates séchées

18€

Ballotine de volaille, abricots caramélisés

22€

Magret de canard sauce à l'orange et grand marnier  
(ferme Legrand)

25€

Brochette de boeuf maison

27€

Entrecôte irlandaise

30€

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€



Nos moules  
réservation obligatoire

Moules marinières	23€
Moules vin blanc	25€
Moules crème d'ail	26€
Moules provençales	26€
Moules Thai	26€
Moules aux scampis	30€
Cognac et bisque de homard	
Moules maison	30€
Crème, crevettes grises, tomate estragon	

Pour accompagner vos moules notre coup de coeur  
Domaine de Longuesault l'orée du bois  
A 2km du restaurant 29,50€

## 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€
Soupe de pastèque et sa boule de sorbet	8€
Tiramisu aux fruits rouges	8€



## Nos boissons

Leffe	4€
Jupiler	3€
Bon Secours Prestige	6€
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

Carpaccio de boeuf, crème de mascarpone

Ou

Ravioles de homard sauce bisque

Frisson glacé

Marée du jour sambre et meuse

ou

Ballotine de volaille, abricots caramélisés

Tiramisu aux fruits rouges

Ou

Soupe de pastèque, et sa boule de sorbet

Menu conseillé par table

Pas de changement possible