

Vous êtes sujet à une allergie alimentaire, pas de soucis

Nous nous adapterons à vos besoins

Ouvert le dimanche 11 mai

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€
Spritz limoncello	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...

Gravlax de saumon crème de citron	19€
Asperges à la flamande	18€
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

			28
Marée du jour			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€

Côte à l'os (2cts)

66€

Bleu Blanc Belge 1kg.200

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 à la flamande
Ou
Gravlax de saumon crème de citron

Frisson glacé

Marée du jour
ou
Mignon de veau crème de thym

Tiramisu aux fraises de Lesdain
Ou
Dame-Blanche chocolat chaud

Menu conseillé par table
Pas de changement possible