

Vous êtes sujet à une allergie alimentaire, pas de soucis

Nous nous adapterons à vos besoins

Congés annuels du 22 mars au 1er avril inclus

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 de langoustines sautées fenouil et orange Vinaigrette et asperges	19€
Scampis sauce diable	18€
Croquettes de fromage	14€
Croquettes de crevettes grises persil frit	17€
6 ou 12 petits gris de Kain	8/16€
Potage crémeux au homard	12€
Cuisse de grenouille beurre d'ail flambé au ricard	18€
Ravioles de ris de veau	22€

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

Dos de cabillaud sauce aux poireaux	28€
Truite aux amandes	18€
Sole meunière (300gr) 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€



## Nos moules

### Réserve obligatoire

« 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€
Brioche perdue et sa boule de glace caramel	11€
Poire pochée au chocolat	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

Salade de langoustines sautées vinaigrette et asperges

Ou

Ris de veau poelés rouleau de printemps sauce jalapenos

Frisson glacé

Magret de canard au miel et vinaigre balsamique

ou

Dos de cabillaud royal sauce aux poireaux

Poire pochée au chocolat

Ou

Ile flottante crème anglaise et ses amandes éfilées

Menu conseillé par table

Pas de changement possible