



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

Pour commencer...

Assiette de dégustation de chasse	20€
St-Jacques snackées et velouté de butternut	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€
Filet de biche sauce raisins et muscat	30€
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€



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€



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 Thai	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€
Pointe de brie des Meaux	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 DU MOMENT

A 48€

Mise en bouche

Assiette de dégustation de chasse

Ou

St-Jacques snackées et velouté de butternut

Frisson glacé

Filet de biche sauce raisin et muscat

Ou

Tournedos Rossini et réduction de Porto

Pointe de brie des meaux poires fondantes

Ou

Tiramisu

Menu conseillé par table

Pas de changement possible



Menu du 25 Décembre

Mise en bouche

Lingot de foie gras, confit d'oignons et pain brioché

Saint-Jacques rôties, sabayon au citron vert

Sorbet champagne

Ballotine de pintade aux saveurs forestières
Purée de patates douces et chorizo

Entremet chocolat et fruits exotiques

Menu à 75 euros

(Pas de carte, uniquement le menu ce jour là)



Menu du 1er janvier 2026

Mise en bouche

Makis de saumon fumé mariné aux herbes

Ravioles de foie gras, crème de champignons à la truffe
purée de butternut

Mignon de biche sauce aux griottes
écrasé de vitelottes

La vie en rose
(macaron, sorbet, hibiscus, cassis)

Menu à 75 euros

(Pas de carte, uniquement le menu ce jour là)