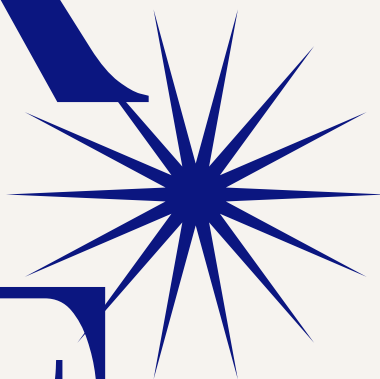


CA



R



T

E

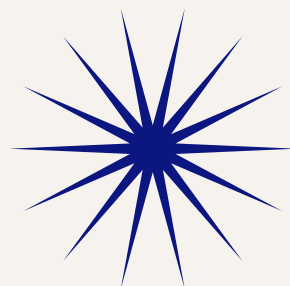


LES SANS ALCOOLS

Gin Tonic	9,00€
Spritz	8,00€
Bora Bora	6,00€
Pisang orange ou ananas	6,00€

NOS APÉRITIFS

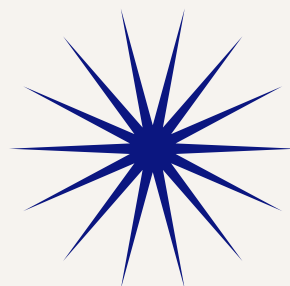
Coktail maison (curaçao, gin, limonade citron)	10,00€
Ruffus	12,00€
Spritz limoncello	12,00€
Apérol Spritz	9,00€
Coupe de champagne	12,00€
Gin Tonic (bulldog hendricks bombay 19 août caviar bleu)	12,00€
Martini (blanc ou rouge)	8,00€
Kir (cassis ou fraises des bois)	8,00€
Ricard	8,00€
Picon au vin blanc et cointreau	9,00€
Americano's maison	9,00€
Porto (rouge ou blanc)	8,00€
Pineau des charentes	8,00€
Griotte (apéritif de cerises biercée)	8,00€
Campari ou Gancia (soda ou orange)	9,00€





NOS BOISSONS

		Leffe	5,00€
		Jupiler	3,00€
		Bon Secours Prestige	5,50€
		Blanche	4,00€
		Triple Karmeliet	5,50€
		Carlsberg	4,00€
		Brunehaut Saint-Martin blonde	5,50€
		Brunehaut Renaissance Saison	5,50€
		Brunehaut Renaissance triple	6,00€
		Duvel	5,00€
Orval	6,00€	Verre d'eau (plate ou pétillante)	3,00€
Tonic	4,00€	½ San Pellegrino	5,00€
Jus d'orange / ananas / pomme-cerise / tomate	3,00€	½ eau plate ou ½ eau pétillante	5,00€
Bière sans alcool	4,00€	Eau plate ou pétillante 1L	8,00€
Ice-tea	4,00€	San Pellegrino 1L	9,00€
Cappuccino	3,50€		
Café	3,00€		
Thé	3,50€		





MENU DU MOMENT 55€

Mise en bouche

Assiette de dégustation
de chasse

OU

St Jacques snackées sur un velouté
de butternut et éclats de pistache

Frisson glacé

Filet de faisan à la Brabançonne

OU

Marée du jour, crème
de poireaux

Brioche perdue et sa glace
caramel beurre salé

OU

Pointe de Brie des Meaux



NOS PLATS

Magret de canard, sauce
griotte (ferme Louis
Legrand) **28,00€**

Rognon de veau,
sauce porto **25,00€**

Entrecôte Irlandaise **30,00€**

Aloyau sauce au choix
(poivre, roquefort,
béarnaise, archiduc) **28,00€**

Plats végétariens : **18,00€**
Penne au parmesan, crème
et persil

Accompagnements : frites, gratin dauphinois, croquettes, pommes de terre grenailles

Supplément sauce
et accompagnement **3,00€**

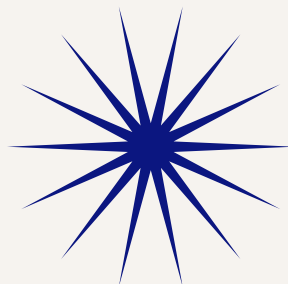
NOS ENTRÉES

Assiette de dégustation de
chasse **23,00€**

Saumon fumé Maison Six **20,00€**

Duo de croquettes
(emmental et parmesan /
crevettes grises) **16,00€**

St Jacques snackées sur un
velouté de butternut et
éclats de pistache **24,00€**





UNE CARTE QUI ÉVOLUE AU FIL DES SAISONS...

Au Gaou, nous avons fait le choix de vous proposer une carte plus courte, mais toujours pensée avec le même plaisir et le même soin.

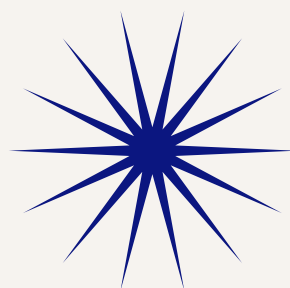
Chaque mois, notre carte évoluera autour de 4 entrées et 4 plats, imaginés selon les produits du moment, les saisons et nos envies.

Ce choix nous permet de travailler davantage de produits frais, de privilégier la qualité et de vous faire découvrir régulièrement de nouvelles assiettes.

Et pour nos habitués qui ont leurs petits favoris... rassurez-vous ! Vos plats préférés ne disparaissent pas. Ils pourront simplement laisser leur place quelque temps avant de revenir, au fil des nouvelles cartes et des saisons.

Parce qu'au Gaou, nous aimons vous retrouver autour de vos classiques... mais aussi vous surprendre de temps en temps.

Une carte qui change, une cuisine qui reste la nôtre, et toujours le plaisir de vous recevoir.



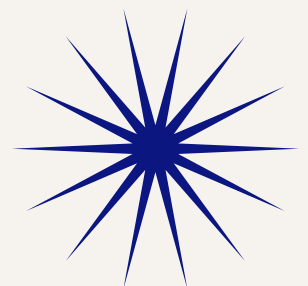


NOS POISSONS

	DEMI	ENTIER
Homard en Bellevue	28,00€	52,00€
Homard grillé au beurre d'ail	28,00€	52,00€
Tagliatelles aux 2 saumons	26,00€	
Truite aux amandes	23,00€	
Sole Meunière	Prix du jour	
Marée du jour	30,00€	

NOS MOULES

Marinières	24,00€
Vin blanc	25,00€
Crème d'ail	27,00€
Scampis (cognac et bisque de homard)	31,00€





NOS DESSERTS

Café ou thé gourmand **10,00€**

Pointe de Brie des Meaux **8,00€**

Dame blanche **9,00€**

Brésilienne **9,00€**

Liégeois **9,00€**

Trio de sorbet **9,00€**

Sabayon au grand marnier **9,00€**

Colonel **9,00€**

Mousse au chocolat au lait **8,00€**

Crème brûlée caramel
flambée **9,00€**

Profiteroles maison, sauce
chocolat **9,00€**

Brioche perdue et sa glace
caramel beurre salé **8,00€**

