



Nos apéritifs

Cocktail maison (curaçao, gin, limonade citron)	10€
Ruffus (champagne belge vignoble des Agaises)	12€
Spritz limoncello	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€



Vous êtes allergique, pas de soucis on s'adapte

Pour commencer...

Millefeuille de foie gras, pomme Granny Smith et butternut	25€
Oeuf parfait, haddock fumé, pommade de rattes du Touquet, sauce Hollandaise citronnée	19€
Scampis sauce diable	18€
Saumon fumé maison Six	20€
Cuisses de grenouilles beurre d'ail flambé au ricard	18€
Croquettes de fromage	15€
Croquettes de crevettes grises persil frit	18€
6 ou 12 petits gris de Kain	8/16€

Pour suivre

Plat végétarien

Penne, courgettes, champignons, tomates séchées	18€
Magret de canard à l'orange et Grand Marnier (ferme Legrand)	28€
Pigeon des collines, jus à l'oignon, balsmique	30€
Entrecôte Irlandaise	30€
Aloyau sauce au choix (poivre, roquefort, Béarnaise, archiduc)	28€
Rognon de veau sauce Dijonnaise	25€
Accompagnement (frites, gratin dauphinois, croquettes, p.de terre grenailles)	
Supplément sauce et accompagnement	3€



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

Bouillabaisse de la mer du nord	30€
Truite aux amandes	23€
Sole meunière (prix du jour)	
Tagliatelle aux 2 saumons	26€

Nos moules (réservation obligatoire)

Moules marinières	24€
Moules au vin blanc	25€
Moules à la crème d'ail	27€
Moules provençales	27€
Moules Thai	28€
Moules aux scampis (Cognac et bisque de homard)	31€
Moules maison (crème, crevettes grises, tomates, estragon)	31€



MENU DU MOMENT A 55€

Mise en bouche

Millefeuille de foie gras, pomme Granny Smith et Butternut

ou

Oeuf parfait, haddock fumé, pommade de ratte du Touquet
à la ciboule sauce Hollandaise citronnée

Pigeon des collines, jus à l'oignon balsamique, légumes de saison...

ou

Bouillabaisse de la mer du Nord

Riz au lait à la fève de tonka, glace vanille et caramel au beurre salé

ou

Ananas rôti au rhum ambré, crumble et sorbet coco

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 caramel flambée	9€
Profiteroles maison sauce chocolat	9€
Riz au lait à la fève de tonka, glace vanille et caramel beurre salé	12€
Ananas rôti au rhum ambré, crumble et sorbet coco	12€



Nos boissons

Leffe	5€
Jupiler	3€
Bon Secours Prestige	5,50€
Blanche	4€
Triple Karmeliet	5,50€
Carlsberg	4€
Brunehaut Saint-Martin blonde	5,50€
Brunehaut Renaissance Saison	5,50€
Brunehaut Renaissance Triple	6€
Duvel	5€
Verre d'eau (plate ou pétillante)	3€
1/2 San Pellegrino	5€
1/2 eau plate ou 1/2 pétillante	5€
Fanta Orange	3€
Eau plate ou pétillante (1L)	8€
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	4€
Ice-tea	4€
Cappuccino	3,50€
Café	3€
Thé	3,50€



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	7€
Belgian owl	9€
Chartreuse	8€
Rhum (Don Papa)	9€