



# GASTON VOUZOTE

BRASSERIE AUTHENTIQUE

« Bienvenue chez Gaston Vouzote, un lieu où règne l'amour du bon... »

## LES APÉRITIFS

Coupe de Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve	13,50€
Coupe de Crémant de Loire « La folie des loups »	8,90€
Verre de vin moelleux « Folie de Roi » AOC Pacherenc	7,80€
Kir Cassis au Bourgogne aligoté « Sylvain Dussart »	8,00€
Kir Royal au Crémant de Loire « La folie des loups » (crème de cassis ou pêche de vignes)	8,90€
Porto Ramos Pinto blanc	7,40€
Porto Ramos Pinto rouge	7,40€
Porto Ramos Pinto 10 ans	10,50€
Sherry dry Tio pepe	6,90€
Pineaux des Charentes « ABK6 », 5 ans	7,50€
Martini blanc/rouge	6,90€
Negroni	11,90€
Campari	7,00€
Aperol Spritz	9,90€
Pisang Ambon	6,90€
Picon vin blanc « maison »	9,30€
Ricard	6,90€
Suze	6,50€
Mojito	11,90€
Gin Bombay	9,50€
Copperhead Gin-Belgium	12,00€
Gin Raw - Barcelone	11,00€
Hendrick's Gin-Scotland	10,50€
Etsu Gin-Japan	12,00€
Gin Gin Mule (Gin, Menthe, Lime, Ginger beer)	12,50€
Chip Chip (White Port & tonic, lime, mint)	12,50€
Limoncello Spritz Basilic	12,50€
Sélection de whisky (voir carte des digestifs)	
Johnnie Walker Red Label	7,80€
Absoluut Vodka	7,50€
Rhum « Bacardi Carta Blanca »	8,40€
Rhum « Bacardi Carta Oro »	8,90€

## LES SUPPLÉMENTS

+ Sup soda/coca/ananas	2,70€
+ Sup orange pressée	4,30€
+ Sup tonic	3,60€

## LES APÉRITIFS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	7,50€
Like a Gin Gin Mule	12,50€
Gin Botaniets Premium Gin 0° Alcohol	9,90€
San Bitter	5,80€

## LES BIÈRES

Stella Artois « pression » - 5,2%	3,30€
Duvel - 33cl, 8,5%	5,80€
Triple Karmeliet - 33cl, 8%	6,20€
« La Mouscronnoise » blonde triple - 33 cl, 8%	5,80€
Omer - 33 cl, 8%	5,90€
Guldenberg De Ranke « pression » - 33 cl, 8%	5,90€
Saison de Dottignies - 33 cl, 5,5%	5,80€
Noir de Dottignies - 33 cl, 8,5%	5,90€
Saint-Feuillien blonde classique - 33 cl, 7,5%	5,80€
Saint-Feuillien Grand Cru - 33 cl, 9,5%	6,20€
Saint-Feuillien Fruit - 33 cl, 4%	5,90€
Carlsberg 0,0%	3,80€

## LES SOFTS

Vittel - 25 cl	2,80€
Vittel/San Pellegrino - 50 cl	5,50€
Vittel/San Pellegrino - 1L	9,50€
Perrier - 25 cl	3,50€
Coca Cola/Coca Zéro	3,40€
San Pellegrino « Aranciata » - 25 cl	3,90€
San Pellegrino « Limonata » - 25 cl	3,90€
Canada Dry - 25 cl	3,90€
Fuze Tea/Lipton Ice Tea - 25 cl	3,50€
Looza ananas /pomme	3,80€
Jus d'orange pressée	5,90€
Big Tom Spiced Tomato Mix	5,80€
Tonic San Pellegrino	3,90€

## « LES PETITS EN-CAS POUR L'APÉRO »

Mini croquettes aux crevettes grises (8 pièces)	15,90€
Goujonettes de plie, sauce tartare	15,50€
♥ Timbale de snow crab, pomelo et avocat, pain toasté	18,50€
Jambon iberico de Bellota élevage "Maldonado", pan coca à la tomate	27,50€
♥ Entrecôte Holstein séchée, ricotta di Buffala et grissinis (4 pièces)	14,90€
4 huîtres "Gillardeau", tartare de thon rouge, carpaccio de Saint- Jacques au citron	27,00€
Boudin blanc grillé, moutarde à l'ancienne	9,50€

### La conserverie « Ramon Penã »

"Sardinas Guisadas Xouba", sardines à la tomate	16,80€
"Mejillones", moules en escabèche	14,90€
"Caballa", filet de maquereau au citron	15,50€

(Nos conserveries sont servies avec un pain toasté).

# LA CARTE A GASTON

## LES ENTRÉES FROIDES

🍷 Saumon "label rouge" façon gravlax, crème d'Isigny, pain toasté (suppl menu+ 3€)	19,50€
Jambon Iberico de Bellota élevage "Maldonado", pan coca à la tomate	27,50€
La demi-douzaine d'huitres "Gillardeau" n°3	24,50€
🍷 Terrine de saison faite en nos ateliers, oignons et cornichons, servie à table	15,90€
Carpaccio de coquilles et entrecôte Holstein séchée, huile de noisettes	22,00€
Brioche toastée à l'anguille fumée et foie gras, pomme granny smith, crème d'Isigny	21,00€

## LES ENTRÉES CHAUDES

🍷 Croquettes aux crevettes grises "maison", persil frit	18,90€
Goujonettes de plie, sauce tartare	15,50€
♥ Poêlée de calamars à l'ail et au chorizo 100% Iberico bellota	17,50€
🍷 Gambas Butterfly grillées, beurre aux herbes et zestes de citron vert	22,00€
🍷 La demi-douzaine d'escargots au beurre persillé	14,50€
♥ L'œuf cuit à 63°, poêlée de champignons de saison, prosciutto di parma, espuma de parmesan	16,90€
Os à moelle, tartare de bœuf Black Angus à la ciboulette, pain au levain toasté	21,00€

## LES SALADES ET PÂTES

Le croustillant de chèvre chaud en salade, miel de lavande, pommes granny smith, noix	22,90€
🍷 La salade "César" : poulet et salade romaine grillés, vieux parmesan, anchois	24,50€
La salade de saumon gravlax et mini-croquettes de crevettes grises	25,80€
Les linguine aux champignons des bois et copeaux de foie gras	27,50€

## LES PLATS BRASSERIE

🍷 Le tartare de bœuf épicé selon votre goût, frites, salade	23,90€
🍷 🍷 La brochette de volaille grillée, crème de chorizo, gratin de pâtes à la tomate et au gorgonzola	23,50€
La blanquette de veau à la truffe, oignons grelots et jeunes carottes, riz pilaf	24,50€
Les endives gratinées au vieux comté, jambon aux herbes, purée de pommes de terre	20,50€
L'authentique "saucisse purée", compote de pommes, jus de cuisson	18,50€
Les boulettes de veau sauce tomate, purée de pommes de terre, salade	18,90€
Le foie de veau, fondue d'échalotes au beurre, oignons frits, gratin de macaronis	28,50€
♥ Les ris de veau à la crème d'estragon, pommes châteaux, servis en cocotte	39,00€
Le parmentier de confit de canard, salade de blé	25,50€

## LES VIANDES

♥ Le rôti de bœuf "Black Angus" aux échalotes confites, servi à table en cocotte, divers accompagnements (min 4 per./300g pp)	33,00€ pp
🍷 Le pavé de bœuf "Black Angus", sauce au poivre noir/crème, salade (suppl menu+ 3€)	27,50€
🍷 La noix d'entrecôte irlandaise grillée, poêlée de pleurotes à l'ail et persil	34,00€
🍷 La noix d'entrecôte irlandaise grillée, sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel	33,00€
Le filet pur de bœuf irlandais "façon rossini", haricots verts, jus de veau, purée à la truffe	39,00€
L'onglet de veau, fondue d'échalotes au beurre	28,00€
♥ 🍷 La côte veau grillée au Mibrasa, sauce aux shitake fumés	31,50€

## LES PRODUITS DE LA MER

Le thon rouge en tartare, frites, salade	29,50€
🍷 La cassolette de la mer, sauce bisquée aux crevettes grises, purée (suppl menu+ 3€)	28,50€
La belle sole meunière cuite au beurre demi-sel, salade	39,00€
♥ Le bar sauvage en filet, beurre blanc à l'estragon, poêlée de légumes du moment	38,00€

### Les Petits Enfants à Gaston 17,50€

Pavé de bœuf, frites. +2,00€  
Boulettes de veau sauce tomates, purée.  
Goujonettes de plie, frites.

\*\*\*\*

Glace 2 boules.  
Mousse au chocolat.

\*\*\*\*

Confiserie.

### « PLAT DU JOUR » - 19€ Chaque midi de semaine.

### « LE BIB GOURMAND DE GASTON »

47€

- 3 services -

1 entrée + 1 plat + 1 dessert\*

\* à choisir parmi les plats 🍷 ci-dessus.

### FORMULE « ALL-IN » À partir de 10 personnes.

**75€**  
par personne.

Toutes nos recettes sont faites maison ou issues d'artisans locaux.

♥ Coups de cœur de Gaston. 🍷 Cuit au four à charbon « Mibrasa ».

Les plats du menu ne sont pas modifiables.