



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 »	8,90 €
Porto Ramos Pinto blanc	7,20 €
Porto Ramos Pinto rouge	7,20 €
Porto Ramos Pinto 10 ans	10,50 €
Sherry dry Tio pepe	6,80 €
Pineaux des Charentes « ABK6 », 10 ans	7,50 €
Martini blanc/rouge	6,90 €
Negroni	11,90 €
Campari	6,90 €
Aperol Spritz	9,50 €
Pisang Ambon	6,90 €
Picon vin blanc « maison »	8,90 €
Ricard	6,90 €
Suze	6,00 €
Mojito	11,00 €
Copperhead Gin-Belgium	11,00 €
Origen Altitude Gin(Bio)-Belgium	11,00 €
Hendrick's Gin-Scotland	10,50 €
Etsu Gin-Japan	11,00 €
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	6,90 €
Absoluut Vodka	7,50 €
Rhum « Bacardi Carta Blanca »	7,80 €
Rhum « Bacardi Carta Negra »	8,80 €

LES SUPPLÉMENTS

+ Sup soda/coca/ananas	2,10 €
+ Sup orange pressée	3,80 €
+ Sup tonic	3,60 €

LES APÉRITIFS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	7,50 €
Like a Gin Gin Mule	12,90 €
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%	5,30 €
Triple Karmeliet - 33cl, 8%	5,40 €
« La Mouscronnoise » blonde triple - 33 cl, 8%	5,30 €
Omer - 33 cl, 8%	5,40 €
Guldenberg De Ranke « pression » - 33 cl, 8%	5,50 €
Saison de Dottignies - 33 cl, 5,5%	5,40 €
Noir de Dottignies - 33 cl, 8,5%	5,40 €
Saint-Feuillien blonde classique - 33 cl, 7,5%	5,20 €
Saint-Feuillien Grand Cru - 33 cl, 9,5%	5,60 €
Saint-Feuillien Fruit - 33 cl, 4%	5,50 €
Jupiler N.A, 0,0%	3,20 €

LES SOFTS

Vittel - 25 cl	2,80 €
Vittel/San Pellegrino - 50 cl	5,50 €
Vittel/San Pellegrino - 1L	9,50 €
Perrier - 25 cl	3,20 €
Cocoa cola/coca zéro	3,30 €
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	3,40 €
Looza ananas /pomme	3,30 €
Jus d'orange pressée	5,50 €
Big Tom Spiced Tomato Mix	5,80 €
Tonic San Pellegrino	3,90 €

« LES PETITS EN-CAS POUR L'APÉRO »

Goujonnettes de plie, sauce tartare	15,50 €
Mini croquettes de crevettes	13,90 €
♥ Timbale de snow crabe, pomelo et avocat, pain toasté	18,00 €
Jambon Ibérico de Bellota élevage « Maldonado », pan coca à la tomate	26,00 €
Grissinis au carpaccio de bœuf, pesto, parmesan et roquette	9,50 €
Boudin blanc grillé, moutarde à l'ancienne	9,50 €
La conserverie « Ramon Penã »	
♥ « Sardinas Guisadas Xouba », sardines à la tomate	15,50 €
« Mejillones », moules en escabèche	13,50 €
« Caballa », filet de maquereau au citron	14,00 €
(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€)	18,50€
Burratina, tomates multicolores, huile extra vierge, sel maldon, ficelle aux olives	16,50€
Carpaccio de thon rouge, huile d'olive arbequina, amandes du priorat	19,00€
Jambon Iberico de Bellota élevage « Maldonado », pan coca à la tomate	26,00€
Vitello tonnato (carpaccio de veau), mayonnaise au thon	18,00€
♥ Tataki de saumon sur brioche toastée, crème d'Isigny au wasabi et salade de fenouil.	21,00€

LES ENTRÉES CHAUDES

🍷 Mi Demi « baby homard », crevettes grises, sauce petits légumes (suppl menu+ 3€)	20,50€
Goujonnettes de plie sauce tartare	15,50€
Asperges à la flamande	21,00€
🍷 Croquettes de crevettes grises « maison »	18,50€
Poêlée de calamars à l'ail et au chorizo 100% Iberico Bellota	17,50€
♥🍷 Œuf cuit à 63°C, jeunes épinards, Prosciutto di Parma, parmesan Reggiano	16,90€

LES SALADES ET PÂTES

Le croustillant de chèvre chaud, pommes granny smith et miel de lavande.	22,90€
Salade de saumon gravlax et mini croquettes de crevettes grises	24,50€
🍷 Mi Salade César: poulet et salade romaine grillés, vieux parmesan, anchois	23,50€
♥ Carpaccio de bœuf XXL, parmesan Reggiano, roquette et basilic	26,50€
Malfadines à la Primavera. (pointes d'asperges vertes, épinards, petits pois, pesto de basilic, ricotta di Buffala)	22,50€

LES VIANDES

🍷 Tartare de bœuf épicé selon votre goût, laitue, frites, mayonnaise	22,90€
♥ Mi La côte de veau grillée au Mibrasa, sauce Blackwell	29,50€
Les boulettes de veau sauce tomate, salade, purée	18,90€
Les ris de veau poêlés, béarnaise « minute », salade	37,50€
🍷 Le pavé de bœuf Black Angus, sauce au poivre noir, salade (suppl menu+ 3€)	27,00€
Le filet pur de bœuf irlandais façon rossini, haricots verts, jus de veau et gratin dauphinois	36,00€
🍷 Mi La noix d'entrecôte grillée irlandaise « beurre maître d'hôtel » ou sauce béarnaise, laitue vinaigrette	34,00€
🍷 Mi La Pluma Iberica Bellota élevage Belloterra, fideua au chorizo, sauce barbecue.	33,00€
🍷 Mi Tomahawk à la florentine (roquette, vieux Parmesan), gratin de Rigatoni (2 personnes)	39,00€ pp

LES PRODUITS DE LA MER

Tomate aux crevettes grises, frites, mayonnaise	1 pièce/ 22,50€ 2 pièces/ 32,00€
🍷 Filets de dorade, ratatouille, salade d'épinards et fenouil, grenailles aux romarin.	23,50€
Bar sauvage en filet, sauce béarnaise, salade	38,00€
La "belle sole meunière" cuite au beurre demi-sel, laitue mayonnaise	3,009€
🍷 Mi Brochette de crevettes Black Tiger grillées, salade de quinoa, sauce cocktail	27,00€
♥ Le thon rouge en tartare, frites, salade	29,50€
🍷 Mi « Baby Homard » entier grillé, crevettes grises, sauces petits légumes, riz pilaf	32,00€

Les Petits Enfants à Gaston
16,00€

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

Glace 2 boules.
Mousse au chocolat.

Confiserie.

« PLAT DU JOUR » - 18€
Chaque midi de semaine.

« LE BIB GOURMAND DE GASTON »

45,00€

- 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. Mi Cuit au four à charbon « Mibrasa ».

Les plats du menu ne sont pas modifiables.