



# GASTON VOUZOTE

BRASSERIE AUTHENTIQUE

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

## APERITIEVEN

Coupe de Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve	13,50 €
Coupe de Crémant de Loire « La folie des loups »	8,90 €
Glas zoete wijn « Folie de Roi » AOC Pacherenc	7,80 €
Kir Cassis met Bourgogne aligoté « Sylvain Dussart »	8,00 €
Kir Royal met Crémant de Loire « La folie des loups »	8,90 €
Porto Ramos Pinto wit	7,20 €
Porto Ramos Pinto rood	7,20 €
Porto Ramos Pinto 10 jaar	10,50 €
Sherry dry Tio pepe	6,80 €
Pineaux des Charentes « ABK6 », 10 jaar	7,50 €
Martini wit/rood	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 €
Sélectie van whiskies (digestieven kaart)	
Johnnie Walker Red Label	6,90 €
Absoluut Vodka	7,50 €
Rhum « Bacardi Carta Blanca »	7,80 €
Rhum « Bacardi Carta Negra »	8,80 €

## SUPPLEMENTEN

+ Sup soda/cola/ananassap	2,10 €
+ Sup vers sinaasappelsap	3,80 €
+ Sup tonic	3,60 €

## ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN

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

## BIEREN

Stella Artois « uit vat » - 5,2%	3,30 €
Duvel - 33cl, 8,5%	5,30 €
Triple Karmeliet - 33 cl, 8%	5,40 €
« La Mouscronnoise » blonde triple - 33 cl, 8%	5,30 €
Omer - 33 cl, 8%	5,40 €
Guldenberg De Ranke « uit vat » - 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 €

## FRISDRANKEN

Vittel 25cl	2,80 €
Vittel/San Pellegrino 50cl	5,50 €
Vittel/San Pellegrino 1L	9,50 €
Perrier 25cl	3,20 €
Coca cola/cola zéro	3,30 €
San Pellegrino « Aranciata » - 25cl	3,90 €
San Pellegrino « Limonata » - 25cl	3,90 €
Canada Dry - 25cl	3,90 €
Fuze Tea/Lipton Ice Tea - 25cl	3,40 €
Looza ananas/appel	3,30 €
Vers geperst sinaasappelsap	5,50 €
Big Tom Spiced Tomato Mix	5,80 €
Tonic San Pellegrino	3,90 €

## « WACHTBORDJE BIJ HET APERITIEF »

Gefrituurde pladijsreepjes met tartaarsaus	15,50 €
Mini garnaalkroketten	13,90 €
♥ Beker van Snowkrab, pomelo en avocado, geroosterd brood	18,00 €
Iberico ham Bellota « Maldonado », pan coca en tomaat.	26,00 €
Grissinis met carpaccio van rundsvlees, pesto, parmezaanse kaas en rucola.	9,50 €
Gegrilde witte pens	9,50 €

In blikjes .... Conserverie « Ramon Penã »

♥ «Sardinas Guisadas Xouba », sardientjes in tomatensaus	15,50 €
« Mejillones », mosselen en escabèche	13,50 €
« Caballa », makreelfilet met citroen	14,00 €

(Onze blikjes zijn allemaal met geroosterd brood opgediend).

# GASTONS' KAART

## KOUDE VOORGERECHTEN

🍷 Zalm « label rouge » op gravadlax wijze, Isigny AOC room, geroosterd brood (menu supp 3 €)	18,50 €
Burratina, trio van tomaten, olijfbrood	16,50 €
Carpaccio van rode tonijn, olijfolie arbequina, amandelen van Priorat	19,00 €
Iberico ham Bellota « Maldonado », pan coca en tomaat	26,00 €
Vitello tonnato (carpaccio van kalfsvlees, mayonaise met tonijn)	18,00 €
♥ Geroosterd briochebrood met tataki van zalm, venkel en wasabi.	21,00 €

## WARME VOORGERECHTEN

🍷 Mi Halve « baby kreeft », grijze garnalen, groeteroomsaus (menu supp 3 €)	20,50 €
Gefrituurde pladijsreepjes met tartaarsaus	15,50 €
Asperges op vlaamse wijze	21,00 €
🍷 Garnaalkroketten met gefrituurde peterselie	18,50 €
Pannetje van inktvis, chorizo en look	17,50 €
♥🍷 « Œuf cocotte », prosciutto di Parma, jonge spinazie, parmezaanse kaas	16,90 €

## SALADES EN PASTA

Bladerdeeg van warme geitekaas, lavendelhoning, granny smith, noten	22,90 €
Salade met gravlax zalm en mini garnaalkroketten	24,50 €
Mi Salade César « Monsieur Gaston » (gegrilde romeinse salade, kip, ansjovis, Parmesan)	23,50 €
♥ Carpaccio van rundsvlees « XXL », parmezaanschilfers, pesto van basilicum	26,50 €
Mafaldines « a la primavera » (aspergespunten, baby spinach, erwtjes, pesto van basilicum, ricotta di Buffalo)	22,50 €

## VLEESGERECHTEN

🍷 Tartaar van rund volgens uw smaak gekruid, friet, salade	22,90 €
♥ Mi Gegrilde kalfsrib, Blackwell	29,50 €
Balletjes in tomatensaus, salade, puree	18,90 €
Gebakken kalfszwezerikken, béarnaise saus, salade	37,50 €
🍷 Geflambeerd biefstuk « Black Angus », zwarte peperroomsaus, salade (menu supp 3 €)	27,00 €
Ierse ossehaas « Rossini », groene bonen, kalfsjus	36,00 €
Mi Gegrilde tussenribstuk uit ierland « beurre maître d'hôtel » of béarnaise saus, salade.	34,00 €
Mi Gegrilde pluma Iberica Bellota, fideua met chorizo, barbecue saus	33,00 €
Mi Tomahawk op florentijnse wijze (rucola, oud Parmezaanse kaas), gratin van Rigatoni (2 pers)	39,00 € pp

## VISGERECHTEN

Tomaat met grijze garnalen, frieten, mayonaise	1 stuk/ 22,50 € 2 stukken/ 32,00 €
🍷 Goudbrasem, ratatouille, baby spinach en venkel, krielaardappelen met rozemarijn	23,50 €
Wilde zeebars, béarnaise, salade	38,00 €
Zeetong « meunière », salade	39,00 €
🍷 Mi Brochette van « Black Tiger » garnalen, salade van quinoa, cocktailsaus	27,00 €
♥ Tartaar van tonijn, friet, salade	29,50 €
Mi Gegrilde babykreeft, grijze garnalen, groenteroomsaus, pilafrijst	32,00 €

### KINDERMENU 16,00 €

Biefstuk, friet. +2,00 €  
Kalfsballetjes in tomatensaus, puree.  
Gefrituurde pladijsreepjes, friet.

\*\*\*\*

Twee bollen ijs.  
Chocolademousse.

\*\*\*\*

Snoep.

### « DAGSCHOTEL » - 18 €

(iedere middag van maandag t.e.m vrijdag).

### « LE BIB GOURMAND DE GASTON »

45,00 €

- 3 gangen -

1 voorgerecht+ 1 hoofdgerecht+ 1 dessert\*

\* Uit de 🍷 te kiezen.

### FORMULE « ALL-IN » Vanaf 10 personen.

75 €

par persoon.

Al onze gerechten zijn huisbereid of door lokale ambachtslieden.

♥ Gaston's selectie. Mi In « Mibrasa » gebakken.

De gerechten van het menu kunnen niet gewijzigd worden.