



Signalez nous si vous êtes allergique, pas de soucis on s'adapte

Pour commencer...

| | |
|---|-------|
| Foie gras poelé, écrasée de p.de terre aux herbes sauce porto | 22€ |
| Saumon fumé (maison six) | 20€ |
| Scampis sauce diable | 18€ |
| Croquettes de fromage | 14€ |
| Croquettes de crevettes grises persil frit | 18€ |
| 6 ou 12 petits gris de Kain | 8/16€ |
| Cuisses de grenouille beurre d'ail flambé au ricard | 18€ |

Pour suivre

Plat végétarien

| | |
|--|-----|
| Penne, courgettes, champignons, tomates séchées | 18€ |
| Filet de lièvre sauce grand veneur | 30€ |
| Magret de canard à l'orange et Grand Marnier (ferme Legrand) | 25€ |
| Brochette de boeuf maison | 27€ |
| Entrecôte Irlandaise | 30€ |
| Aloyau sauce au choix (poivre, roquefort, Béarnaise, archiduc) | 27€ |
| Rognon de veau sauce Dijonnaise | 25€ |

| | |
|---|-------|
| Accompagnement (frites, gratin dauphinois, croquettes, p.de terre grenailles) | |
| Supplément sauce et accompagnement | 2,50€ |



Nos apéritifs

| | |
|---|-----|
| Cocktail maison (curaçao, gin, limonade citron) | 9€ |
| Ruffus (champagne belge vignoble des Agaises) | 12€ |
| Gin Birdie Crispa | 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€ |



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

| | |
|------------------------------|-----|
| Marée du jour | 28€ |
| Truite aux amandes | 23€ |
| Sole meunière (prix du jour) | |
| Tagliatelle aux 2 saumons | 25€ |

Nos moules (réservation obligatoire)

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

Les gourmandises du Gaou



| | |
|------------------------------------|-----|
| Café ou Thé Gourmand | 10€ |
| Pointe de brie des Meaux | 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 flambée | 9€ |
| Profiteroles maison sauce chocolat | 9€ |
| Dessert du jour | 8€ |



Nos boissons

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Leffe | 4€ |
| Jupiler | 3€ |
| Bon Secours Prestige | 5,50€ |
| St-Hubertus (triple blonde) | 5,50€ |
| Blanche | 3,80€ |
| Triple Karmeliet | 5,50€ |
| Carlsberg | 4€ |
| Chimay bleue | 4,50€ |
| Duvel | 4,50€ |
| Verre d'eau (plate ou pétillante) | 2,80€ |
| 1/2 San Pellegrino | 4,50€ |
| 1/2 eau plate ou 1/2 pétillante | 4€ |
| Fanta Orange | 3€ |
| Eau plate ou pétillante (1L) | 7€ |
| 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 | 3€ |
| Ice-tea ou perrier | 3€ |
| Cappuccino | 3,50€ |
| Café | 3€ |
| Thé | 3€ |



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 | 6€ |
| Belgian owl | 9€ |
| Chartreuse | 8€ |
| Rhum (Don Papa) | 9€ |



MENU DU MOMENT

A 48€

Mise en bouche

Ravioles de homard sauce bisque

Ou

Foie gras poelé écrasée de p.de terre sauce porto

Frisson glacé

Filet de lièvre sauce grand veneur

Ou

Cuisse de canette farcie

La chocosphère

Ou

Assortiment de fromages

Menu conseillé par table

Pas de changement possible



Menu du 25 Décembre

Mise en bouche

Lingot de foie gras, confit d'oignons et pain brioché

Saint-Jacques rôties, sabayon au citron vert

Sorbet champagne

Ballotine de pintade aux saveurs forestières
Purée de patates douces et chorizo

Entremet chocolat et fruits exotiques

Menu à 75 euros

(Pas de carte, uniquement le menu ce jour là)



Menu du 1er janvier 2026

Mise en bouche

Makis de saumon fumé mariné aux herbes

Ravioles de foie gras, crème de champignons à la truffe
purée de butternut

Mignon de biche sauce aux griottes
écrasé de vitelottes

La vie en rose
(macaron, sorbet, hibiscus, cassis)

Menu à 75 euros

(Pas de carte, uniquement le menu ce jour là)