

Vous êtes sujet à une allergie alimentaire, pas de soucis

Nous nous adapterons à vos besoins

Ouvert le dimanche 8 juin

Fermé le dimanche , lundi, et jeudi, toute la journée.



# Le Gaou

*La cuisine est un art qui  
demande un peu de patience*



## Nos apéritifs

|  |     |
|--|-----|
| Cocktail maison ( curaçao, gin, limonade citron) | 9€  |
| Ruffus (champagne belge vignoble des Agaises)    | 12€ |
| Mojito   | 11€ |
| Apérol Spritz                                    | 9€  |
| Coupe de champagne                               | 12€ |
| Gin Tonic (buldog hendricks bombay 19 août)      | 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€  |
| <br>   |     |
| 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€ |



## Pour commencer...

|   |       |
|---|-------|
| St.Jacques snackées sauce choron                            | 20€   |
| Burrata, jambon serrano, gel de tomate, crumble de parmesan | 18€   |
| Scampis sauce diable  | 18€   |
| Croquettes de fromage                                       | 14€   |
| Croquettes de crevettes grises persil frit                  | 17€   |
| 6 ou 12 petits gris de Kain                                 | 8/16€ |
| Cuisses de grenouille beurre d'ail flambé au ricard         | 18€   |

Nos mets étant préparés minute, pour les tables de plus de 4 couverts,  
Les choix seront limités à 4 entrées et 4 plats pour la table.



## 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

|                               |  |     |
|-------------------------------|--|-----|
| Truite aux amandes            |  | 20€ |
| Marée du jour                 |  | 28€ |
| Saumon grillé sauce béarnaise |  | 28€ |
| Sole meunière prix du jour    |  |     |



Plat végétarien

Penne, courgettes, champignons, tomates séchées

18€

Magret de canard sauce à l'orange et grand marnier  
(ferme Legrand)

25€

Côte à l'os (2cts)

66€

Bleu Blanc Belge 1kg.200

Brochette de boeuf maison

27€

Entrecôte irlandaise

30€

Steak sauce au choix

27€

Poivres verts, gorgonzola, béarnaise, archiduc,

Rognon de veau sauce dijonnaise

25€

Accompagnement (frites, gratin dauphinois, croquettes, p.de terre grenailles)

Supplément sauce et accompagnement

2,50€



Nos moules  
réserve obligatoire

|   |     |
|---|-----|
| Moules marinières                           | 23€ |
| Moules vin blanc                            | 25€ |
| Moules crème d'ail                          | 26€ |
| Moules provençales                          | 26€ |
| Moules Thai                                 | 26€ |
| Moules aux scampis                          | 30€ |
| Cognac et bisque de homard                  |     |
| Moules maison                               | 30€ |
| Crème, crevettes grises, tomate<br>estragon |     |

## 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 flambé                | 9€  |
| Profiteroles maison sauce chocolat | 9€  |
| Dessert du jour                    | 8€  |
| Tiramisu pistache                  | 8€  |
| Palvola fruits rouges              | 8€  |



## Nos boissons

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Leffe                             | 4€    |
| Jupiler                           | 3€    |
| Bon Secours Prestige              | 6€    |
| Blanche                           | 3,80€ |
| Triple Karmeliet                  | 5€    |
| 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€    |
| 1L eau (plate ou pétillante)      | 7€    |
| 1L San Pellegrino                 | 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               | 8€ |
| Armagnac             | 8€ |
| Poiregnac            | 8€ |
| Calvados             | 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€ |



# MENU DU MOMENT

A 48€

Mise en bouche

St.Jacques snackées choron

Ou

Burrata, jambon serrano, gel de tomate, crumble de parmesan

Frisson glacé

Marée du jour( sauce chorizo)

ou

Magret de canard à l'orange et grand marnier

Tiramisu pistache

Ou

Pavlova aux fruits rouges

Menu conseillé par table  
Pas de changement possible