

Vous êtes sujet à une allergie alimentaire, pas de soucis

Nous nous adapterons à vos besoins

-

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€
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€



Pour commencer...

Velouté de petits pois oeuf poché lard colonnata	19€
Croquettes de moules céleri frit	20€
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€

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

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



Plat végétarien

Penne, courgettes, champignons, tomates séchées	18€
Filets de faisan à la Brabançonne	27€
Magret de canard sauce à l'orange et grand marnier (ferme Legrand)	25€
Brochette de boeuf maison	27€
Entrecôte Irlandaise	30€
Steak sauce au choix (Poivres verts, 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 moules Jumbo
réservation obligatoire

Moules marinières	24€
Moules vin blanc	25€
Moules crème d'ail	27€
Moules provençales	27€
Moules Thai	27€
Moules aux scampis	31€
Cognac et bisque de homard	
Moules maison	31€
Crème, crevettes grises, tomate estragon	

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 flambé	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	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

Velouté de petits pois lard colonnata oeuf poché

Ou

Croquettes de moules céleri frit

Frisson glacé

Marée du jour sauce safran et risotto crémeux

Ou

Filet de faisan Brabançonne

Pointe de brie des meaux poires fondantes

Ou

Moelleux chocolat glace à la menthe

Menu conseillé par table

Pas de changement possible