Vous êtes sujet à une allergie alimentaire, pas de soucis

Nous nous adapterons à vos besoins

LE LUNDI 15 SEPETMBRE BRADERIE OUVERT MIDI ET SOIR

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 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...

Terrine de foie gras de canard aux éclats de pistache	22€
Saumon fumé (maison Six)	20€
Rouleaux de carpaccio de boeuf, pesto vert	18€
Ravioles de cèpes, foie gras, sauce parmesan	20€
Scampis sauce diable	18€
Croquettes de fromage	14€
Croquttes 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

	Demi	500gr	Entier
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€

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 27€

Poivres verts, roquefort , 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
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€
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 brulée flambé	9€
Profiteroles maison sauce chocolat	9€
Brioche perdue, carmamel beurre salé	10€
Dessert du jour	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€l
Chartreuse	8€

MENU DU MOMENT

A 48€

Mise en bouche

Terrine de foie gras aux éclats de pistache

Ou

Ravioles de cèpes et foie gras sauce parmesan

Frisson glacé

Marée du jour chorizo doux

ou

Magret de canard zestes d'orange et gd.marnier

Assortiment de fromages

Ou

Brioche perdue caramel beurre salé

Menu conseillé par table

Pas de changement possible