



Nos apéritifs

Cocktail maison (curaçao, gin, limonade citron)	9€
Ruffus (champagne belge vignoble des Agaises)	12€
Spritz limoncello	12€
Apérol Spritz	9€
Coupe de champagne	12€
Gin Tonic (bulldog 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€



Vous êtes allergique, pas de soucis on s'adapte

Pour commencer...

Carpaccio de St-Jacques aux baies roses	25€
Scampis sauce diable	18€
Ravioles de burrata et truffes	18€
Croquettes de fromage	15€
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€
Magret de canard à l'orange et Grand Marnier (ferme Legrand)	27€
Brochette de boeuf maison	28€
Entrecôte Irlandaise	30€
Aloyau sauce au choix (poivre, roquefort, Béarnaise, archiduc)	28€
Rognon de veau sauce Dijonnaise	25€

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



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 aux herbes		30€
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€



MENU DU MOMENT A 50€

Mise en bouche

Carpaccio de St-Jacques aux baies roses

Ou

Ravioles de burrata et de truffes

Magret de canard sauce à l'orange

ou

Marée du jour sauce aux herbes

Iceberg (Get 27, glace menthe chocolat)

ou

Abricots rôtis au romarin

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 caramel flambée	9€
Profiteroles maison sauce chocolat	9€
Dessert du jour	8€



Nos boissons

Leffe	5€
Jupiler	3€
Bon Secours Prestige	5,50€
St-Hubertus (triple blonde)	5,50€
Blanche	4€
Triple Karmeliet	5,50€
Carlsberg	4€
Chimay bleue	5€
Duvel	5€
Verre d'eau (plate ou pétillante)	3€
1/2 San Pellegrino	5€
1/2 eau plate ou 1/2 pétillante	5€
Fanta Orange	3€
Eau plate ou pétillante (1L)	8€
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	4€
Cappuccino	3,50€
Café	3€
Thé	3,50€



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	7€
Belgian owl	9€
Chartreuse	8€
Rhum (Don Papa)	9€