

FOOD

BITES TO SHARE

Labneh & naanbrood v Kruidige yoghurtkaas met geroosterde look en granaatappel	11
Artisanale pinsa vv Knapperig Romeins platbrood met tomatensaus, auberginekaviaar, gegrilde courgette en ricotta	12
Gemarineerde olijven van het Gentse Co&Oil vv	5,5
Vier of zes Ierse oesters Oysrí Geserveerd op ijs met twee verfijnde dips	16,5/24
Lobster roll, twee stuks Lauwe brioche met kruidenboter en huisbereide kreeftensalade	24
Zes biologische kipkroketjes CHEF'S FAVORITE Met truffeldip	12

VOORGERECHTEN

Gastons genereuze garnaalkroketten, twee stuks HOMEMADE SINCE DAY ONE Met citroen en gefruite peterselie	22
Ceviche van Noordzeebaars Leche de tigre met een Thaise espuma, chilli en komkommer	18,5
BBQ spitskool met gerookte labneh vv Gepofte spitskool met gerookte yoghurtkaas, geroosterde hazelnoot en zuurdesemkrokant	16
Gelakt lokaal buikspek met gerookte zure room Isigny Een frisse salsa van doperwtjes	18
Salade van kerstomaat, nectarine, pistache en burrata v Met een dressing van harissa en honing	16,75

HOOFDGERECHTEN

Gastons genereuze garnaalkroketten, drie stuks Met slaatje en verse frietjes	29,5	Vol-au-vent van lokale biologische kip BELGIAN SOUL FOOD Bladerdeegkrokant, gebakken champignons en espuma van Vedett Extra Blond met witloofslaatje en verse frietjes	31
Stoofpotje van varkenswang Afgewerkt met wortel, champignon, gepekeld mosterdzaad en Haeseveld Strong Dark met witloofslaatje en verse frietjes	31	Filet van traag gegaarde polderkip met choronsaus Geserveerd met aardappelkroketjes, botergebakken paksoi, wortel, groene asperge en broccolini, afgewerkt met kippenjus	32
Tortellini met stracciatella en kerstomatensaus v CHEF'S VEGGIE PICK Met verse basilicum en gekonfijte kerstomaat	24	Tartelette van biologische Belgische tomaten vv Vegan kaas van cashewnoten en ovenverse focaccia	25
Bouillabaisse van Noordzeebaars Met mosseltjes, grijze garnalen, gekonfijte venkel, kerstomaat en pommes fondantes	35	Salade van kerstomaat, nectarine, pistache en burrata v Met een dressing van harissa en honing	22,5

DESSERTS

Dame blanche Met warme chocoladesaus, crunch en slagroom	11
Lemon curd met romige yoghurt CHEF'S FAVORITE Met vers gemarineerde aardbeien en witte chocolade crunch	10
Coupe verse aardbeien Met gemarineerde aardbeien en crème chantilly	11
Kersen met donkere chocolade crèmeux Met bruine rum en crème chantilly en een donkere chocolade crunch	12
Coupe colonel vv Citroensobet met espuma van Gentse Dada Chapel Vodka	10

LITTLE SWEETS

Affogato Bolletje vanille-ijs met espresso	6,5
Cantuccini met Vin Santo SWEETS IN ITALIAN STYLE Monte Isi (IGT) del Chianti	6
Cannelés de Bordeaux Vier stuks	6

Lunchke doen?

WO - DO - VR

Weeklunch twee gangen	29
Weeklunch drie gangen	35

voorgerecht - hoofdgerecht - dessert

koffie of thee inbegrepen

v Veggie

vv Vegan

Vragen over bepaalde ingrediënten of allergenen?
Stel ze gerust aan onze medewerkers!

GASTON

DRINKS

APERERO

Champagne Gaston Chiquet, Sélection Brut, Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir	12/75
Cava l'Arboç 1919 Brut	7/40
Gastons Rooftop gin BARTENDER'S FAVORITE Met robertskruid 40° en Fever-Tree Premium Indian Tonic	13
Bombay Sapphire gin 40° Met Fever-Tree Premium Indian Tonic	12
Aperol Spritz	10,5
St-Germain Spritz	10,5
Picon vin blanc met Cointreau	9,75
Martini Riserva Speciale Rubino/Ambrato	8
Bacardi Añejo Cuatro zonder/ met frisdrank	9,5/13
Duval pastis de Marseille	6

COCKTAILS

Mojito PIMP YOUR COCKTAIL Classic/mango/framboos	13
Lazy Red Cheeks Met Potato Vodka Dada Chapel, framboos, citroen en violet	14
Negroni Met Martini Riserva, Gaston gin en Martini Bitter	12
Pornstar Martini Met vanillevodka en passievrucht, geserveerd met een cava shot	15,5
Dark & Stormy Met Bacardi Añejo Cuatro	12,5
Gentse Mule Met Potato Vodka Dada Chapel	12,5
Quinse Secret Met kweeper, bio appelsap en kaneel	14

BIEREN

Bel pils van het vat (25cl, 5°)	3,5
Liefmans Fruitesse on the rocks (25cl, 3,8°)	4
Vedett Extra Blond (33cl 5,2°)	4,5
Vedett Extra Null (33cl 0,0°)	4,5
Ypra 0.0% (33cl 0,0°)	4,5
Haeseveld Strong Dark (33cl 8,7°)	5,5
Duvel (33cl 8,5°)	5,5
Gentse Crabbelaer Blond (33cl 7,5°)	5,5
Omer (33cl 8,0°)	5,5

MOCKTAILS

Virgin mojito PIMP YOUR MOCKTAIL Classic/mango/framboos	10,5
Gentse Spritz Spectaculaire by Dada Chapel 0%	9,75
Nona June Gin & Tonic	11
Basil Splash by Nomuss	9
NOgroni Met Martini Vibrante & Gentse Opius Rubedo	9

FRISDRANK

Plat en bruisend water 25cl/1liter	2,5/7,5
Huisbereide ice tea met gember en citroengras	6,5
Huisbereide limoenlimonade met vierbloesem	6,5
Biologisch appelsap Pajottenlander	5
Fritz-Kola Original & Fritz-Kola Super Zero	3,5
Pajottenlander kombucha	6
Fever-Tree Premium Indian Tonic	4,5
Fever-Tree Ginger Beer	4,5

WARME DRANKEN

Verse munt of gember thee	5,5
Café Couture Ruby Black, Tender Chamomile, Green Oxi Goji, Sexy Pomegranate, Nana Mint, Wicked Rooibos	4
Koffie De Draak Gent	
Lungo	3,5
Espresso	3,5
Doppio	4,5
Cappuccino	4,5
Latte macchiato	5,5

Alle koffies zijn verkrijgbaar in een cafeïnevrije variant.

DIGESTIEF

Limoncello della casa	8
Espresso Martini by Nomuss	12
Espresso Martini 0% Met Gentse Opius by Nomuss	12
Amaretto Disaronno	7,5
Irish Coffee	11
Whishey Deware's, 12 jaar, 40°	10
Quinse o.b.v. kweeper en groene kruiden	10

GASTON