

huisgemaakt

op houtskool gepofte bietjes met vlaszaad, gerookt broodkruim en munt	€ 8,00
kaaskroket 'brique de flandres' met sumac en foelie	€ 12,00
escaveche van makreel met vierge	€ 10,00
goujonettes van pladijs met gedroogde lavas en rémoulade saus	€ 9,00
garnaalkroketten.....	€ 16,00
kroket van kalfszwezerik met sauce rémoulade	€ 16,00
suggestie huisbereide paté.....	€ 12,00

onze terroirproducten

oesters uit de baai van saint vaast natuur	€ 3/stuk
iberico bellota ham 24/36 maanden.....	€ 19,00
chorizo gran reserva	€ 8,00
boudin blanc uit de mibrasa.....	€ 6,00
charcuterieplank.....	€ 20,00

uit onze mibrasa grill

geroosterde bloemkool, gemarineerde sojabonen en zaden.....	€ 16,00
catch of the day uit onze noordzee op zijn geheel.....	€ 25,00
kabeljauw, beurre blanc met Bellegems witbier.....	€ 20,00
haantje met cider van "maman lilly", seizoensgroenten en aardappelen	€ 24,00
entrecôte galician txogitxu (per 2 personen/30min bereidingstijd)	p.p. € 34,00
filet pur txogitxu poivre/béarnaise	€ 30,00

andere klassiekers

rundstartaar 'txogitxu'	€ 18,00
stoof van varkenswang met liefmans gouden band en wostynmusterd.....	€ 20,00
vol au vent van hoevekip coq dés prés.....	€ 22,00
parmentier van black angus wang en staart.....	€ 20,00

voor erbij

frietjes en mayonaise	€ 3,00
seizoens aardappel met tuinkruiden.....	€ 4,00
salade mille couleurs met vinaigrette.....	€ 4,00
geroosterde bloemkool uit de houtskooloven	€ 5,00
seizoenschampignons	€ 6,00
gust's seizoensratatouille	€ 6,00

weeksuggestie € zie suggestie bord

als u enkel voor "kleine gust" kiest bedienen wij u graag aan de bar

indien u beperkt bent in tijd, laat het gerust weten dan houden wij er graag rekening mee.

baskische selectie entrecote en filet pur "txogitxu" gegrild in de houtskooloven mibrasa, leent zich moeilijk tot een keuze van bakwijze. We bereiden het met liefde en respect, op de beste manier.

fait maison

betteraves rôties au graines de lin, pain fumé et menthe.....	€ 8,00
croquette de fromage 'brique de flandres' au sumac et macis	€ 12,00
escavèche de maquereau, sauce vierge	€ 10,00
goujonettes de carrelet à la livèche séché, sauce rémoulade	€ 9,00
croquette de crevettes grises	€ 16,00
croquette de riz de veau à la sauce rémoulade	€ 16,00
notre pâté maison	€ 12,00

nos produits du terroir

huîtres de la baie de saint vaast, jus naturel	€ 3/pièce
le jambon 100% iberico bellota 24/36 mois	€ 19,00
chorizo gran reserva	€ 8,00
boudin blanc au four de charbon.....	€ 6,00
planche de charcuterie.....	€ 20,00

du four mibrasa grill

chou-fleur rôti, haricots soja marinés et graines.....	€ 16,00
la pêche du jour de la mer du nord cuits en entier.....	€ 25,00
cabillaud, beurre blanc à la bière blanche	€ 20,00
coquelet au cidre, légumes et pommes de terre de saison	€ 24,00
entrecôte galician txogitxu au naturel(pour 2/30 min de cuisson)	par pers € 34,00
filet pur txogitxu poivre / béarnaise	€ 30,00

autres classiques

tartare de boeuf 'txogitxu'	€ 18,00
carbonades aux joue de porc, liefmans gouden band et moutarde worstyn	€ 20,00
vol au vent de poulets 'coq des prés'	€ 22,00
parmentier de queue et joue de boeuf black angus	€ 20,00

pour accompagner

frites et mayonnaise.....	€ 3,00
pommes de terre de saison aux fines herbes	€ 4,00
salade mille couleurs, vinaigrette.....	€ 4,00
chou-fleur rôti au four de charbon.....	€ 5,00
les champignons de saison	€ 6,00
la ratatouille de "gust"	€ 6,00

la suggestion de semaine€ prix du jour

si vous souhaitez uniquement 'kleine gust' , prenez place au bar

prévenez nous si vous êtes limité en temps, ainsi nous pouvons répondre à vos besoins.

la selection basque entrecote et filet pur "txogitxu" grillé dans le four au charbon mibrasa, ne se laisse pas cuisiner avec un mode de cuisson. Nous le préparons avec amour et respect, de la meilleure façon.

home made

charcoal roasted beetroot with flax seed, smoked breadcrumb and mint.....	€ 8,00
cheese croquette "brique the flandre" with sumac and mace	€ 12,00
mackerel ceviche, sauce vièrge	€ 10,00
goujonettes of plaice, dried lovage, sauce rémoulade	€ 9,00
croquette of grey shrimps.....	€ 16,00
croquette of veal sweetbreads, sauce rémoulade.....	€ 16,00
seasonal pâté	€ 12,00

our terroir produce

oyster from the bay of saint vaast, jus naturel	€ 3,00/piece
iberico bellota de jabugo pata negra 24/36 months	€ 19,00
chorizo gran reserva	€ 8,00
charcoal roasted white pudding.....	€ 6,00
'assiette' de charcuterie.....	€ 20,00

from our mibrasa charcoal oven

roasted cauliflower, marinated soybeans and seeds	€ 16,00
catch of the day from the north sea	€ 25,00
codfish, beurre blanc sauce with local white beer	€ 20,00
cockle with cider "maman lilly", seasonal vegetables and potato.....	€ 24,00
entrecôte galician txogitxu (for 2/30 preparation time).....	per person € 34,00
filet pur txogitxu, poivre / béarnaise	€ 30,00

other classics

beef tartare 'txogitxu',.....	€ 18,00
stew of porc cheeks with liefmans gouden band beer en wostyn mustard	€ 20,00
vol au vent of chicken coq des prés	€ 22,00
black angus oxtail and cheek parmentier	€ 20,00

side dishes

chips en mayonnaise	€ 3,00
seasonal potatoes with garden herbs	€ 4,00
salad mille couleurs, vinaigrette	€ 4,00
roasted cauliflower from the charcoal oven.....	€ 5,00
gust's ratatouille.....	€ 6,00
sauteed mushrooms	€ 6,00

our weekly suggestion.....

if you are limited in time, let us know so we can take into account.

basque selection entrecote and filet pur "txogitxu" grilled in the mibrasa charcoal oven, can not be prepared in a mode of cuisson. We make it with love and respect, in the best way.