



*Parce qu'un bon repas commence souvent par le partage,
découvrez notre Coin Apéro, une sélection aux inspirations espagnoles...*

NOS ENTRÉES

OS À MOELLE... 9,90 €

Gratinés en persillade, fleur de sel & tartine grillée, servis en canon

TARTARE DE SAUMON BÖMLO... 16,90 €

Condiments aux fruits rouges, échalotes, ciboulette & aneth fraîche

SALADE DU TERROIR... 14,90 € / 17,90 €

*Gésiers de volaille, magret de canard séché, lardons,
tomme de brebis & tomates cerises*

SALADE DE POULPE... 19,90 €

Poulpe mariné, huile aux herbes & légumes du soleil

PÂTÉ EN CROÛTE "CHEZ SEB & HUGO"... 11,90 €

*Pintade, oignons confits au vin rouge & trompette-de-la-mort
Servi avec une salade*

SALADE GOURMANDE... 13,90 € / 16,90 €

*Poulet pané croustillant, raviolis dorés, copeaux de parmesan,
tomates cerises & croûtons*



NOS PLATS SIGNATURES

CÔTELETTES D'AGNEAU & OS À MOËLLE... 29,90 €

*Sauce Chimichurri
Accompagné d'un crumble de ratatouille*

LE GROS GILOU'... 19,90 €

*Poitrine de cochon fumée, sauce Cerveille de Canut, pommes de terre sautées
Cuisson lente "oubliée" puis grillée*

LE POULPE ENTIER AU RIZ NOIR... 26,90 €

Riz à l'encre de seiche & aïoli maison

LE VEAU & LE CHAMPIGNON... 23,90 €

Escalope de veau saisie, crème de champignon & pommes de terre sautées

DARNE DE SAUMON BÖMLO... 24,90 €

*En croûte d'herbes
Accompagné d'un crumble de ratatouille*

MAGRET DE CANARD ENTIER ou DEMI... 26,90 € / 19,90 €

*IGP du Sud-Ouest
Sauce miel romarin baie rose, servi avec des pommes de terre sautées*

PÂTES TRUFFÉES... 18,50 €

Crème de champignons, gratinées au four

BURGER GILOU'... 20,90 €

Version XXL (environ 360g)... 26,90 €

*Pain du boulanger, steak haché grillé (environ 180g), chips de lard, cheddar,
sauce tradition, pickles de cornichon & salade
Servi avec des pommes de terre sautées*

CHEZ GILOU'

RESTAURANT / BAR AMBIANCE

Un plat = Une personne



LE COIN DU BOUCHER

TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL...

200 g - 18,90€ / 400 g - 34,90€

ITALIEN (pesto, parmesan & tomates)...19,90€ / 35,90€

Coupé au couteau

ENTRECÔTE (environ 350 g)...27,90€

SECRETO DE PORC IBÉRIQUE (environ 220 g)...29,90€

HAMPE DE BOEUF MARINÉE (environ 300 g)...21,90€

CÔTE DE BOEUF (environ 1,2 kg)...64€

Cuisinée généreusement avec un beurre aux herbes

LA PLANCHE GILOU' - À PARTAGER...85€

Le Gros Gilou', hampe de boeuf marinée, magret de canard & côtelettes d'agneau

Pour 2 personnes

STEAK À CHEVAL (environ 180 g)...15,90€

Servi uniquement le midi

TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC UN BEURRE GOURMAND, DES POMMES DES TERRES & DE LA SALADE

**Se référer au tableau pour les provenances des viandes*

NOS ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT

RIZ NOIR : 5€

CRUMBLE DE RATATOUILLE : 5€

POMMES DE TERRE SAUTÉES : 4€

NOS SAUCES MAISON

MIEL ROMARIN BAIE ROSE : 3€

CHIMICHURRI : 3€

AÏOLI : 3€

CERVELLE DE CANUT : 3€

CRÈME DE CHAMPIGNONS : 4€

CHEZ GILOU'

RESTAURANT / BAR AMBIANCE

Un plat = Une personne



FROMAGES : SÉLECTION FROMAGERIE DE CHAMPARET

FROMAGE BLANC FERMIER... 4,90 €

Coulis, crème ou nature

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS... 7,90 €

SAINT MARCELIN GRATINÉ... 7,90 €

CERVELLE DE CANUT MAISON... 5,90 €

& croûtons grillés

NOS DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT... 7,90 €

& Fleur de sel

BRIOCHE PERDUE... 8,90 €

Caramel beurre salé, granola & boule de glace Vanille

TARTELETTE CRUMBLE POIRE - ABRICOT... 8,90 €

Accompagnée d'un sorbet citron vert

TIRAMISU SPÉCULOS... 8,90 €

Un classique Gilou' qui ne manque jamais de faire fondre les coeurs

CAFÉ GOURMAND... 8,90 €

THÉ GOURMAND... 9,90 €

CARTE DES GLACES

CHEZ GILOU'

RESTAURANT / BAR AMBIANCE