

# CHEZ GILOU'

RESTAURANT / BAR AMBIANCE

# MENU



Du mardi au samedi midi & soir

*Ruy-Montceau*

# COCKTAILS

---

AVEC UNE DOSE D'AMOUR !



## MANGO TROPICAUX

*Saint Germain, Angostura, purée de mangue, crème de pêche, citron vert, jus d'ananas, menthe*

12€



## ÉPICES DES BOIS

*Rhum cannelle, Angostura, citron vert, miel, jus d'orange*

12€



## LE CRIOU

*Curaçao, rhum ambré, rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas, citron*

12€



## LES MULES

*Vodka, Gin, Rhum ou Tequila + Ginger Beer, citron, jus de gingembre maison*

9€



## SEX & THE BEACH

*Vodka, Chambord, crème de pêche, jus de cranberry & ananas*

9€



## MOJITO

*Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe, eau pétillante*

9€



## APÉROL SPRITZ ST GERMAIN +1€ ITALICUS +1€

*Au choix, avec Prosecco, eau pétillante, tranche orange*

9€



## VIN CHAUD

*Vin chaud aux épices*

3,5€



## MOCKTAIL

*Sex & the beach*

*Mojito*

6€

---

# CHEZ GILOU'

RESTAURANT / BAR AMBIANCE



---

*Parce que certains moments méritent d'être uniques...*

## LES GRANDS PLATS À PARTAGER

*Notre Chef vous propose, sur commande, de magnifiques plats à partager, préparés spécialement pour votre table, à partir de recettes soigneusement sélectionnées*

*Des pièces généreuses, cuisinées avec passion, servies directement en salle par le Chef, pour transformer votre repas en un véritable moment de partage et de convivialité*

- GIGOT D'AGNEAU ENTIER
- COCHON DE LAIT ENTIER
- MARTEAU DE THOR
- WELLINGTON DE BOEUF

*Les tarifs varient selon le nombre de convives,  
le poids des pièces et le cours du marché  
Sur réservation uniquement (7 jours à l'avance)  
Contactez-nous !*



## TOUS LES MERCREDIS (midi & soir)

BRÉCHETS À VOLONTÉ 20€

Bréchets en persillade,  
servie avec ses pommes de terres sautées

---

**CHEZ GILOU'**  
RESTAURANT / BAR AMBIANCE



---

## FORMULE DU JOUR

DU MARDI AU VENDREDI MIDI

PLAT SEUL...13,90€  
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT...15,90€  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT...18,90€

PLANCHE EXPRESS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT servis ensemble...18,90€

## MENU ENFANT

12€ (JUSQU'À 10 ANS)

SIROP + PLAT + 1 BOULE DE GLACE

## NOS ENTRÉES

OS À MOELLE...7,90€

*Fleur de sel & tartine grillée frottée à l'ail, servie avec de la salade*

OEUF EN MEURETTE  
FAÇON TRADITIONNELLE...11,90€

*Sauce vin rouge, oignons grelots, lardons & champignons*

SOUPE DE POISSON MAISON...13,90€

*Bouillon crémeux parfumé, poisson fumé & légumes mijotés*

SALADE GOURMANDE...13,90€ / 16,90€

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

TARTE FLAMBÉE À L'ANCIENNE...9,90€

*Crème, moutarde à l'ancienne, lardons & oignons  
Accompagné d'une salade fraîche*

---

# CHEZ GILOU'

RESTAURANT / BAR AMBIANCE



---

## NOS PLATS SIGNATURES

### LE GROS GILOU'...19,90€

*Poitrine de cochon fumée, jus réduit au Porto Savora, pommes de terre sautées  
Cuisson lente "oubliée" puis grillée au four à braises*

### POT-AU-FEU DE LA MÈRE GILOU'...22,90€

*Boeuf mijoté, carottes, navets, pois chiches, oignons, pommes de terre & choux  
Tradition & générosité à l'Espagnol*

### ANDOUILLETTE GRILLÉE...20,90€

*Servie avec son gratin de ravioles*

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

*Cuisson basse température & grillé au four à braises  
Sauce poivre, servi avec des pommes de terre sautées*

### LE POULPE ENTIER GRILLÉ...26,90€

*Riz pilaf parfumé & aioli maison*

### SOUPE DE POISSON...22,90€

*Bouillon crémé parfumé, poisson fumé & légumes mijotés*

### TRANCHE DE JAMBON BLANC TRUFFÉE GRILLÉE...17,90€

*Pommes de terre sautées & jus réduit au Porto*

### GRATINÉE DE RAVIOLES...18,90€

*Crème de parmesan & chiffonnade de jambon blanc truffée*

### BOITE CHAUDE...19,50€

*Charcuterie, salade fraîche & mouillettes croustillantes*

### BURGER GILOU'...20,90€

*Pain du boulanger, steak haché grillé, fromage à raclette fondant,  
compotée d'oignons, galette de pommes de terre & crème à l'Espelette  
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€

*Coupé au couteau*

ENTRECÔTE (environ 350 g)...27,90€

BAVETTE BLACK MORAN ANGUS IRLANDAIS  
(environ 300 g)...32,90€

CÔTE DE BOEUF (environ 1,2 kg)...62€

### LA SÉLECTION DU FEU

*Le coin des viandes maturées évolue au rythme des semaines...  
Découvrez notre sélection à l'ardoise, selon les pièces choisies  
et leur maturité parfaite*

TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC  
DES POMMES DES TERRES SAUTÉES & DE LA SALADE

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

#### NOS ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT

RIZ PILAF PARFUMÉ : 4€  
LÉGUMES DU MOMENT : 5€  
POMMES DE TERRE SAUTÉES : 4€  
GRATIN DE RAVIOLES : 5€

#### NOS SAUCES MAISON : 3€

POIVRE  
JUS RÉDUIT PORTO SAVORA  
SAUCE FROMAGÈRE  
SAUCE ESPELETTE  
AÏOLI

---

# CHEZ GILOU'

RESTAURANT / BAR AMBIANCE

*Un plat = Une personne*



---

## FROMAGES

**FROMAGE BLANC FERMIER... 4,90 €**

*Coulis, crème ou nature  
La Mère Richard*

**LE MENDIANT... 6,90 €**

*Brie garni par nos soins d'une confiture de tomates & fruits secs*

**ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS... 7,90 €**

*3 fromages AOP de nos régions, sélectionnés par nos soins*

## NOS DESSERTS

**COQUE CHOCO LITCHI FRAMBOISE... 8,90 €**

*Mousse au chocolat blanc litchi vanille & compotée de framboises fraîches  
Douceur fruitée & délicate*

**TATIN REVISITÉE... 8,90 €**

*Accompagnée d'une boule de glace à la noix*

**BRIOCHE PERDUE... 8,90 €**

*Sauce façon Rocher, fruits secs caramélisés & boule de glace vanille*

**TIRAMISU SPÉCULOS... 8,90 €**

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

**CAFÉ GOURMAND... 8,90 €**

**THÉ GOURMAND... 9,90 €**

**DIGO GOURMAND... 12,90 €**

**CARTE DES GLACES**

---

**CHEZ GILOU'**  
RESTAURANT / BAR AMBIANCE