

# CHEZ GUDULE

## SHARING IS CARING

Edamame	2.5
Assortiment sushis	8.5
Sashimis saumon	9.5
Ravioles scampis, bouillon	9.5
Gyozas	7.5
Salade mangue, tofu, basilic, noix (v)	8.5
"Wings" caramélisés	9.5
Soupe miso (v)	6.5
Nems maison (1pc)	3.5
Croquettes crevettes	13.5

## AFTER SHARING

Saumon Terryaki	22
Tataki de filet mignon, sezame, patates douces	24.5
Ramen (v)	14 (du chef +3)
Bo bun boeuf, vermicelles de riz, nems, menthe	17
"Ballekes" bowl (sauce tomates, nouilles sautées)	16
Gudule bowl (nouilles Udon, poulet, wok crevettes, sauce BBQ)	18.5
Curry jaune coco, légumes du marché (v)	15 (+ de volaille +3)
Curry rouge, gambas, aubergine Thai, pousses de bambou	23.5
Salade de boeuf à la citronnelle	17.5
Salade de saumon, avocat, mangue, citron vert	18.5

## LAST BUT NOT LEAST

Tarte à la mangue	8.5
Tarte au citron vert, basilic	7.5
Tarte au chocolat (caramel beurre salé, noix de pecan)	

8

(v) végétarien

Merci de nous faire part de vos allergies

# BOISSONS

## APÉRITIF

Campari 7  
Vermouth blanc/rouge 6.5  
Apérol 7.5  
Prosecco "Corda" Colli Trevigiani 6.5/31  
Hendrick's Gin 11  
Etsu Gin 10  
Pampero Dark Rhum 8  
Cidre naturel BIO 4.5  
  
+ soft 2.5

## COCKTAILS

Saigon Mule\* (Sake Junmai Ginjo, ginger beer, citron vert) 11.5  
Mojito\* (Omerta Rhum, citron vert, menthe) 11  
Negroni (Gin infusé au yuzu, vermouth rouge, campari) 13.5  
Thai Martini (Vermouth blanc, wodka, mangue) 12.5  
La Vie En Rose\* (Cointreau, Campari, jus de citron vert, sirop de rose) 12

## BIERES AU FUT

Ginette Lager BIO 3/6  
Hoegaarden blanche 4

## BOUTEILLES

Ginette Fruits Rouges BIO 4  
Goose IPA 4.5  
Chouffe 4.5  
Duvel 4.5  
Leffe blonde 4  
Chimay bleu 4  
Victoria 4  
Stella 0% 3  
Singha Premium Lager Beer 4.5  
Triple Karmeliet 4.5

\* version non-alcoolisé disponible

## SOFTS

Chaudfontaine plat/pétillante 4.5  
Sprite/Fanta/Coca Cola/Coca Cola light 3  
Aqua Monaco Ginger Beer/Ginger Ale/Tonic 4  
Looza orange/pomme/tomate 3

Ice tea MAISON 5  
Limonade MAISON 5

## BOISSONS CHAUDES

Espresso 3  
Espresso lungo 3  
Doppio 4  
Espresso macchiato 3.5  
Latte macchiato 4  
Cappuccino 3.5

Thé vert 4  
Thé jasmin vert BIO 4  
Thé noir aux fruits rouges 4.5  
Infusion Pina Colada BIO 4.5  
Infusion rooibos 4

Thé à la menthe fraîche 4.5  
Thé au gingembre 4.5

## DIGESTIFS

Limoncello 7  
Cointreau 7  
Amaretto di Saronno 7  
Cognac Ottard VS 7  
Baileys 7  
Sake Junmai Ginjo (Kanbara) 7

## VIN ROUGE

Gudule: Grenache, Cabernet 8/36  
Bordeaux Périgord: Ordalia, Merlot 4.5/14/19  
Bordeaux Supérieur: M de Martet, 2015 23  
Côtes du Rhône BIO: Les Crottes, Dieu-le Fit, 2014 36  
Côtes du Rhône BIO: Parallèle 45, 2015, Jaboulet 32  
Haut-Médoc: Château Beauséjour 2015 29  
Vins du Languedoc BIO: La Louvière "La Maitresse" 2015 29  
Vins d'Alsace: Pinot Noir 2015, Hugel 6.5/29

## VIN BLANC

Gudule: Mauzac, melon de Bourgogne, Chenin 7.5/35  
Bordeaux de Périgord: Ordalia, Sauvignon 4.5/14/19  
Vins de Loire: Sancerre, 2017, Daulny 7.5/35  
Corbière BIO: Vialade Elégance, Chardonnay 24  
Vins d'Espagne BIO: Mundo de Yuntero, Verdejo 22

## VIN ROSE

Languedoc Roussillon: Montalus 2017 4.5/9/14/19

## PROSECCO

"Corda" Colli Trevigiani 6.5/31