

GAINSBOURG

27 JUNI 2024 #17 - GB GAZETTE

QUI SANS AMOUR EXISTE?

Welkom bij Gainsbourg

Onze ideeën zijn eenvoudig: de chef gaat op zoek naar de *beste ingrediënten* en maakt ze klaar *in de puurste vorm*. In de keuken maken ze alles klaar zoals ze dit al eeuwen doen: met *hout, houtskool, kruiden* en *veel tijd!*

Vraag gerust meer uitleg aan de chefs in de keuken. Check zeker de side dishes om uw maaltijd compleet te maken.

Laat het smaken!

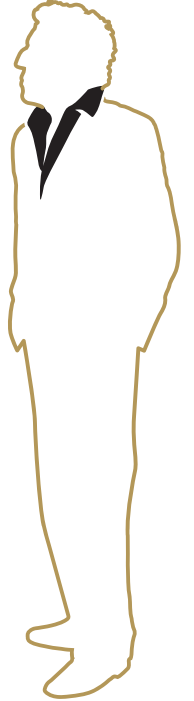
“Je suis venu pour te voler cent millions de baisers.”

OUR KAMADO JOE BBQ'S



De Kamado is een dikwandige grill, gebaseerd op de kookpotten uit het oude Azië. Vlees, vis en groenten krijgen in de Kamado een rijk rookaroma. Met trots heeft Kamado Joe voortgebouwd op deze traditie. De klassieke stijl van de grill hebben we gemoderniseerd met ongeëvenaard vakmanschap, innovatieve accessoires en een collectie flexibele grilloppervlakken.

www.kamadobbq.be



NO ALCOHOL, LOW IN CALORIES

> HOME MADE ICE TEA ZERO CALORIES

Ice Tea Spicy Bergamot - 4°

Made with Earl Grey tea, bergamot and jalapeño

Ice Tea Lavender Green - 4°

Made with green tea and lavender

Ice Tea Kalamansi Ginger - 4°

Made with black tea and a lot's of love!

> MOCKTAILS

Zen Zero - 11°

Italian mocktail with crodino and Fever Tree ginger beer

Red Love - 10°

This mocktail is based on our delicious 'Queen Berry' tea. Some lime and zusto make for a worthy non-alcoholic drink

Last Sober Driver - 11°

Are you driving? Try this great mocktail with thyme, lemon and elderflower tonic

> FIZZY HOME MADE LEMONADES

Spicy & Mango - 4°

Sweet mango with a little red pepper to give it a boost

Lemon & Lemongrass - 4°

Totally refreshing after a hard day's work

Berry Goodness - 4°

Red passion in a glass! Made with cassis and sage

“Je suis venu pour te voler cent millions de baisers.”



Gainsbourg



COCKTAILS

> BITTER & DRY

Negroni - 14⁵

Bombay Sapphire - Campari - Martini Rosso
Italian Classic made with Bombay dry Gin, Campari and Martini Rosso

> LIGHT & SWEET

Porn Star Martini - 15⁵

Below 42 - Vanilla - Lime - Passion Fruit
A fruity sweet crowd pleaser made with vodka and passion fruit

Blue Basil - 14⁵

St.Germain Elderflower - Purple Basil - Lemon - Elderflower Tonic • Elderflower spritz: move your a**e! This is the new spritz

> COMPLEX & SPICED

Imperial Old-Fashioned - 16

Bertrand cognac - Mandarine Napoleon - Vermouth - Mint • Bartender's favourite!

Margerita d' Amour perdue - 16

Smoked pineapple - tequila - jalapeño - Cointreau - Lime • As Serge said: "Je veux trouver l'oubli"
Prepared with pineapple smoked in our smoker!

That's Peachy! - 16

Woodford Bourbon - Almond - Apricot - Lemon
Fruity and slightly sweet, but far from offensive!

CHAMPAGNE

Champagne Laurent-Perrier staat bekend om zijn frisse en elegante stijl, voortkomend uit een zorgvuldige selectie van druiven en een uniek productieproces.

Laurent Perrier La Cuvée Brut glas - 14

Laurent Perrier La Cuvée Brut fles - 85

Laurent Perrier Cuvée Rosé - 105

“Mieux vaut pleurer de rien que de rire de tout”

GIN

Gin Flight - 15⁵

Laat je verrassen door 3 maal 2cl gin uit al de windstreken met een Fever-Tree Indian Tonic

Bulldog - 14⁵

Thyme, Fever-Tree Mediterranean Tonic

The Ultimate G&T - 13

Bombay Sapphire, Lime, Licorice, Fever-Tree Indian Tonic

When the East meets the Mediterranean - 14

Bombay East, Lemongrass, Lime, Fever-Tree Mediterranean Tonic

Double You W - 14

Grapefruit, Licorice, Fever-Tree Mediterranean Tonic

Buss 509 Grapefruit or Raspberry - 14⁵

Mint, Fever-Tree Indian Tonic

Old Fashioned Bombay Dry Gin - 13⁵

Cinnamon, Lemon, Fever-Tree Indian Tonic

Bombay Bramble - 14⁵

Bombay Bramble, Raspberry, Blackberry, Fever-Tree Indian Tonic

#GAINSBOURGLEUVEN

Tag je foto's!

Bent u allergisch aan bepaalde ingrediënten, meld het ons aub. In al onze gerechten kunnen sporen voorkomen van allergenen. Wij kunnen kruisbesmetting ondanks alle genomen voorzorgsmaatregelen niet voor 100% uitsluiten • Onze keuken is open van 17u30 tot 21u30. • Last call voor dranken is om 22u30. • Eén rekening per tafel.

START YOUR DINNER HERE

Start de avond met iets om te delen! Enkel te verkrijgen als starter.

BBQ bites sharing platter - 15⁵ per persoon

Proef de vier windstreken met deze verrassende explosie van smaken: American style Moink balls, Cajun Oester, Indonesisch kippenspiesje, Caribbean style chicken wing en Pens uit de korte keten: boerderij Duroc de Riegel uit Kortenaak

Overloaded nacho sharing platter - 23

Om te delen met twee: tortillachips met huisgemaakte pulled pork, burned brisket ends, guacamole, jalapeño, zure room en veel liefde!

Oester - 5

Oosterschelde oester klaargemaakt op de BBQ en afgewerkt met cajun butter en dragon, ideaal bij een cocktail!



LOW AND SLOW



BBQ in zijn puurste vorm! Gegaard in een Amerikaans smoker met gaartijden die oplopen tot 16 uur. Onze chef kiest hiervoor mooi dooraderd grote stukken vlees zodat het sappig blijft en een mooie 'bark' heeft. Eerst worden de grote stukken vlees ingewreven met een kruidenrub. Daarna gerookt met de juiste houtsoort en tenslotte verder gegaard op een lage temperatuur tot we een perfect stukje sappig gerookt vlees krijgen.

Thor's Hammer - 31⁵

Heerlijk met appelhout gerookt en langzaam gegaarde schweinehaxe (+650 gr) van biologisch Brasvar varken! Ingesmeerd met onze eigen Porktastic BBQ rub, gerookt en dan 15 uur langzaam gegaard. Een perfect hammetje geserveerd met Dijonaise saus gemaakt met mosterd van De Ster uit Lubbeek.

Smoked Tagliata - 32

Mooi stukje rundsvlees wordt eerst een uur lang koud gerookt in onze smoker met appelhout, voordat het perfect wordt gegrild op onze Kamado Joe BBQ. Geserveerd met gedroogde tomaat, Parmigiano kaas, raketsla en een vleugje oude balsamico voor een onvergetelijke ervaring.

Texas short rib - 49

Ongelooflijk en exclusief stuk vlees dat niet vaak te verkrijgen is in ons land! 100% grain fed American Black Angus beef rib, kruidenrub met verschillende soorten peper en onze Smokey Rub, gerookt met Hickory en appel hout en 15 uur langzaam op lage temperatuur verder gegaard.

Brisket - 33

Klassieker op al de BBQ wedstrijden! Onze Brisket is de puntborst van het Black Angus rund en wordt in de puurste vorm klaargemaakt: een mengeling van zeezout, verschillende soorten peper, Hickory en appel hout en veel tijd! Uiterst mals stuk vlees (250 gr) klaargemaakt in Texas BBQ style opgediend in dunne schijfjes en afgewerkt met Chef's BBQ sauce.

BBQ Chicken - 25⁵

Belle Flamand supreme: Heerlijke halve Belgische kip, ontdaan van de meeste beenderen, gemarineerd op z'n Italiaans met oregano, tijm, olijfolie en citroen en geserveerd met een potje looksaus.

Super tasty premium ribs - 29⁵

Premium ribben (650gr) van het Duroc varken. Eerst ingewreven met een Memphis style dry rub en daarna gerookt met appel hout en vochtig gehouden met een spray op basis van Jack Daniels. Een uitzonderlijk varken verdient een perfecte behandeling: Batallé El Unico krijgt een gepersonaliseerd dieet van gecontroleerde voeding en leeft in geavanceerde stallen waar het dierenwelzijn centraal staat.

YOU LIKE SOMETHING ELSE?

The big potato - 21⁵

Onze sweet potato is gevuld met chili sin carne, rode ui, guacamole, zure room, feta, zoete paprika, ...

The veganist - 21⁵

Jonge slablaadjes, courgette en paprika, zoete aardappel, tomaat, rode ui, salsa verde

> WANNA PIMP YOUR FOOD?

+ pulled pork - 9

BURGERS

Varkensnek Burger - 22⁵

Langzaam gegaarde varkensnek van 'Duroc de Riegel' uit Kortenaeken met honingmosterd, rucola en tomaat, chefs favorite!

Beef Burger - 20⁵

100% Belgisch witblauw burger gegrild op de Kamado Joe, Serge's pepersaus, cheddar kaas, ijsbergsla

Bacon Burger - 22⁵

100% Belgische wit-blauw burger gegrild op de Kamado Joe, Brasvar spek gemarineerd met Bacardi spiced rum, homemade BBQ-saus, ijsbergsla

Pulled Pork burger - 21⁵

Pulled pork gemaakt van Brasvar schouderstukken, gerookt met Hickory en appel hout en gedurende 15 uur gegaard, koolsla, BBQ-saus

Full loaded burger - 26

Eat your heart out! 100% Belgische witblauw burger gegrild op de Kamado Joe, home made BBQ saus, Pulled pork, koolsla

Halloumi Burger - 20⁵

Halloumi kaas, gegrilde groenten, smokey cocktail saus gemaakt met Patron Tequila en limoen

SIDE DISHES

Watermeloen - 6

Zomers slaatje met watermeloen, avocado, cajun-cocktailsaus en feta

Korean BBQ mushroom - 9⁵

Shiitake poedestoelen met Kimchi gemaakt door de lokale boer 'Bolan Ferments', kikkererwten en koriander

Crazy Parmesan Truffle fries - 9⁵

Onze steakhouse frieten met truffelmayonaise en Parmigiano Reggianokaas

Louisiana coleslaw - 5⁵

Rode kool, witte kool, wortelen, Louisiana mustard sauce

Green salad - 5⁵

Jonge blaadjes van verschillende slasoorten, paprika, tomaat en rode ui

Baby potato - 6⁵

Krieltjes met provençalse kruiden en kruiden boter

Friet - 6

Steakhouse friet voor de echte Belgen

SOFT

Bruis water 50 cl - 5

Plat water 50 cl - 5

Coca-Cola - 3⁵

Coca-Cola Zero - 3⁵

Fanta - 3⁵

Sprite - 3⁵

Chaudfontaine - 3⁵

Chaudfontaine 50cl - 5⁵

Fever-Tree Tonics - 4

COFFEE

Brazil Fazenda Recando koffie gebrand door Madmum op 100m van hier.

Lungo - 3⁹

Ristretto - 3⁹

Espresso - 3⁹

Espresso Doppio - 5⁹

Cappuccino - 4⁹

Latte Macchiato - 4⁹

