

FROMAGES & COCHONNAILLES

Charcuterie <i>French and Iberico cold cuts, Guindilla peppers</i>	590
Fromages fermiers <i>French cheeses, homemade jam</i>	590
Fromages et charcuterie <i>Cheeses and cold cuts selection, pickles</i>	760

ENTRÉES FROIDES

Œufs mayonnaise jambon Ibérique <i>Cage-free eggs, homemade mayonnaise, Iberico ham</i>	190
Salade Landaise <i>Foie gras, smoked duck breast, duck gizzard, tomato, pinenuts</i>	690
Salade de fruits de mer et haricots Tarbais <i>Clam, squid, chorizo, persillade</i>	470
Duo de saumon <i>Salmon gravlax, salmon rilette, condiments</i>	450
Salade de crabe et avocat <i>Sea crab meat, avocado, pinenuts, pomegranate, mesclun salad</i>	470
Foie gras de canard au torchon <i>Duck foie gras, fig chutney, brioche</i>	720

ENTRÉES CHAUDES

Soupe à l'oignon <i>Gratinated onion soup, Comté cheese</i>	420
Soupe de poisson <i>Fish soup, croutons, rouille sauce</i>	420
Escargots à la Bourguignonne 6 pcs <i>Gratinated snails, herb butter</i>	590
Vol-au-vent du pêcheur <i>Puff pastry, lobster, scallop, squid, mussels, morel, bisque sauce</i>	1,180
L'os à moelle <i>Bone marrow, persillade, confit garlic jam, croutons</i>	560
Foie gras de canard poêlé <i>Pan-seared duck foie gras, apple confit in duck fat, Armagnac</i>	950

LA FORMULE

Salade verte aux pignons de pins
Green salad, roasted pinenuts, mustard vinaigrette

Entrecôte grillée 300g
Grilled Australian Black Angus ribeye

Sauces : Café de Paris ou au poivre
Herb butter or peppercorn sauce

Frites maison à volonté
Free-flow French fries

Tarte au fromage
Caramelized cheese tart

1,890

GASTON

BISTRO • BANGKOK

PLATS PRINCIPAUX

Noix de St-Jacques aux poireaux <i>Seared scallop, smoked leek, herb butter</i>	1,160
Filet de bar au vin rouge et à l'ail <i>Seared line caught seabass fillet, bell pepper confit, garlic mashed potato, red wine sauce</i>	1,130
Pavé de saumon <i>Salmon steak, oven baked butternut squash, green asparagus, broccolini</i>	720
Homard à l'Armoricaine <i>Gratinated lobster, Armoricaine style bisque, baby spinach</i>	1,690
Macaroni au foie gras et morilles <i>Macaroni pasta, foie gras, morels, bacon, Comté cheese</i>	680
Tartare de bœuf 160g <i>Hand-cut AUS beef tenderloin tartare, French fries</i>	760
Bœuf Bourguignon <i>AUS Wagyu beef oyster blade, bacon, potatoes, carrot, Paris mushrooms</i>	860
Confit de canard poêlé <i>Crispy duck leg confit, smashed roasted baby potato, sautéed mushrooms</i>	820
Demi poulet rôti au jus <i>Roasted half chicken, ratatouille Provençale, chicken jus</i>	550
Saucisse de Toulouse <i>Toulouse sausage, garlic mashed potato, Pommery mustard</i>	480

GRILLADES

Gambas grillées 4 pcs <i>Grilled Tiger prawns</i>	1,640
Côtelette de porc 400g <i>Farmed pork chop</i>	680
Filet de bœuf 250g <i>AUS Wagyu beef tenderloin MBS 4/5</i>	1,940
Côte de bœuf (min. order 1,2kg and 30min cooking time) <i>AUS Wagyu beef tomahawk MBS 4/5</i>	450/100g
Côtelettes d'agneau 3 pcs <i>AUS lamb chops</i>	1,640

Sauces : *Café de Paris (herb butter) | Au poivre (peppercorn) | Béarnaise
Bordelaise (shallot & bone marrow) | Pommery mustard selection*

GARNITURES

*Roasted broccolini, spinach, fried basil, garlic | Green salad, roasted pinenuts, mustard vinaigrette
Ratatouille Provençale | Sautéed mushrooms, garlic, parsley | French fries
Smashed roasted baby potato, salsa brava | Garlic mashed potato*

150

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% VAT.

ราคาตั้งโปรแกรมค่าธรรมเนียมบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 %