

RESTAURANT  
**LOU**

## Le restaurant [gu]

L'ancien relais de poste dans la cité de Charles-Quint s'est peu à peu transformé en restaurant : « chez Victor Walle », « chez Gaston », puis « l'Ecurie » et depuis septembre 2023 le « restaurant [gu] ». L'établissement a ainsi dernièrement été entièrement rénové pour vous proposer une belle cuisine traditionnelle dans un cadre actuel. Le restaurant peut accueillir jusqu'à 40 convives. L'été, une jolie cour vous accueille sous ses parasols. Mais l'adresse réserve également une pépite au fond de cette cour : une superbe salle de réception de plus de 100 m2 pour des repas de groupe de 40 à 80 personnes.

Au [gu], le Chef Daniel GALL, Maître Restaurateur, propose une cuisine intégralement « faite maison » à partir de produits frais, de saison, et issus majoritairement de producteurs locaux. Ici vit la tradition culinaire française, celle de la mémoire du goût. Il en faut de la passion pour chaque jour trouver les meilleurs fournisseurs avec les meilleurs produits, pour travailler et sublimer les goûts de chaque plat... Et de la passion, l'équipe en cuisine du [gu] n'en manque pas ! Pas de carte établie pour plusieurs mois : celle-ci change au gré des saisons, des envies du Chef et de ses trouvailles auprès de ses fournisseurs locaux.



## Les repas de groupe au [gu]

Les groupes jusqu'à 40 convives sont accueillis dans notre restaurant, ou, jusqu'à 14 personnes, dans la « salle à manger », et le menu est établi avec vous d'après la carte du restaurant avec choix des boissons et des vins.

A partir de 40 convives, notre grande salle de réception de 100m2 peut être privatisée avec ses équipements spécifiques mis à votre disposition. Cette salle peut accueillir jusqu'à 80 personnes assises ou 60 personnes s'il y a lieu de prévoir une piste de danse.

Notre proposition de menu comporte un choix entre plusieurs plats. Afin de vous proposer une cuisine faite maison à partir de produits frais, de saison et majoritairement issus de producteurs locaux, nous demandons que le choix d'entrée, de plat et de dessert soit unique pour l'ensemble des convives.

Pour un repas le midi, la salle est mise à disposition de 10 heures à 18 heures.

Pour un repas le soir, la salle est mise à disposition de 16 heures à minuit.

La visite des lieux se fait uniquement sur rendez-vous.

Voici les équipements mis à votre disposition :

- Full connectique dont accès Wi-Fi
- Equipement hi-fi existant avec possibilité de diffuser votre propre playlist (Bluetooth ou câble Jack)
- Tables rectangulaires de 6 ou 8 personnes avec nappes et chaises
- Possibilité de dressage de buffet pour l'apéritif
- Accès indépendant du restaurant
- Accès à une cour intérieure fermée pour les fumeurs, l'établissement étant entièrement non-fumeur
- 3 sanitaires indépendants du restaurant
- Accès et sanitaires adaptés pour les personnes à mobilité réduite
- Possibilité de mise à disposition d'une pompe à bière facturée au fût

Pour un groupe de moins de 40 convives souhaitant réserver cette salle, un forfait de location de salle de 200 euros par jour est appliqué en plus du prix des repas.

Daniel GALL et toute l'équipe du restaurant [gu] seront heureux de vous accueillir.

**Proposition de menu spécial Clubs et Associations :  
28,00 € TTC par personne hors boissons**

Entrées

- Terrine maison de foies de volaille flambés au Cognac et pommes Granny
  - Traditionnelle crêpe picarde
  - Saumon à la parisienne (froid avec mayonnaise)

Plats

- Escalope de dinde à la forestière
- Filet de julienne poché, velouté vin blanc et citron
- Rôti de porc confit 12 heures à basse température, sauce charcutière

Desserts

- Crème brûlée
- Mousse au chocolat
- Tarte de saison

Nous nous tenons à votre disposition pour toute étude de menu intégrant vos goûts et impératifs de régime alimentaire.





**Proposition de menu de groupe :  
35,00 € TTC par personne hors boissons**

Entrées

- Tartare de saumon et haddock, citron vert, concombre, poivre de Timut
- Terrine maison de foies de volaille avec insert de foie gras mi-cuit du Chef, chutney d'oignon rouge
  - Mille-feuille de crevettes
- Nage de moules au safran, petits légumes étuvés
- Merrine de julienne, velouté de crustacés

Plats

- Suprême de volaille poché, tombée de pleurotes crémees
  - Le rôti de bœuf du dimanche, jus réduit
- Ballotine de saumon aux épinards, sauce vin blanc citronnée
- Dos de cabillaud rôti sur fondue de poireaux, velouté de crustacés

Desserts

- Entremet aux 3 chocolats sur crème anglaise
- Entremet aux fruits sur coulis de fruits rouges
- Vacherin fruits exotiques et glace coco artisanale, coulis de mangue
- Traditionnelle tarte Tatin, boule de glace vanille artisanale

Nous nous tenons à votre disposition pour toute étude de menu intégrant vos goûts et impératifs de régime alimentaire.

**Les formules apéritives  
avec toasts et/ou mises en bouche**

Kir cassis Kir cassis pétillant Blanc de blanc Punch (ou 1 soft)	5 euros / personne
Crémant de Bourgogne Soupe champenoise	7 euros par personne
Champagne	13 euros par personne

**Les boissons  
au cours du repas**

Nous ne pratiquons pas le « droit de bouchon »

Formule à 8 euros / personne : (avec nos vins du moment)

1 verre de vin blanc ou 1 soft / personne avec l'entrée

1 bouteille de vin rouge pour 4 convives

1 bouteille d'eau plate + 1 bouteille d'eau gazeuse pour 4 convives

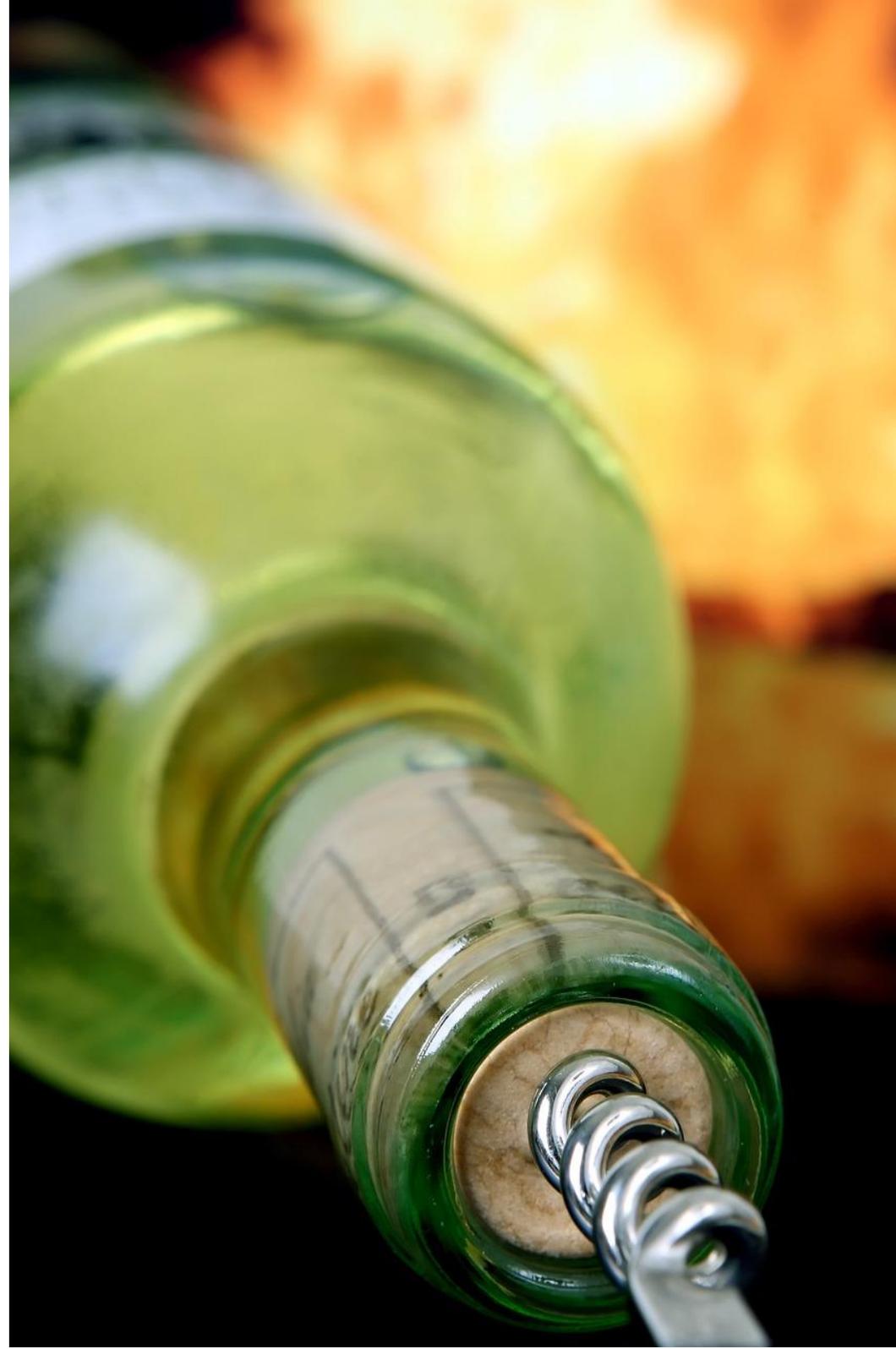
Au-delà, facturation « à la bouteille »

Autres boissons en supplément :

Bière 5 €, Softs\* 25 cl 3 €, Perrier 33 cl 4 €, Ice Tea 25 cl 4 €

(Softs\* : Coca-Cola, jus de fruit, sirop à l'eau, limonade, diabololo)

Nous nous tenons à votre disposition pour toute étude de vins de notre cave





## Les suggestions complémentaires au menu

### Fromage

Brie de Meaux sur salade : 5 € / personne

Assiette de fromages des 7 vallées : 10 € / personne

### Bière

Mise à disposition d'une pompe à bière avec fût de 20 litres de bière légère :  
150 euros

### Avec le dessert

Crémant de Bourgogne : 28 euros la bouteille

Champagne : 60 euros la bouteille

### Café

Café ou thé : 2 euros / personne



Restaurant [gu]  
17 rue Jacquemont  
62140 HESDIN  
03.21.86.86.86  
[contact@restaurant-gu.com](mailto:contact@restaurant-gu.com)  
[www.restaurant-gu.com](http://www.restaurant-gu.com)

