



— BISTROT —

Gaston

• BISTROT — BOIRE & MANGER •



LA CARTE

CUISINE LOCALE & GÉNÉREUSE



Bistrot • DEPUIS 20 26

GASTON

— Bistrot, Boire & Manger —



La formule de Gaston

(uniquement le midi en semaine hors week end et jours fériés), à retrouver sur nos tableaux

Plat seul : 13,90

★
Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 17,90

★
Entrée + Plat + Dessert : 19,90

Les Burgers de Gaston

Le Gaston 18,50

Bun's, steak haché (180gr), roasty, sauce Gaston, confit d'oignons, cheddar, salade, tomate, cornichons, comté, frites, nappage comté

Le Vévé burger by Lucas Vélarte 21,90

Puissant, et plein de caractère, le Vévé burger a été imaginé par Lucas Vélarte, 3e ligne de l'Usap et fier enfant du pays catalan ! Un burger qui ne manque pas d'impact !

Bun's, steak haché (180gr), roasty, sauce romesco (confit d'oignons, serrano, tomate catalane, salade, tomate, cornichons, œuf au plat, frites)

Le Chicken burger 18,90

Bun's, tenders de poulet, sauce barbecue, confit d'oignons, salade, tomate, cornichons, frites, nappage cheddar

Vieux Bouc burger 18,90

Bun's, steak haché (180gr), roasty, sauce Gaston, fromage chèvre, miel, confit d'oignons, salade, tomate, cornichons, frites, nappage crème de chèvre

Burrata burger 21,90

Bun's, steak haché (180gr), roasty, cheddar, pesto et burrata, sauce tomate, roquette, confit d'oignons, tomate, cornichons, frites

Fish burger 18,90

Bun's, poisson pané maison, cheddar, sauce tomate, creamy maison, confit d'oignons, salade, tomate, cornichons, frites

Le Dada pepper burger 18,90

Bun's, steak haché (180gr), roasty, sauce poivre, œuf au plat, confit d'oignons, salade, tomate, cornichons, frites, nappage cheddar

Le Vegan 16,50

Bun's, steak végétal, sauce creamy, légumes escalivade, confit d'oignons, salade, frites

L'Avocado burger 20,90

Bun's, tenders de poulet, cheddar, sauce tomate, confit d'oignons, guacamole, salade, tomate, cornichons, frites

Le Classique 17,50

Bun's, steak haché (180gr), sauce Gaston, cheddar, confit d'oignons, salade, tomate, cornichons, frites

Les Plats d'enfance de Gaston

Le Cordon Bleu de Gaston 20,90

au poulet, jambon blanc, comté, purée maison et jus

Les Coquillettes de Gaston 14,90

crèmeuse, chiffonnade de jambon, comté

La Saucisse purée 15,90

saucisse catalane, purée maison et jus corsé

La Poissonnerie de Gaston

Fish & Chips de Gaston 19,90

poisson pané maison, sauce creamy ciboulette et échalotes, frites

Seiches à la plancha 21,90

en persillade, aioli et frites

Pavé de Thon 23,90

(* 200gr, à la plancha, sauce vierge, riz et légumes

Loup de Gaston 22,90

en filets, sauce beurre blanc, riz et légumes

Saumon romesco 23,90

le pavé, sauce romesco maison, riz et légumes

La Parillada de poissons 38,90

un mix de plusieurs poissons frais, sauces aioli, frites

Gambas à l'aill 20,90

riz et légumes

GASTON S'ENGAGE !



Nos produits sont majoritairement Français et de saison



Vianchés, volaille, fromages, glaces



Nos poissons sont issus de la pêche responsable



Nos fruits et légumes sont cultivés majoritairement en France



Gaston est fier de favoriser un max de circuit court et local



Tous nos plats sont faits et service compris

Les Desserts de Gaston

Le Snickers de Gaston 9,50

sablé, caramel beurre salé, bavaoise vanille, cacahuètes, chocolat au lait

Le St Honoré 8,50

dans la tradition, chou maison, crème pâtissière, chantilly

Tarte Citron meringué 8,50

sablé breton, crémeux citron, meringue italienne

Tiramisu Nutella et Speculos 8,50

Le Chocolat du moment 8,50

pâtisserie au chocolat du moment

La Charlotte façon Gaston 8,50

bavaoise aux fruits du moments, biscuit moelleux

Le Macaron de Gaston 9,50

selon l'inspiration de nos pâtisseries

Coolant au chocolat maison 8,50

La Framboise Pistache de Gaston 8,50

financier, croustillant pistache, crémeux framboise, chocolat blanc

Le Paris-Brest 8,50

dans la tradition, chou maison, mousseline praliné à l'ancienne

La Profiterole XL de Gaston (à partager) 11,50

chou maison, glace vanille, chantilly et sauce chocolat

Mille-feuille de Gaston 8,50

selon la saison et l'inspiration de nos pâtisseries

Café ou Thé gourmand 8,50

Digestif gourmand (6cl) 12,50

digestif au choix, cognac, calvados, get, rivesaltes, fores d'âge 16 ans



Menu enfant de Gaston 9,50

Steak haché, Coquillettes Jambon ou Poisson pané

1 dessert au choix :
Moglleux chocolat ou
2 boules de glaces

Nos Glaces et Coupes Glacées

« Nos glaces des Alpes »
présentent une large gamme de
parfums gourmands.
Notre carte est disponible auprès
de notre équipe.

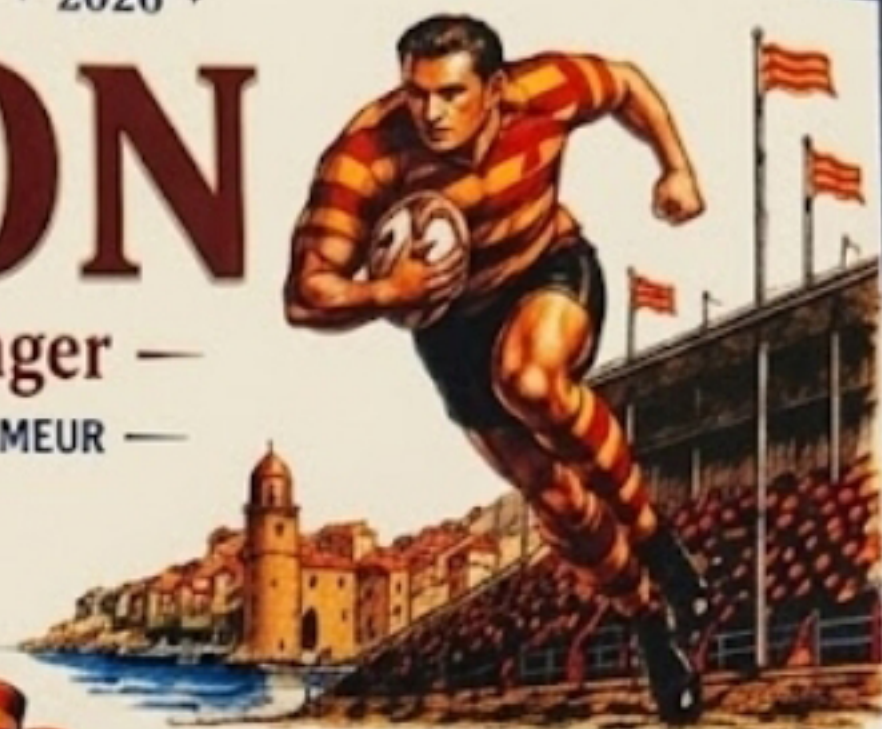


Bistrot + DEPUIS + 2026 +

GASTON

— Bistrot, Boire & Manger —

— CUISINE DE TERROIR & BONNE HUMEUR —



Les Tapas de Gaston

(Le soir uniquement)

Patatas bravas de Gaston	5,50
Croquetas Ibérique (3p)	6,50
Pan con tomate	5,90
Chiffonnade de serrano	6,90
Purt Catalan	5,90
Temans & légumage	6,90
Moules à l'ainli	6,90
Tamarss de légumes (7p)	6,90
Tenders de poulet de Gaston	7,50
Bol de frites revalide	4,90
Soupiens à la romaine	7,90
Terrine de campagne	6,90

Les Planches de Gaston

La Charcutière	20,90
fuet, rosette, pête, boudin catalan blanc et nais, jambon serrano, pain cristal	
La Première ligne	21,90
de la caractéristique crâle bien de chez nous, romme cati cate et manchage	
Le Pré	16,90
un panier de légumes crus tuilles, guacomole, houmous, sauce creamy maison	
La Cantem Mes Fort	22,50
Patatas bravas, tenders, croquettes, soupions, sambans, sauce aioli et cadalous	

COCKTAILS BEST SELLER !!!

Le Gaston 11,50
muscat de Brestailles, vodna, jus de pomme, liqueur de rerrse, sirop frxise



Ti Catalan 8,90
Muscat, jus d'abricot



Les Entrées de Gaston

Œufs mayo de Gaston	6,90
mayonnaise maison et poppita	
Croquettes Ibérique (Sp)	8,90
bechamel et serrano, sauce andalouse maison	
Escalivade de Gaston	8,50
comme une latte fiits, porstona, aubergines, auergettes	
Pan con tomate et serrano	9,90
pain cristel et serrano, sauce maison	
Assiette de saumon fumé	16,90
citron, adein, sauce acustey	
Camembert Gaston (10min)	20,90
oignons frits, miel et charcuteries, patatas bravas, mimix	
Assiette de foie gras maison et son chutney	21,50

Les Salades de Gaston

La Gaston	20,90
gésiers de canard, lardons, foia gras, brebis et crudifles, mesclun	
La César	18,90
gesiers de poulet, reuf, croittons, pormeans, tomate, sauce frites	
La Parisienne	16,90
jurstara licare, champignons de Paris, ammental, reuf croittons, tomate, mesclun	
La Burrata	18,90
burrata, legaants de eaison, roquette, peate et parmesas	
La Vieux Bouc	18,90
fromage de chèvre, thym et miel, lardons et creuices	
Auvergnate	18,90
roquefort, roxx, reuf, lardons, croittons, pronmes, tomate, mesclun	
Ragnar	19,90
roquoet fumé, parmenes, crispy d'signon, crudiiés, sruf, mesclun, sauce creamy	
Végétarienne	16,90
100% végétal, crodites, houmous uusana	

Les Tartares de Gaston

Tartare de bœuf traditionnel	19,90
au couteau, câpres, échalotes, cornemots, eruf, sauce Gaston, frites	
Tartare de bœuf Italien	23,90
au couteau, cucrais, pesta, pestranon, échalotes, chates, tonsites confites, eruf, frites	
Tartare de bœuf Catalan	21,90
au conteau, sauce andalouse, serrano, manchego, chpres, échalotes, cornichons, eruf, frites	

Les Viandes de Gaston

Steak haché	15,90
+/- 300gr, sauce au choix, frites	
Steak haché à cheval Gaston	16,90
+/- 300gr, roasty, sruf au plat, sauce au choix, frites	
Escalope de Gaston	21,90
dinde pande, burrata, sauce tomate, roquette parmasos, frites, prites	
Entrecôte nature	23,90
+/- 300gr, sauce au choix, frites	
Entrecôte Catalane	24,90
+/- 300gr, soargor at manchego, sauce romecco et frites	
Entrecôte Vieux Bouc	24,90
+/- 300gr, fromage de cherve et miel et frites	
Eotrecôte Gaston	26,90
+/- 300gr, fora gras maison, au muscat, sauce vigeronne, frites	
Entrecôte Paysanne	25,90
+/- 300gr, lordorn, surata, sauce bordelaise et frites	
Eotrecôte burrata	25,90
+/- 300gr, burrata, pasta, sarrane, roquette, frites	
Magret de canard nature	23,90
+/- 300gr, sauce au choix, frites	
Magret de canard Catalan	24,90
+/- 300gr, soargor at manchego, sauce romecco, frites	
Magret Vieux Bouc	24,90
+/- 300gr, fromage de cherve et miel, frites	
Magret de Gaston	26,90
+/- 300gr, froa gras maison au muscat, sauce vigerenne, frites	
Magret burrata	25,90
+/- 300gr, burrata, pesta, sarrane, roquette et frites	
Parillada de viandes	30,90
an mix de plastrura vsardes, sauce au choix, frites	

Nos sauces au choix :

Poivre, Roquefort, Aioli, Vin rouge, Beurre Persillé

supplément sauce : 2,50 €





Bistrot • DEPUIS • 2026 •

GASTON

— Bistrot, Boire & Manger —

— CUISINE DE TERROIR & BONNE HUMEUR —



Les Apéros de Gaston

Byrrh (8cl)	4,50
Muscat (8cl)	4,50
Banyuls blanc ou rouge (8cl)	4,90
Sangria blanche ou rouge (12cl)	7,90
Cava reserva stars (12cl)	6,50
Coupe de champagne (12cl)	11
Kir vin blanc (12cl)	4
Kir Royal (12cl)	8,90
Ricard (2cl)	4
Suze (4cl)	4,50
Porto rouge (8cl)	4,50
Martini blanc ou rouge (8cl)	4,50
Whisky (4cl) Ballantines	7,50
Jack Daniels	8,50
Vodka Absolut (4cl)	6,50
Rhum Havana	7

Les Cocktails de Gaston

Les signatures

Le Gaston (14cl)	11,50
muscat de rivesaltes, liqueur de cerise, sirop de fraise, vodka, jus de pomme	
Le Ti catalan (14cl)	8,90
muscat de Rivesaltes, jus d'abricot	

Les classiques

Aperol Spritz (14cl)	9,90
apérol, prosecco, perrier, orange fraîche	
Spritz Saint Germain (14cl)	10,90
liqueur saint germain, prosecco, perrier, citron frais	
Mojito original (14cl)	9,50
rum havana, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, perrier	
Mojito fruits (fraise ou passion) (14cl)	10,90
purée de fruits, rum havana, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, perrier	
Pina colada (14cl)	10,90
rum havana, glace noix de coco, jus d'ananas	
Sex on the beach (14cl)	10,90
vodka absolut, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry	
Caipirinha (14cl)	10,90
cachaça aguacana, sirop de sucre de canne, citron vert	
Caipiroska (14cl)	10,90
vodka, sirop de sucre de canne, citron vert	
Tequila sunrise (14cl)	10,90
tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	

CARTE DES BOISSONS

Les Mousses de Gaston

Bières pression

	25 cl	33 cl	50 cl
Panaché	4,	5,50,	7
Monaco	4,50,	6,	7,50,
San Miguel especial	3,90,	5,90,	7,90
Hoegaarden blanche	4,90,	6,90,	8,90
Servoy Voltor dorée	5,90,	7,90,	9,90
Leffe blonde	4,90,	6,90,	8,90
Leffe ruby	4,90,	6,90,	8,90

Bières bouteilles

Bière du Canigou ambrée (33cl)	6,90
Bière du Canigou brune (33cl)	6,90
Desperados (33cl)	6,50
1664 0%, sans alcool (25cl)	4,50

Les Softs

Coca, Coca zéro (33cl)	4
Orangina (25cl)	4
Perrier (33cl)	4
Schweppes tonic, agrumes (25cl)	4
Ice tea (25cl)	4
Jus de fruits Granini (25cl)	4
Limonade (25cl)	3,50
Sirop à l'eau (25cl)	2,80

	50cl	1L
Font d'or plate	3,90	4,50
Monte pinos gazeuse	3,90	4,90

Boissons chaudes et Digestifs

Expresso, décaféiné	2
Double expresso	3,50
Allongé	2,50
Noisette	2,20
Grand crème	3,20
Cappuccino	3,50
Irish coffee	8,50
Thé noir / vert, infusions	3,50
Rhums (4cl) Diplomatico, Zacapa, Don papa	9,50
Bailey's (4cl)	8
Cognac (4cl)	8,90
Calvados (4cl)	9,90
Get (6cl)	7
Whisky (4cl)	8

Les pichets de vin de Gaston

IGP Côtes catalanes

	verre 12,5cl	25cl	50cl
Blanc Dom Brial	4,50	6	9,50
Rouge Dom Brial	4,50	6	9,50
Rosé Dom Brial	4,50	6	9,50
Verre de vin du moment	6		

Les Pinards de Gaston

Vin Blanc

	75cl
Domaine Dom Brial « Les Camines »	17,90
IGP Côtes catalanes, grenache, rolle	
Clos de Pauilles	25,50
AOP Collioure, grenache blanc et gris	
Canon du Maréchal, Cazes	20,50
IGP Côtes catalanes, viognier, muscat	

Vins Rouge

	75cl
Domaine Dom Brial « Les Camines »	17,90
IGP Côtes catalanes, merlot, grenache noir, syrah	
Clos de Pauilles	24,50
AOP Collioure, grenache noir, syrah, mourvèdre	
Canon du Maréchal, Cazes	20,50
IGP Côtes catalanes, syrah, grenache noir	
Clos des fées « Les Sorcières »	32,90
AOP Côtes du Roussillon, grenache noir, carignan, syrah	

Vin Rosé

	75cl
Maison Lafage « Miraflore »	23,50
IGP Côtes catalanes, grenache gris, mourvèdre	
Domaine Dom Brial « Les Camines »	17,90
IGP Côtes catalanes, grenache noir et syrah	
Réal	27,90
AOP côtes de provence, cinsault, tibouren, syrah	



BISTROT GASTON

Bonne
bière
Bons matchs
Bonne
humeur !

À PERPIGNAN



VOTRE BISTROT À PERPIGNAN
100% SPORTS !



FOOTBALL

Toutes les compétitions

- LIGUE 1
- CHAMPIONS LEAGUE
- EUROPA LEAGUE
- COUPES NATIONALES
- ÉQUIPE DE FRANCE

EN DIRECT !

*Ici,
on vit
le sport
à fond !*



RUGBY

Toutes les compétitions

- TOP 14
- PRO D2
- COUPES D'EUROPE
- ÉQUIPE DE FRANCE

EN DIRECT !

TOUS LES
DEUXIÈMES SAMEDIS
de chaque mois

*Ambiance
garantie !*

KARAOKÉ

VENEZ PARTAGER
L'ESPRIT SPORT
et la bonne humeur !

BISTROT
★
CONVIVIALITÉ
PASSION
PARTAGE
★ ★ ★

*Ici
les matchs
créent
des liens !*

