



Restaurant

l'Amusoir

1976

Suggestions du mois

Cocktail :

Fleur de Wignac 12,00€

Fleur d'élisir de Maredsous, citron jaune, pomme et cidre Wignac Brut

Nos vins :

Verre Bouteille

Blanc :

Bourgogne Tonnerre « Chevalier d'Éon » 6€..... 32,00 €

Rosé :

Gris Gris, Côtes du Roussillon 5€..... 26,00 €

Rouge :

Variations, côtes du rhone 6€..... 32,00 €

Bière :

Les dominicains double 4,50 €

(6,9°, désaltérante, aux notes fraîches d'orange et d'épices)

Gin :

Nordes 13,50 €

Digestif :

Gran Chaco 10,00 €

Cocktail digestif :

Expresso Martini 10,00 €

Vodka, Khalua, sucre de canne, Baileys, expresso

Les Entrées :

Terrine de marcassin, chutney d'oignons, pain ficelle aux graines 16,00 €

Brie pané, compotée d'airelles 13,00 €

Magret de canard, insert de foie gras, sucrose rôtie, Granny Smith caramélisées 18,00 €

Les Plats :

Pappardelle aux Girolles, poitrine de porc fumé grillé, condiments noisettes torréfiées..... 21,00 €

Filet de faisan cuit basse température dans son jus brabançon, tatin de witloof..... 27,00 €

Filet de biche, lissé de butternut rôti, jus corsé aux airelles 33,00 €

Les Desserts :

Assiette tout chocolat 12,00€

macaron coeur chocolat, mousse chocolat amer, glace

chocolat blanc

Tarte tatin aux abricots, glace aux noix et au sirop d'érable 10,00€

Nos Entrées

Froides

La 1/2 Tomate aux Crevettes Grises	15,00 €
<i>- 1/2 Tomato with Shrimps</i>	
Saumon Fumé tranché main & sa garniture Classique	15,50 €
<i>- Smoked salmon classic garnich</i>	
Carpaccio de Boeuf Holstein fumé aux Herbes façon Amusoir	16,50 €
<i>- Smoked Holstein Beef carpaccio in herbs</i>	

Chaudes

Potage du Jour	6,00 €
<i>- Fresh Soup</i>	
Croquette(s) au Fromage 'Maison'	1 pc : 7,00 € / 2 pcs : 13,00 €
<i>- 'Homemade' Cheese Croquettes</i>	
Croquette(s) de Crevettes Grises 'Maison'	1 pc : 9,00 € / 2 pcs : 16,00 €
<i>- 'Homemade' Shrimps Croquettes</i>	
Duo de Croquettes (Crevettes Grises, Fromage)	15,00 €
<i>- Mix of Croquettes (Shrimps & Cheese)</i>	
Cassolette de Scampis à l'Ail	15,50 €
<i>- Cassolette of Prawns with Garlic</i>	
Cassolette de Scampis au Curry	16,00 €
<i>- Cassolette of Prawns with Curry</i>	
Poêlée de Saint-Jacques et chicons avec sa crème truffée	15,00 €
<i>- Scallops with chicory and truffled cream</i>	

Notre Coin Salades

Salade «Amusoir»	16,00 €
<i>(Lardons, Roquefort, Noix, Oeufs écrasés)</i>	
<i>- 'Amusoir' Salad (Bacon, Roquefort, Walnuts, Eggs)</i>	
Salade Niçoise	16,00 €
<i>(Anchois, Olives, Oeufs, Thon, Tomates)</i>	
<i>- Niçoise Salad (Anchovies, Olives, Eggs, Tuna, Tomatoes)</i>	
Salade Caesar	16,00 €
<i>(Poulet, Salade, Vinaigrette, Parmesan)</i>	
<i>- Caesar Salad (Chicken, Salad, Vinaigrette, Parmesan)</i>	
Salade Folle de Saumon Fumé	21,00 €
<i>(Saumon fumé, foie gras, crevettes grises et truite fumée)</i>	
<i>- Smoked Salmon Salad (smoked salmon, foie gras, shrimps & smoked trout)</i>	

Nos Burgers

L'Amu Burger	14,00 €
<i>(2 x 90gr de Bœuf, Cheddar, oignons frits, tomate, cornichons et sauce Giant)</i>	
<i>- The Amu Burger (2 x 90gr of Beef, Cheddar, fried onions, tomato, gherkins and Giant sauce)</i>	
L'Américain Burger	18,50 €
<i>(220 Gr de Black Angus USA, Cheddar, salade iceberg, oignons frits, tomate, cornichons, bacon et sauce Poivre)</i>	
<i>- American Burger (220 Gr of Black Angus USA, Cheddar, Iceberg Salad, fried onions, tomato, gherkins, bacon and pepper sauce)</i>	

** Tous nos Burgers sont accompagnés de potatoes.*

Nos Pâtes

Spaghetti Bolognaise	11,00 €
<i>- Spaghetti Bolognese</i>	
Spaghetti Jambon-Fromage	11,50 €
<i>- Spaghetti Ham-Cheese</i>	
Lasagne 'Maison'	13,00 €
<i>- 'Homemade' Lasagna</i>	
Linguine au Poulet sauce Homardine	17,00 €
<i>- Linguine with Chicken with «Homardine» Sauce</i>	
Linguine aux Scampis sauce Curry	18,50 €
<i>- Linguine with Prawns and Curry Sauce</i>	
Linguine aux Légumes	14,00 €
<i>- Vegetables Pasta</i>	

Nos Plats Enfants

Spaghetti Bolognaise Junior	7,50 €
<i>- Junior Spaghetti Bolognese</i>	
Spaghetti Jambon-Fromage Junior	8,00 €
<i>- Junior Spaghetti Ham and Cheese</i>	
Chicken Dips (10)	10,00 €
Steak Junior, Pommes Frites	12,00 €
<i>- Junior Steak, French Fries</i>	
USA Junior, Pommes Frites, Salade	11,00 €
<i>- USA Junior, French Fries, Salad</i>	
Menu: Croquette au Fromage - Chicken Dips et Pommes Frites - Glace	
14,50 €	
<i>- Menu : «Homemade» Cheese Croquette - Chicken Dips French Fries & Ice Cream</i>	

Nos Plats

Boulettes 'Maison' & Pommes frites (sauce au choix)	16,00 €
- 'Homemade' Meatballs & French fries (sauce at choice)	
Aiguillettes de Poulet & Pommes frites (sauce au choix)	15,00 €
- Chicken Aiguillettes & French fries (sauce at choice)	
Américain Préparé par nos soins, Pommes frites & Salade mixte	17,00 €
- Homemade Steak Tartar, French fries & Salad	
Cordon bleu, Sauce Archiduc & Pâtes fraîches	19,00 €
- Cordon Bleu, Mushroom Sauce & Fresh pasta's	
Gigotin d'Agneau, Bouquetière de Légumes & Gratin dauphinois	23,50 €
- Leg of Lamb, Vegetables & Gratin dauphinois	

Nos Pièces de Boeuf

Pavé de +/- 300Gr	18,00 €
- Pavé of +/- 300Gr	
Le Contre-Filet de +/- 260Gr	20,00 €
- Sirloin of +/- 260Gr	
Le Filet pur de +/- 230Gr	27,00 €
- Tenderloin of +/- 230Gr	
Côte à l'Os Irlandaise de +/- 500Gr	29,00 €
- Irish côte à l'os of +/- 500Gr	
Entrecôte Black Angus de +/- 350Gr	33,00 €
- Black Angus Rib Steak of +/- 350Gr	

** Toutes nos pièces de Boeuf sont accompagnées de pommes frites.*

Nos Sauces Maison

Poivre Concassé crème - Poivre Vert crème - Béarnaise - Amusoir - Archiduc - Roquefort - Dijonnaise	3,00 €
---	--------

Nos Poissons & Crustacés

Pavé de Saumon à l'Estragon & Pomme purée	20,00 €
- «Pavé» of Salmon with Tarragon & Mashed Potatoes	
Filet de Bar, Concassée de Tomates et Basilic & Pomme purée	21,00 €
- Sea Bass, tomato and basil & Mashed Potatoes	
Brochette géante de Scampis, Crudités & Sauces (Accompagnement au choix)	24,00 €
- Giant brochette of Prawns, Vegetables & Sauces (Side dish at choice)	
Dos de Cabillaud, Beurre Blanc aux Pousses d'Épinard & Pomme purée	23,00 €
- Cod fish, Spinach Butter Sauce & Mashed Potatoes	
Tomate aux Crevettes Grises & Pommes frites	26,00 €
- Tomato with Shrimps & French fries	

Nos Accompagnements & Suppléments

Salade Verte / Salade de Tomates / Salade Mixte	4,00 €
- Green Salad / Tomato Salad / Mixed Salad	
Bouquetière de Légumes du jour	6,00 €
- Vegetables of the day 'Bouquetière'	
Gratin Dauphinois	4,00 €
- Gratin Dauphinois	
Mayonnaise 'maison'	0,50 €

« N'hésitez pas à demander notre manifeste des allergènes. La composition de nos plats peut varier d'un jour à l'autre »

Nos Desserts

Café Gourmand	9,50 €
Café Liégeois	8,00 €
Cookies et Glace au Caramel Beurre Salé	9,00 €
Moelleux au Chocolat	9,00 €
<i>(Moist Chocolate Cake)</i>	
Les Crêpes «Comédie Française»	8,50 €
Réduction d'oranges au Grand-Marnier, Oranges confites, Glace Vanille <i>(Pancakes «Comédie Française» Oranges reduction with Grand-Marnier, Candied oranges, Vanilla Ice cream)</i>	
La Tarte Tatin et sa Boule de Glace Vanille	8,50 €
<i>(Tarte Tatin and its Vanilla Ice cream)</i>	
Tiramisu Speculoos	8,50 €
Tiramisu et sa Crème Anglaise	8,00 €
<i>(Tiramisu and its Custard)</i>	
Profiteroles et son Chocolat chaud	8,00 €
<i>(Profiteroles and its Hot chocolate)</i>	
La Mousse au Chocolat	7,50 €
<i>(Chocolate Mousse)</i>	
Crème Brûlée	7,50 €
La Dame Blanche et son Chocolat chaud	8,00 €
<i>(Vanilla Ice cream and its Hot chocolate)</i>	
La Coupe Brésilienne	8,00 €
<i>(Brazilian Ice cream Cup)</i>	
L'assiette de Sorbets du Jour	8,00 €
<i>(Sorbet of the Day)</i>	

Les Minis / The Minis

Mousse au Chocolat	4,00 €
Tiramisu	4,50 €
Dame Blanche	4,50 €
Brésilienne	4,50 €

Les Glaces / The Ice Creams

Vanille, Chocolat, Moka	
1 boule / 1 Scoop	3,00 €
2 boules / 2 Scoops	4,00 €
3 boules / 3 Scoops	4,50 €



Nos Boissons Chaudes

Expresso	3,00 €
Café	3,00 €
Décaféiné	3,00 €
Cappuccino (Crème fraîche fouettée, Chantilly, Mousse de Lait)	3,50 €
<i>(Cappuccino - Whipped Cream, Milk Foam)</i>	
Café Latté	3,50 €
Café Glacé	4,00 €
Chocolat Chaud Maison	4,00 €
<i>(HomeMade Hot Chocolate)</i>	
Thé Nature, Lait ou Citron	2,50 €
<i>(Natural tea, Milk or Lemon)</i>	
Infusion (Verveine, Menthe, Tilleul, Camomille, Eglantier)	3,50 €
<i>(Infusion - Verbena, Mint, Lime, Camomile, Wild rose)</i>	
Thé à la Menthe Fraîche (suivant disponibilité)	4,00 €
<i>(Fresh Mint Tea -following availability)</i>	

Nos Irish Coffees

Irish Coffee (Whisky)	9,00 €
Russian Coffee (Vodka)	9,00 €
Italian Coffee (Amaretto)	9,00 €
French Coffee (Cognac, Grand-Marnier ou Calvados)	10,00 €

Nos Digestifs

Grand-Marnier, Cognac Baron Otard VS	7,00 €
Cointreau, Amaretto, Calvados, Bailey's	6,00 €
Sambuca, Grappa, Limoncello	6,00 €
Xanté (Mélange Poire / Cognac)	7,00 €
<i>(Xanté - Mix Pear / Cognac)</i>	
Armagnac	8,00 €
<i>Distillerie de Biércée / Distillery of Biércée</i>	
Eau de Villée	6,00 €
Framboise	6,00 €
<i>(Raspberry)</i>	
Poire	6,00 €
<i>(Pear)</i>	



Apéritifs

Champagne Coupe / Piscine 10,00 € / 12,00 €
Cava MVSA Coupe / Piscine 7,00 € / 9,00 €
Piscine de Vin 4,50 €
Kir / Kir Royal 4,00 € / 7,00 €
Aperol Spritz 9,00 €
Martini Bianco / Rosso 6,00 €
Porto Blanc / Rouge 6,00 €
Pineau des Charentes 6,00 €
Picon 6,00 €
Campari 6,00 €
Pisang 6,00 €
Batida 6,00 €
Ricard 6,00 €
Gin Bombay Dry / Sapphire 5,00 € / 7,00 €
Star of Bombay 12,00 €
Gin Hendrick's 10,00 €
Panda Gin Bio 9,00 €
Vodka Eristoff 5,00 €
Vodka Grey Goose 10,00 €
Tequila Patron Silver 5,00 €
Bacardi Carta Blanca 5,00 €
Bacardi Anejo Cuatro 6,00 €
Diplomatico Mantuano 9,00 €
William Lawson's 5,00 €
Jack Daniel's 7,00 €
Dewar's 12yrs 10,00 €
Aultmore 12yrs 15,00 €

**accompagnement soft non inclus*

Bières

Au Fût :	Carlsberg 2,50 €
	La Cambre Triple 4,50 €
	St Hubertus Blonde / Blanche / Ambrée 4,50 €
	Waterloo Triple / Récole 4,50 €
En Bouteilles :	Carlsberg 0° 3,00 €
	Leffe Blonde / Brune 4,50 €
	Triple Karmeliet 4,50 €
	Duvel 4,50 €
	Chimay Bleue 4,50 €
	Orval (selon disponibilité) 5,00 €
	Kriek 4,50 €
	Besos 4,50 €
	Sol 4,50 €
	La Bagarre 4,50 €
	Delta I.P.A. 4,50 €
	La Houppé 4,50 €

Cocktails

Cocktail Sans Alcool 6,00 €
(Mojito, Mojito fraise, Pink Amusoir, Pina Colada)	
Caïpirinha 8,00 €
(Cachaça, citron vert, sucre de canne)	
Mojito Classic / Fraises 9,00 €
(Bacardi Carta Blanca, citron vert, sucre de canne, menthe ou fraises, soda)	
Cuba Libre 9,00 €
(Bacardi Anejo Cuatro, citron vert, coca)	
Pina Colada 9,00 €
Pink Amusoir 9,00 €
(Bacardi blanc, jus de fraise, jus d'ananas, sirop de violette)	
Moscow Mule 11,00 €
(Vodka, ginger beer & chili, citron vert, sucre de canne)	
Mojito House 12,00 €
(Diplomatico Mantuano, citron vert, sucre de canne, menthe, cava)	
Basil Smash 12,00 €
(Gin Hendrick's, basilic, sirop de concombre, jus de citron, eau pétillante)	
King Jack 12,00 €
(Jack Daniel's, Safari, purée de fruits de la passion, sirop de grenadine, sprite)	

Eaux & Limonades

Chaudfontaine plate / pétillante (25cl) 3,00 €
Chaudfontaine plate / pétillante / légèrement pétillante (50cl) 5,00 €
Chaudfontaine plate / pétillante (1L) 8,00 €
Coca-Cola 3,00 €
Coca-Cola Light 3,00 €
Coca-Cola Zéro 3,00 €
Fanta 3,00 €
Sprite 3,00 €
Fuze Tea Sparkling 3,00 €
Fuze Tea Black Tea Peach Hibiscus 3,00 €
Fuze Tea Green Tea Mango Chamomile 3,00 €
Schweppes Tonic / Soda / Agrum 3,00 €
Schweppes Premium 3,50 €
Tonic / Pink Pepper / Hibiscus / Ginger beer & chili	
Jus de Fruits Minute Maid 3,00 €
Red Bull 3,50 €
Red Bull Zero Sugar 3,50 €
Red Bull Green 3,50 €
Accompagnement Sirop 0,50 €



Vins au Verre

Maison Blanc / Rosé / Rouge	3,50 €
Muscat Moelleux	4,00 €
Chardonnay Viognier (Languedoc)	5,00 €
Ch Lalande Méric (Bordeaux)	4,00 €
Landskroon Shiraz (Afrique du Sud)	5,50 €

Vins Maison

1/4 L de Blanc / Rosé / Rouge	6,00 €
1/2 L de Blanc / Rosé / Rouge	12,00 €
3/4 L de Blanc / Rosé / Rouge	18,00 €

Champagnes & Mousseux

MVSA Brut (Cava)	28,00 €
Moët & Chandon Impérial	70,00 €
Moët & Chandon Rosé Impérial	85,00 €

Vins Blancs

Alsace	37,5cl	75cl
Pinot Gris « Giersberger »	18,00 €	28,00 €

Loire

Muscadet sur Lie « Dom. de la Foliette » ...	23,00 €
Reuilly « Domaine Beurdin »	32,00 €
Sancerre « Beau Roy »	24,00 € 39,00 €

Bourgogne

Côte Châlonnaise « Buissonnier »	30,00 €
Chablis « Vieilles Vignes »	39,00 €

Languedoc-Roussillon

Muscat de Frontignan Moelleux	22,00 €
Chardonnay Viognier « Père et Fils »	24,00 €

Italie

Passi Mento « Pasqua »	30,00 €
------------------------------	---------

Vins Rosés

Pinot Noir « Giersberger »	19,00 € 29,00 €
Château Ferry Lacombe « Naos »	32,00 €

Vins Rouges

Loire	37,5cl	75cl
St Nicolas de Bourgueil		
« Domaine Olivier »	18,00 €	28,00 €
Sancerre		
« Cellier de la Thibaude »	24,00 €	38,00 €

Beaujolais

Brouilly « Domaine Ruet »	20,00 €	31,00 €
---------------------------------	---------	---------

Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir « Buxy »	30,00 €	
Hautes Côtes de Beaune		
« Domaine Billard Père & Fils »	36,00 €	

Côtes du Rhône

Château de Montfrin (Bio)	18,00 €	28,00 €
Gigondas Vieilles Vignes		
« Domaine Saint-Damien » (Bio)	43,00 €	

Languedoc-Roussillon

Pic Saint Loup « Vieilles Vignes »	36,00 €
--	---------

Bordeaux

Château Lalande-Méric	14,00 €	23,00 €
Château Crusquet-Sabourin		
(Côtes de Blaye)	20,00 €	29,00 €
Château Puy Castéra (Haut-Médoc)	34,00 €	
Château Montaignillon (St-Emilion)	40,00 €	
Château Tour Léognan (Graves)	42,00 €	
Château Grand-Pey-Lescours		
(St-Emilion)	28,00 €	48,00 €
Château Petit Bocq (St-Estèphe)	52,00 €	
Château Cordet (Margaux)	55,00 €	

Vins du Monde

Santa Ema Carmenere (Chili)	25,00 €
Nero d'Avola « Terre Normanne » (Sicile)	25,00 €
Montepulciano d'Abruzzo (Italie)	26,00 €
Rioja Crianza (Espagne)	29,00 €
Landskroon Shiraz (Afrique du Sud)	31,00 €
Grand Estates Cab. Sauv. (Etats-Unis)	33,00 €

