



Restaurant

**l'Amusoir**

1976

## APÉRITIFS.

Champagne Coupe / Piscine : 11 € / 12 €  
Cava MVSA Coupe / Piscine : 7 € / 9 €  
Martini Bellini Coupe / Piscine : 7 € / 9 €  
Kir / Kir Royal : 5 € / 8 €  
Martini Bianco / Rosso 6 €  
Porto Blanc / Rouge 6 €  
Pineau des Charentes 6 €  
Picon 6 €  
Campari 6 €  
Pisang 6 €  
Batida 6 €  
Ricard 6 €

## BIÈRES.

**Fût**  
Carlsberg 25 cl / 50 cl : 3 € / 5 €  
Saint Hubertus (blonde/blanche/ambree) 4,5 €  
Waterloo Triple / Saison bio 4,5 €

### Bouteille

Carlsberg 0% 3 €  
Leffe Blonde 4,5 €  
Triple Karmeliet 4,5 €  
Duvel 4,5 €  
Chimay Bleue 4,5 €  
Orval 5 €  
Kriek Mort Subite 4,5 €  
Delta Ipa 4,5 €

## SOFTS DRINKS.

Chaudfontaine plate / pétillante (25 cl) 3 €  
Chaudfontaine plate / pétillante (50 cl) 5 €  
Chaudfontaine légèrement pétillante (50 cl) 5 €  
Chaudfontaine plate / pétillante (1L) 8 €  
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 3 €  
Fanta 3 €  
Sprite 3 €  
Fuze Tea Sparkling 3 €  
Fuze Tea Peach Hibiscus 3 €  
Fuze Tea Mango Camomille 3 €  
Schweppes tonic / soda / agrumes 3 €  
Schweppes Premiums Tonica / Hibiscus / Pink pepper / Ginger beer & Chili 3,5 €  
Jus de fruits Minute Maid 3 €  
Red Bull / Green / Zero 3,50 €  
Accompagnement Sirop 0,50 €

## GIN.

Bombay Sapphire : 7 €  
Bulldog : 9 €  
Panda Bio (Belgique) : 10 €  
Hendrick's : 10 €  
Nordes : 10 €  
Gin Mare Capri : 10 €

## VODKAS.

Eristoff : 6 €  
Grey Goose : 10 €

## RHUMS.

Bacardi Carta Blanca : 6 €  
Bacardi Anejo cuatro : 7 €  
Diplomatico Mantuano : 9 €  
Don Papa (Philippines) : 10 €  
Gran Chaco (Paraguay) : 10 €  
Zacapa 23 (Guatemala) : 13 €

## WHISKIES.

William Lawson's : 6 €  
Jack Daniel's : 7 €  
Jameson : 6 €  
Oban (14 ans) : 12 €

# COCKTAILS.

## MOCKTAILS.

**Mojito classic / fraise 6 €**

**Pina Colada 6 €**

**Sex on the beach 6 €**

**Saint Amusoir 7 €**

**Basil Smash 7 €**

## CLASSICS.

**Apérol Spritz 9 €**

**Mojito classic / fraise 10 €**

(Bacardi Carta Blanca, citron vert, sucre de canne, menthe, soda ou fraise)

**Caipirinha 9 €**

(Cachaça, citron vert, sucre de canne)

**Pina colada 10 €**

(Bacardi Carta Blanca, Batida de coco, jus d'ananas, lait)

**Sex on the beach 10 €**

(Vodka, jus d'orange, jus de Cranberry, sirop de pêche, grenadine)

**Cosmopolitan 10 €**

(Vodka, Triple sec, citron vert, sucre de canne, jus de Cranberry)

**Bloody Mary 10 €**

(Vodka, jus de tomate, citron vert, Worcestershire sauce, Tabasco, sel de céleri)

## PREMIUMS.

**Le fruit défendu 13 €**

(Panda gin, Cointreau, citron vert, sirop de lavande, coulis de fruits rouges)

**Nos Mules (Moscow, Cuban, London, Mexican, Italian) 13 €**

(Alcool premium, citron vert, sucre de canne, Schweppes Ginger beer & Chilli)

**Expresso Martini 13 €**

(Vodka, Khalua, sucre de canne, espresso)

**Mojito House 13 €**

(Diplomatico Mantuano, menthe, sucre de canne, Cava)

**Saint Amusoir 13 €**

(Saint Germain, citron vert, sirop de cassis, menthe, Cava)

**Basil Smash 13 €**

(Gin Bombay Sapphire, citron vert, basilic, sucre de canne)

**King Jack 13 €**

(Jack Daniel's, Safari, grenadine, coulis de passion, Sprite)

# ENTRÉES.

## FROIDES

La demi-tomate aux crevettes grises 16 €

Ballotine de saumon fumé au tartare de saumon, fromage de Beersel sur pain de campagne grillé 17 €

Carpaccio de bœuf Holstein fumé, copeaux de parmesan et crème de Balsamique 17 €

Foie gras belge MAISON, confit d'oignon au whisky, brioche dorée 18 €

## CHAUDES

Croquettes 1 ou 2 pièces ou duo (Fromage et crevettes)

• Fromage : 7,50 €/1pc --- 13,50 €/2pc

• Crevettes : 9,50 €/1pc --- 17,50 €/2pc

• Duo de croquettes 17 €/2pc

Cassolette de Scampis à l'ail 16 €

Cassolette de Scampis curry 17 €

Os à moelle, pain rustique croustillant 14,50 €

Tataki de thon rouge au Sésame, Wakamé, gingembre frais 16 €

Soupe de poissons, rouille sur toast 14€

# SALADES.

Salade de Chèvre 19 €

(Crottin de Chavignol sur toast, pommes, noix, vinaigrette moutarde à l'ancienne) + supplément lardons 2 €

Salade César au poulet croustillant pané au Panko, parmesan 17 €

Salade tiède de quinoa comme un risotto 18 €

(Courgette, concombre, asperge thaï, pousse d'épinard, roquette, parmesan, chlorophylle)

# PÂTES.

Spaghetti bolognaise 12 €

Rigatoni au Pesto, courgettes et tomates fraîches 16 €

Lasagne maison 14 €

Linguine aux scampis, sauce Curry 19 €

# BURGER AMUSOIR.



## BURGER AMUSOIR

(Haché 100% bœuf 200gr,  
Cheddar, pain brioché, bacon,  
sauce Barbecue maison)  
accompagné de mayonnaise  
et frites de Patate Douce

19,50 €

# PLATS.

Boulettes Maison, sauce au choix 17 €

Pain de viande Maison, jus de viande, légumes 17,50 €

Américain préparé par nos soins 18 €

Cordon bleu sauce Archiduc accompagné de pâtes fraîches 19,50 €

Aiguillettes de poulet, sauce au choix 17 €

Magret de canard basse température, lissé de carottes fumé, jus sirupeux au « Gin Panda » 26 €

Gigotin d'agneau, bouquetière de légumes et gratin dauphinois 24,50 €

## COIN DU BOUCHER.

Pavé de bœuf « Argentin » 300 gr 20 €

Filet pur « Irlandais » 250 gr 33 €

Filet pur « Irlandais » en croute de poivre concassé, poêlé, déglacé au Cognac 250 gr 39 €

Contre filet « Charolais » 220 gr 23 €

Cote à l'os « Irlandaise » 600 gr 32 €

Entrecôte « Irlandaise » Black Angus 350 gr 35 €

Onglet de bœuf « Irlandais » à l'échalote 24 €

*Toutes nos viandes sont accompagnées de frites fraîches 100% belges*

### Sauces. 3 €

- Poivre concassé crème
- Poivre vert crème
- Archiduc
- Roquefort
- Béarnaise
- Amusoir (Béarnaise tomatée du Chef depuis 1976)

# POISSONS.

Filet de Bar, huile vierge, tomate basilic, pommes rôties 22,50 €

Pavé de saumon, épices Chimichurri, Beurre blanc estragon, purée 21 €

Dos de cabillaud au beurre blanc fruit de la passion et sa purée aux agrumes 24,50 €

Brochette géante de scampis, aïoli et mayonnaise « Samourai » 25 €

Tomates aux crevettes (2 pièces) 27 €

# ENFANTS.

Spaghetti bolognaise 9 €

Steak haché (burger), frites 10 €

Croquettes au fromage 13,50 €

Poulet pané, frites 14 €

## ACCOMPAGNEMENTS.

- Frites 3 €
- Frites de Patate douce 5 €
- Gratin dauphinois 5 €
- Purée 4 €
- Pommes grenaille 4 €
- Légumes du jardin 6 €
- Salade verte/mixte 5 €
- Mayonnaise maison 0,50 €

# DIGESTIFS.

- Cognac 7 €
- Cointreau 7 €
- Amaretto 6 €
- Bailey's 6 €
- Sambucca 6 €
- Limoncello 6 €
- Eau de Villée 8 €
- Poire Williams 8 €
- Framboise 8 €
- Don Papa (Philippines) 10 €
- Gran Chaco (Paraguay, 3 ans, BIO) 10 €
- Zacapa 23 (Guatemala) 13 €
- Oban (Scotch Single Malt, 14 ans) 12 €

# BOISSONS CHAUDES.

- Expresso 3 €
- Double expresso 5 €
- Lungo 3 €
- Décaféiné 3 €
- Cappuccino 3,50 €
- Latte 3,50 €
- Chocolat chaud Maison 4 €
- Sélection de thés (Palais des Thés Waterloo) 4 €
- Thé menthe fraîche 5 €
- Irish coffee / Italian Coffee / French Coffee 9 €



LA CARTE DES VINS



## VINS AU VERRE.

Maison Blanc / Rouge 4 €

Côtes du Roussillon AOP « Gris Gris » (rosé) 5 €

Chardonnay Viognier « Père & Fils », Languedoc (blanc) 5 €

Bordeaux, Château Lalande-Méric, France (rouge) 5 €

Shiraz « Landskroon », Afrique du Sud (rouge) 6 €

Muscat de Frontignan (blanc moelleux) 5 €

## VINS MAISON.

¼ L Blanc / Rouge 7,50 €

½ L Blanc / Rouge 15 €

¾ L Blanc / Rouge 20 €

## CHAMPAGNES & MOUSSEUX.

MVSA Brut (cava) 35 €

Martini Bellini 40 €

Moët & Chandon Impérial 70 €

Moët & Chandon Rosé Impérial 85 €

Ruinart Blanc de Blanc 150 €

# VINS BLANCS.

## ALSACE .

Pinot gris « Giersberger » 19 € / 29 €

## LOIRE .

Touraine Oisly « Domaine de Marcé » Sauvignon 28 €

Vouvray « Domaine de la Robinière » 28 €

Sancerre « Beau Roy » 29 € / 42 €

## BOURGOGNE .

Hautes Côtes de Beaune « La justice » Domaine Billard Père & Fils 40 €

Chablis « Vieilles Vignes » Domaine Séguinot 43 €

## LANGUEDOC-ROUSSILLON .

Chardonnay Viognier « Laurent Miquel Père & fils » 26 €

## RHÔNE .

Costières de Nîmes « Château Beaubois » Cuvée Éléance BIO 30 €

## BORDEAUX/ GRAVES .

Pessac Léognan « Château Valoux » 43 €

## VINS DU MONDE .

Veneto « Ribolla Giollia » (Italie, Venise) 28 €

Columbia Crest « Grand Estates » (USA) Chardonnay 40 €

Salento Nottetempo (Italie, Puglia) Chardonnay 37 €

# VINS ROUGES.

## LOIRE .

Saint-Nicolas de Bourgueil « Domaine Olivier » 18 / 28 €

Sancerre « Cellier de la Thibaude » 29 / 42 €

## BEAUJOLAIS .

Saint Amour « Domaine des Pierres » 21 € / 34 €

## BOURGOGNE .

Bourgogne Pinot Noir « Cave de Buxy » 33 €

Hautes-Côtes de Beaune « Les Chapitres de Jaffelin » 46 €

## CÔTES DU RHÔNE .

Château de Montfrin BIO 18/28 €

Costières de Nîmes, « Château Beaubois » Cuvée Élégance - BIO 30 €

Gigondas Vieilles Vignes Domaine Saint Damien BIO 46 €

## LANGUEDOC-ROUSSILLON .

La Clape « Château Rouquette sur mer » 32 €

## BORDEAUX .

Château Lalande-Méric 15 € / 26 €

Côtes de Blaye « Château Crusquet-Sabourin » 21 € / 30 €

Bordeaux supérieur « Château Pierrail » 39 €

Pessac Léognan « Château Valoux » 43 €

Saint-Emilion « Château Grand-Pey-Lescours » (Grand cru, BIO) 29 € / 50 €

Saint-Estèphe « Château Petit Bocq » 55 €

## VINS DU MONDE .

Uclès « La finca Estacada » 100 % Tempranillo (Espagne) 28 €

Chianti Classico « Poggio Bonelli » (Toscane, Italie) 41 €

Primitivo di Manduria « Le Vigne di Sammarco » (Pouilles, Italie) 35 €

Santa Ema Carmenere (Chili) 26 €

Landskroon Shiraz (Afrique du Sud) 33 €

Columbia Crest Syrah « Grand Estates» (USA) 40 €

# VINS ROSÉS.

## ALSACE .

Pinot Noir « Giersberger » 21 € / 31 €

## CÔTE DE PROVENCE .

Château Ferry Lacombe « Cuvée Naos » 36 €

## CÔTES DU ROUSSILON .

Côtes du Roussillon AOP, Château de Corneilla « Gris Gris » 28€

# VINS DE PRESTIGE.



## BLANCS .

Bourgogne, Rully 1er Cru « La Fosse » Domaine Belleville 2018 65 €

Côtes du Rhône, Condrieu « Côtes Chatillon » Domaine Bonnefond 2019 81 €

## ROUGES .

Côtes du Rhône, Saint Joseph « Les Coteaux » 2019 62 €

Bourgogne, Nuits Saint Georges « Les Charmois » Domaine Xavier Durand 2016 92 €

Veneto, Amarone della Valpolicella Riserva « Cecilia Beretta » (Italie) 2012 75 €



CARTE DES DESSERTS

# DESSERTS.

- Café Gourmand 9,50 €
- Café Liégeois 8 €
- Cookies et Glace au Caramel Beurre Salé 9 €
- Moelleux au Chocolat 9 €
- Sabayon au Champagne 12 €
- Les Crêpes «Comédie Française» 8,50 €  
(Réduction d'oranges au Grand-Marnier, oranges confites, glace vanille)
- La Tarte Tatin et sa Boule de Glace Vanille 8,50 €
- Tiramisu Speculoos 8,50 €
- Tiramisu et sa Crème Anglaise 8 €
- Profiteroles et son Chocolat chaud 8 €
- La Mousse au Chocolat 8 €
- Crème Brûlée 8 €
- La Dame Blanche et son Chocolat chaud 8 €
- La Coupe Brésilienne 8 €
- L'assiette de Sorbets du Jour 8 €

## LES MINIS.

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

## GLACES.

- Vanille, Chocolat, Moka**
- 1 boule 3 €
- 2 boules 4 €
- 3 boules 4,50 €

## DIGESTIFS.

Cognac 7 €  
Cointreau 7 €  
Amaretto 6 €  
Bailey's 6 €  
Sambucca 6 €  
Limoncello 6 €  
Eau de Villée 8 €  
Poire Williams 8 €  
Framboise 8 €  
Don Papa (Philippines) 10 €  
Gran Chaco (Paraguay, 3 ans, BIO) 10 €  
Zacapa 23 (Guatemala) 13 €  
Oban (Scotch Single Malt, 14 ans) 12 €

## BOISSONS CHAUDES.

Expresso 3 €  
Double expresso 5 €  
Lungo 3 €  
Décaféiné 3 €  
Cappuccino 3,50 €  
Latte 3,50 €  
Chocolat chaud Maison 4 €  
Sélection de thés (Palais des Thés Waterloo) 4 €  
Thé menthe fraîche 5 €  
Irish coffee / Italian Coffee / French Coffee 9 €



Restaurant

**l'Amusoir**

1976

**ART BLANC**

UNIQUE VENUES