



### Les Entrées / Our Starters :

- Poêlée de coquillages et son beurre à l'ail persillé ..... 16,00 €  
*Fried shells with parsley garlic butter*
- Carpaccio de magret de canard et son jus à la truffe ..... 15,50 €  
*Carpaccio of duck breast and its truffle juice*

### Les Plats / Our Main Courses :

- Choucroute Royale ..... 25,00 €  
*Royal Sauerkraut*
- Chicons au gratin ..... 13,00 €  
*Chicory, ham and white cheese sauce*
- Linguine aux deux saumons ..... 19,00 €  
*Linguine with two salmon*
- Waterzooï de homard ..... 29,50 €  
*Lobster waterzooï*

### Les Desserts / Our Desserts :

- Moelleux au chocolat et son coeur de framboise ..... 10,00 €  
*Moist chocolate cake and raspberry heart*
- Tartelette fine aux poires  
et glace vanille aux amandes caramélisées ..... 9,50 €  
*Tartlet of pear with vanilla ice cream with caramelized almonds*

Découvrez tous les midis les lunchs de l'Amusoir à 11,00 €

*\*du lundi au vendredi (hors jours fériés)*