



Les Entrées / Our Starters :

- Carpaccio de veau et chèvre chaud sur toast 16,00 €
Veal carpaccio with hot goat cheese
- Asperges à la flamande Entrée: 15,50 € / Plat: 23,00 €
Flemish asparagus
- Asperges et saumon fumé Entrée: 16,50 € / Plat: 24,00 €
Asparagus with smoked salmon
- Asperges et jambon Serrano Entrée: 16,50 € / Plat: 24,00 €
Asparagus with Serrano ham

Les Plats / Our Main Courses :

- Brochette de saint-jacques & scampis avec pâtes au curry 22,00 €
Skewer of scallops and prawns with curry pasta
- Entrecôte «Rubia Gallega, Espagne» maturée 5 semaines 59,00 €
«Rubia Gallega, Spain» rib steak 5 weeks dry-aged +/- 500 Gr
- Tomahawk de veau, sauce dijonnaise et
frites de patates douces 29,00 €
Veal tomahawk, dijon sauce (mustard) sweet potato fries +/- 500 Gr

Les Desserts / Our Desserts :

- «Pavlova» aux fraises 10,00 €
Strawberry pavlova
- > **Nos différentes fraises / Our different strawberries:**
- Melba / Melba 9,50 €
- Chantilly / Whipped cream 8,50 €
- Sucre / Sugar 8,00 €

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

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