



Les Entrées / Our Starters :

Artichaut vinaigrette et salade	12,00 €
<i>Artichoke with vinaigrette and salad</i>	
Jambon de Parme et ses tranches de melon	15,00 €
<i>Parma ham with melon</i>	
Avocat et ses crevettes grises	15,00 €
<i>Avocado and shrimps</i>	

Les Moules / Our Mussels :

Marinière / <i>mariniere</i>	21,00 €
Vin blanc / <i>white wine</i>	23,00 €
Ail / <i>garlic</i>	23,00 €
Crème ail / <i>cream and garlic</i>	24,00 €
Curry / <i>curry</i>	24,00 €

Les Plats / Our Main Courses :

Côte de Veau aux deux moutardes et frites de patates douces	22,00 €
<i>Veal chops to the two mustards with sweet potato fries</i>	
Thon mi-cuit, salade mixte et frites de patates douces	23,50 €
<i>Half-cooked Tuna with salad and sweet potato fries</i>	

Les Desserts / Our Desserts :

Carpaccio de mangue et sorbet pamplemousse	8,50 €
<i>Mango carpaccio and grapefruit sorbet</i>	
Nos différentes fraises :	
<i>Our different strawberries</i>	
Melba / <i>melba</i>	9,00 €
Chantilly / <i>whipped cream</i>	8,00 €
Sucre / <i>sugar</i>	7,50 €
Coupe de fruits et crème de mascarpone	8,50 €
<i>Fruit cup and his mascarpone cream</i>	

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

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