

Nos vins suggestions:

Rosé: Château Saint Hilaire	Verre: 5,00 € / Bouteille: 25,00 €
Rosé: Château Saint Hilaire cuvée « One »	32,00 €
Rouge: Château Petit Bocq	34,00 €

Les Entrées / Our Starters :

Artichaut vinaigrette et salade	12,00 €
<i>Artichoke with vinaigrette and salad</i>	
La boîte de sardines à l'huile et toast campagnard	13,00 €
<i>Can of sardines in oil and toast</i>	
Croquettes aux moules	14,50 €
<i>Mussels croquettes</i>	
Salade d'avocat à la façon du chef	15,00 €
<i>Chef's avocado salad</i>	

Les Moules / Our Mussels :

Marinière / <i>mariniere</i>	22,00 €
Vin blanc / <i>white wine</i> OU Ail / <i>garlic</i>	23,50 €
Crème ail / <i>cream and garlic</i> OU Curry / <i>curry</i>	25,00 €
A la Belge (chicon bière) / <i>Endive and beer</i>	26,00 €

Les Plats / Our Main Courses :

Linguine alle vongole	21,00 €
<i>Linguine with clams</i>	
Thon mi-cuit, huile de sésame, salade mixte et frites de patates douces	25,00 €
<i>Half-cooked tuna, sesame oil, salad and sweet potato fries</i>	

Les Desserts / Our Desserts :

«Pavlova» aux fraises	10,00 €
<i>Strawberry pavlova</i>	
-> Nos différentes fraises / Our different strawberries:	
Melba / <i>Melba</i>	9,50 €
Chantilly / <i>Whipped cream</i>	8,50 €
Sucre / <i>Sugar</i>	8,00 €
-> «Nespresso Martini»	11,00 €

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

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