



## Les Entrées / Our Starters :

Duo de terrines .....	13,50 €
<i>Duo of terrines</i>	
Scampis à la diable (piquant) .....	15,50 €
<i>Prawns with spicy tomato sauce</i>	

## Les Plats / Our Main Courses :

Râble de lièvre sauce Arlequin .....	26,00 €
<i>Saddle of hare with arlequin sauce</i>	
Côtes de cerf sauce Grand Veneur .....	28,00 €
<i>Coast deer with grand veneur sauce</i>	
Waterzooï de homard .....	29,00 €
<i>Lobster waterzooï</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 Desserts / Our Desserts :

Eclair façon « Paris Brest » .....	9,00 €
<i>Eclair « Paris Brest » manner</i>	
Tartelette frangipane et sa glace vanille .....	9,00 €
<i>Frangipane tart and vanilla ice cream</i>	

## Menu Gibier: 42,50 €

Duo de terrines

○○○

Côtes de cerf sauce Grand Veneur

○○○

Tartelette frangipane et sa glace vanille

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

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