



Restaurant

l'Amusoir

1976

Nos Entrées

Froids

La 1/2 Tomate aux Crevettes Grises	15,00 €
- 1/2 Tomato with Shrimps	
Saumon Fumé tranché main & sa garniture Classique	15,50 €
- Smoked salmon classic garnich	
Carpaccio de Boeuf Holstein fumé aux Herbes façon Amusoir	16,50 €
- Smoked Holstein Beef carpaccio in herbs	

Chaudes

Potage du Jour	6,00 €
- Fresh Soup	
Croquette(s) au Fromage 'Maison'	1 pc : 7,00 € / 2 pcs : 13,00 €
- 'Homemade' Cheese Croquettes	
Croquette(s) de Crevettes Grises 'Maison'	1 pc : 9,00 € / 2 pcs : 16,00 €
- 'Homemade' Shrimps Croquettes	
Duo de Croquettes (Crevettes Grises, Fromage)	15,00 €
- Mix of Croquettes (Shrimps & Cheese)	
Cassolette de Scampis à l'Ail	15,50 €
- Cassolette of Prawns with Garlic	
Cassolette de Scampis au Curry	16,00 €
- Cassolette of Prawns with Curry	
Poêlée de Saint-Jacques et chicons avec sa crème truffée	15,00 €
- Scallops with chicory and truffled cream	

Notre Coin Salades

Salade «Amusoir»	16,00 €
(Lardons, Roquefort, Noix, Oeufs écrasés)	
- 'Amusoir' Salad (Bacon, Roquefort, Walnuts, Eggs)	
Salade Niçoise	16,00 €
(Anchois, Olives, Oeufs, Thon, Tomates)	
- Niçoise Salad (Anchovies, Olives, Eggs, Tuna, Tomatoes)	
Salade Caesar	16,00 €
(Poulet, Salade, Vinaigrette, Parmesan)	
- Caesar Salad (Chicken, Salad, Vinaigrette, Parmesan)	
Salade Folle de Saumon Fumé	21,00 €
(Saumon fumé, foie gras, crevettes grises et truite fumée)	
- Smoked Salmon Salad (smoked salmon, foie gras, shrimps & smoked trout)	

Nos Burgers

L'Amu Burger	14,00 €
(2 x 90gr de Bœuf, Cheddar, oignons frits, tomate, cornichons et sauce Giant)	
- The Amu Burger (2 x 90gr of Beef, Cheddar, fried onions, tomato, gherkins and Giant sauce)	
L'Américain Burger	18,50 €
(220 Gr de Black Angus USA, Cheddar, salade iceberg, oignons frits, tomate, cornichons, bacon et sauce Poivre)	
- American Burger (220 Gr of Black Angus USA, Cheddar, Iceberg Salad, fried onions, tomato, gherkins, bacon and pepper sauce)	

* Tous nos Burgers sont accompagnés de potatoes.

Nos Pâtes

Spaghetti Bolognaise	11,00 €
- Spaghetti Bolognese	
Spaghetti Jambon-Fromage	11,50 €
- Spaghetti Ham-Cheese	
Lasagne 'Maison'	13,00 €
- 'Homemade' Lasagna	
Linguine au Poulet sauce Homardine	17,00 €
- Linguine with Chicken with «Homardine» Sauce	
Linguine aux Scampis sauce Curry	18,50 €
- Linguine with Prawns and Curry Sauce	
Linguine aux Légumes	14,00 €
- Vegetables Pasta	

Nos Plats Enfants

Spaghetti Bolognaise Junior	7,50 €
- Junior Spaghetti Bolognese	
Spaghetti Jambon-Fromage Junior	8,00 €
- Junior Spaghetti Ham and Cheese	
Chicken Dips (10)	10,00 €
Steak Junior, Pommes Frites	12,00 €
- Junior Steak, French Fries	
USA Junior, Pommes Frites, Salade	11,00 €
- USA Junior, French Fries, Salad	
Menu: Croquette au Fromage - Chicken Dips et Pommes Frites - Glace	14,50 €
- Menu : «Homemade» Cheese Croquette - Chicken Dips French Fries & Ice Cream	

Nos Plats

Boulettes 'Maison' & Pommes frites (sauce au choix)	16,00 €
<i>- 'Homemade' Meatballs & French fries (sauce at choice)</i>	
Aiguillettes de Poulet & Pommes frites (sauce au choix)	15,00 €
<i>- Chicken Aiguillettes & French fries (sauce at choice)</i>	
Américain Préparé par nos soins, Pommes frites & Salade mixte	17,00 €
<i>- Homemade Steak Tartar, French fries & Salad</i>	
Cordon bleu, Sauce Archiduc & Pâtes fraîches	19,00 €
<i>- Cordon Bleu, Mushroom Sauce & Fresh pasta's</i>	
Gigotin d'Agneau, Bouquetière de Légumes & Gratin dauphinois	23,50 €
<i>- Leg of Lamb, Vegetables & Gratin dauphinois</i>	

Nos Pièces de Boeuf

Pavé de +/- 300Gr	18,00 €
<i>- Pavé of +/- 300Gr</i>	
Le Contre-Filet de +/- 260Gr	20,00 €
<i>- Sirloin of +/- 260Gr</i>	
Brochette de Filet pur de +/- 220Gr	25,00 €
<i>- Tenderloin Brochette of +/- 220Gr</i>	
Le Filet pur de +/- 230Gr	27,00 €
<i>- Tenderloin of +/- 230Gr</i>	
Côte à l'Os Irlandaise de +/- 500Gr	29,00 €
<i>- Irish côte à l'os of +/- 500Gr</i>	
Entrecôte Black Angus de +/- 350Gr	33,00 €
<i>- Black Angus Rib Steak of +/- 350Gr</i>	

** Toutes nos pièces de Boeuf sont accompagnées de pommes frites.*

Nos Sauces Maison

Poivre Concassé crème - Poivre Vert crème - Béarnaise - Amusoir - Archiduc - Roquefort - Dijonnaise	3,00 €
---	--------

Nos Poissons & Crustacés

Pavé de Saumon à l'Estragon & Pomme purée	20,00 €
<i>- «Pavé» of Salmon with Tarragon & Mashed Potatoes</i>	
Filet de Bar, Concassée de Tomates et Basilic & Pomme purée	21,00 €
<i>- Sea Bass, tomato and basil & Mashed Potatoes</i>	
Brochette géante de Scampis, Crudités & Sauces (Accompagnement au choix)	24,00 €
<i>- Giant brochette of Prawns, Vegetables & Sauces (Side dish at choice)</i>	
Dos de Cabillaud, Beurre Blanc aux Pousses d'Epinaud & Pomme purée	23,00 €
<i>- Cod fish, Spinach Butter Sauce & Mashed Potatoes</i>	
Tomate aux Crevettes Grises & Pommes frites	26,00 €
<i>- Tomato with Shrimps & French fries</i>	

Nos Accompagnements & Suppléments

Salade Verte / Salade de Tomates / Salade Mixte	4,00 €
<i>- Green Salad / Tomato Salad / Mixed Salad</i>	
Bouquetière de Légumes du jour	6,00 €
<i>- Vegetables of the day 'Bouquetière'</i>	
Gratin Dauphinois	4,00 €
<i>- Gratin Dauphinois</i>	
Mayonnaise 'maison'	0,50 €

N'hésitez pas à demander notre manifeste des allergènes.



Apéritifs

Champagne Coupe / Piscine	10,00 € / 12,00 €
Cava MVSA Coupe / Piscine	7,00 € / 9,00 €
Piscine de Vin	4,50 €
Kir / Kir Royal	4,00 € / 7,00 €
Aperol Spritz	9,00 €
Martini Bianco / Rosso	6,00 €
Porto Blanc / Rouge	6,00 €
Pineau des Charentes	6,00 €
Picon	6,00 €
Campari	6,00 €
Pisang	6,00 €
Batida	6,00 €
Ricard	6,00 €
Gin Bombay Dry / Sapphire	5,00 € / 7,00 €
Star of Bombay	12,00 €
Gin Hendrick's	10,00 €
Panda Gin Bio	9,00 €
Vodka Eristoff	5,00 €
Vodka Grey Goose	10,00 €
Tequila Patron Silver	5,00 €
Bacardi Carta Blanca	5,00 €
Bacardi Anejo Cuatro	6,00 €
Diplomatico Mantuano	9,00 €
William Lawson's	5,00 €
Jack Daniel's	7,00 €
Dewar's 12yrs	10,00 €
Aultmore 12yrs	15,00 €

**accompagnement soft non inclus*

Bières

Au Fût :	Carlsberg	2,50 €
	Somersby	4,50 €
	St Hubertus Blonde / Blanche / Ambrée	4,50 €
	Waterloo Triple / Récole	4,50 €
En Bouteilles :	Carlsberg 0°	3,00 €
	Leffe Blonde / Brune	4,50 €
	Triple Karmeliet	4,50 €
	Duvel	4,50 €
	Chimay Bleue	4,50 €
	Orval (selon disponibilité)	5,00 €
	Kriek	4,50 €
	Besos	4,50 €
	Sol	4,50 €
	La Bagarre	4,50 €
	Delta I.P.A.	4,50 €
	La Houpe	4,50 €

Cocktails

Cocktail Sans Alcool	6,00 €
(Funny Pisang, Mojito, Pina Colada)	
Caïpirinha	8,00 €
(Cachaça, citron vert, sucre de canne)	
Mojito Classic / Fraises	9,00 €
(Bacardi Carta Blanca, citron vert, sucre de canne, menthe ou fraises, soda)	
Cuba Libre	9,00 €
(Bacardi Anejo Cuatro, citron vert, coca)	
Pina Colada	9,00 €
(Bacardi Carta Blanca, coco, jus d'ananas)	
Long Island Ice Tea	10,00 €
(Vodka Eristoff, Gin Bombay Dry, Bacardi Carta Blanca, Tequila Patron Silver, Triple sec, citron vert, coca)	
Basil Smash	11,00 €
(Gin Hendrick's, basilic, sirop de concombre, jus de citron, eau pétillante)	
Mexican Mule	11,00 €
(Tequila Patron Silver, ginger beer & chili, citron vert, sucre de canne)	
King Jack	11,00 €
(Jack Daniel's, purée de fruits de la passion, sirop de cassis, sprite)	

Eaux & Limonades

Chaufontaine plate / pétillante (25cl)	3,00 €
Chaufontaine plate / pétillante / légèrement pétillante (50cl)	5,00 €
Chaufontaine plate / pétillante (1L)	8,00 €
Coca-Cola	3,00 €
Coca-Cola Light	3,00 €
Coca-Cola Zéro	3,00 €
Fanta	3,00 €
Sprite	3,00 €
Fuze Tea Sparkling	3,00 €
Fuze Tea Black Tea Peach Hibiscus	3,00 €
Fuze Tea Green Tea Mango Chamomile	3,00 €
Schweppes Tonic / Soda / Agrum	3,00 €
Schweppes Premium	3,50 €
Tonic / Pink Pepper / Hibiscus / Ginger beer & chili	
Jus de Fruits Minute Maid	3,00 €
Red Bull	3,50 €
Red Bull Zero Sugar	3,50 €
Red Bull Green	3,50 €
Accompagnement Sirop	0,50 €



Vins au Verre

Maison Blanc / Rosé / Rouge	3,50 €
Muscat Moelleux	4,00 €
Chardonnay Viognier (Languedoc)	5,00 €
Ch Lalande Méric (Bordeaux)	4,00 €
Landskroon Shiraz (Afrique du Sud)	5,50 €

Vins Maison

1/4 L de Blanc / Rosé / Rouge	6,00 €
1/2 L de Blanc / Rosé / Rouge	12,00 €
3/4 L de Blanc / Rosé / Rouge	18,00 €

Champagnes & Mousseux

MVSA Brut (Cava)	28,00 €
Moët & Chandon Impérial	70,00 €
Moët & Chandon Rosé Impérial	85,00 €

Vins Blancs

	37,5cl	75cl
Alsace		
Pinot Gris « Giersberger »	18,00 €	28,00 €

Loire		
Muscadet sur Lie « Dom. de la Foliette » ...	23,00 €	
Reuilly « Domaine Beurdin »	32,00 €	
Sancerre « Beau Roy »	24,00 €	39,00 €

Bourgogne		
Côte Châlonnaise « Buissonnier »	30,00 €	
Chablis « Vieilles Vignes »	39,00 €	

Languedoc-Roussillon		
Muscat de Frontignan Moelleux	22,00 €	
Chardonnay Viognier « Père et Fils »	24,00 €	

Italie		
Passi Mento « Pasqua »	30,00 €	

Vins Rosés

Pinot Noir « Giersberger »	19,00 €	29,00 €
Château Ferry Lacombe « Naos »	32,00 €	

Vins Rouges

	37,5cl	75cl
Loire		
St Nicolas de Bourgueil		
« Domaine Olivier »	18,00 €	28,00 €
Sancerre		
« Cellier de la Thibaude »	24,00 €	38,00 €

Beaujolais		
Brouilly « Domaine Ruet »	20,00 €	31,00 €

Bourgogne		
Bourgogne Pinot Noir « Buxy »	30,00 €	
Hautes Côtes de Beaune		
« Domaine Billard Père & Fils »	36,00 €	

Côtes du Rhône		
Château de Montfrin (Bio)	18,00 €	28,00 €
Gigondas Vieilles Vignes		
« Domaine Saint-Damien » (Bio)	43,00 €	

Languedoc-Roussillon		
Pic Saint Loup « Vieilles Vignes »	36,00 €	

Bordeaux		
Château Lalande-Méric	14,00 €	23,00 €
Château Crusquet-Sabourin		
(Côtes de Blaye)	20,00 €	29,00 €
Château Puy Castéra (Haut-Médoc)	34,00 €	
Château Montaignillon (St-Emilion)	40,00 €	
Château Tour Léognan (Graves)	42,00 €	
Château Grand-Pey-Lescours		
(St-Emilion)	28,00 €	48,00 €
Château Petit Bocq (St-Estèphe)	52,00 €	
Château Cordet (Margaux)	55,00 €	

Vins du Monde

Santa Ema Carmenere (Chili)	25,00 €	
Nero d'Avola « Terre Normanne » (Sicile)	25,00 €	
Montepulciano d'Abruzzo (Italie)	26,00 €	
Rioja Crianza (Espagne)	29,00 €	
Landskroon Shiraz (Afrique du Sud)	31,00 €	
Grand Estates Cab. Sauv. (Etats-Unis)	33,00 €	

