



Ouvert 7 jours sur 7 de 15h jusqu'à 1h00  
(jusqu'à 3h le vendredi et samedi)

Infos et réservations : [info@baramusoir.be](mailto:info@baramusoir.be)

Pour toute information sur les allergènes n'hésitez pas à demander à notre équipe



## THE SPRITZ

Martini Bianco Spritz	10	Campari Spritz	11
Limoncello Spritz	10	St-Germain Spritz	11
Aperol Spritz	10	Chandon Garden Spritz	12

## THE SIGNATURES

### RED LIPS • 13

Martini Bianco, Cointreau, Goyave, Siphon d'amande, Spéculoos

### KING CHACO • 14

Gran Chaco (Bolivia), Safari, Sirop de grenadine, Passion, Sprite

### PORNSTAR MARTINI BY MOËT&CHANDON • 15

Vodka, liqueur & coulis passion, sirop de vanille, jus de citron jaune, syphon by Moët & Chandon

### BAR'S APPLE PIE • 14

Jack Daniel's Honey, Confiture de pomme filtrée, Yuzu, Siphon secret

### LIMONCELLO CREAM • 14

Limoncello, jus de citron jaune, sucre de canne, Siphon citron meringué

### PANDADDICT • 15

Gin Panda, coulis de fruits rouge, Cranberry, sirop de sucre, jus de citron jaune, menthe

## CLASSIC COCKTAILS

Margarita <i>Téquila • Mezcal</i>	12	Old Fashioned <i>Bourbon High West</i>	13
Cosmopolitan	12	Basil Smash	13
Daiquiri <i>fraise • passion • fruits rouges</i>	12	Long Island	13
Paloma <i>by Fever-Tree</i>	12	Espresso Martini	13
Sex on the Beach	12	Mojito <i>by Bacardi</i>	13
Cuba Libre	12	Negroni	13
Piña Colada	12		
<b>THE SOURS</b>	<b>12</b>	<b>THE MULES BY FEVER-TREE</b>	<b>14</b>
<i>Amaretto • Whisky • Gin • Vodka</i>		<i>Vodka • Gin • Rhum • Amaretto • Tequila</i>	

## SOBERS CORNER • MOCKTAILS

<b>GARDEN SPIRIT</b> Ananas, Violette, Ginger Beer, citron vert	9	<b>FLORÉAL SPRITZ</b> Martini Floréal 0%, Fever Tree ginger ale	9
<b>SUNNY GLADE</b> Cerise griotte, poivre de Timut, basilic, vanille	9	<b>VIRGIN SPRITZ MARTINI VIBRANTE</b> Martini Vibrante 0%, Fever Tree indian tonic	9
<b>BLACKBERRY LIME</b> Sirop de cassis, citron vert, eau pétillante	9	<b>VIRGIN NEGRONI</b> Pollen Botanical Gin 0%, Martini Vibrante 0%, Pollen Orange Spritz 0%	10

---

## THE POLLEN SELECTION 0%

<b>ORANGE SPRITZ</b> Pollen Orange Spritz 0%, Soda, Fever-Tree Indian Tonic	9	<b>VIRGIN MOJITO • FRAISE</b> Pollen Caribbean spiced Rhum 0%, Menthe, Citron vert, Sucre de canne, Soda	9
<b>LIMONCELLI SPRITZ</b> Pollen Limoncelli 0%, Soda, Fever- Tree Indian Tonic, Sucre de canne	9	<b>LIMONCELLI SOUR</b> Pollen Limoncelli 0%, Citron Jaune, Sucre de canne, Siphon Citron Meringué	9
<b>GIN TONIC 0%</b> Pollen Botanical Gin 0%, Fever-Tree Indian Tonic	9	<b>VIRGIN MULES</b> Pollen Botanical Gin/ Caribbean Spiced Rhum/ Amaretta, Citron vert, Fever Tree Ginger Beer	10
<b>BASIL SMASH 0%</b> Pollen Botanical Gin 0%, Citron vert, Sucre de canne, Basilic	9	<b>PIÑA NADA</b> Pollen Caribbean Spiced Rhum 0%, Sirop de Coco, Ananas, Lait	10
<b>AMARETTA SOUR</b> Amaretta 0%, Citron Jaune, Sucre de canne, Émulsifiant	9		

## WHISKYS

William Lawson <i>Scotch Blend</i>	8
Jameson <i>Irish Blend</i>	8
Four Roses <i>Bourbon Blend</i>	8
Jack Daniel's N7	9
Jack Daniel's Honey	9
Johnnie Walker Black Label	11
<b>Scotch Blend</b>	
Dewars 12 ans <i>Scotch Blend</i>	11
High West American <i>Bourbon Blend</i>	11
High West Rye <i>Bourbon Blend</i>	13
Bruichladdich <i>Islay Single Malt</i>	13,5
Nikka from the Barrel <i>Japanese Blend</i>	15
Oban 14 <i>Scotch Single Malt</i>	15
Lagavulin 16 ans <i>Islay Single Malt</i>	18
Macallan 12 ans <i>Scotch Single Malt</i>	20
<b>Malt</b>	
Johnnie Walker Blue Label	40
<b>Scotch Blend</b>	

## RHUMS

Bacardi Carta Oro	7
Bacardi Negra	7
Bacardi Spiced	8
Bacardi Anejo 4 anos	8
Bacardi Carta Blanca	8
Gran Chaco Bolivie	9
Bacardi Reserva 8 anos	10
Gran Chaco Argentine	11
Gran Chaco Brésil	11
Don Papa	11
Bumbu	11
Diplomatico Exclusiva	12
Bacardi Diez	14
Santa Teresa Solera	16
Dictador 20 ans	18
Zacapa XO	31

## GINS

Bombay Sapphire	8
Gin Panda <i>Bio</i>	9
Roku	10
Amazonian	10
Hendrick's	11
Gin Mare	11
Nordes	11
The Botanist	12
Gin Mare Capri	14
Monkey 47	14

## TEQUILAS

Cazadores Blanco	8
Cazadores Reposado	9
Patron Silver	10
Patron Reposado	12
Patron Anejo	14
Patron el Cielo	15
Pelotón Mezcal	26
Don Julio 1942	40
Clase Azul Reposado	42

## VODKAS

Eristoff	8
Eristoff Red	8
Eristoff Passion	8
42 Below	9
Grey Goose	12

## COGNACS

Baron Otard	10
Hennessy VS	11
Hennessy X.O	24
Louis XIII <i>par CI</i>	80
Centaure de Diamant <i>Exclusivity</i>	120

## APÉRITIFS

Kir <i>Cassis • Violette • pêche</i>	6
Martini <i>Fiero • Bianco • Rosso</i>	7
Campari	7
Porto <i>Blanc • Rouge</i>	7
Ricard	7
Batida de coco	7
Passoa	7
Get 27	7
Malibu	7
Pisang	7
Kir Royal	10

## DIGESTIFS

Cointreau	7
Amaretto	7
Bailey's	7
Limoncello	7
Kahlúa	7
Frangelico	7
Chartreuse Jaune	11
Chartreuse Verte	15

## SHOTS 3CL

Tequila boom	5	Patron XO Café	6
Kisscool	5	José Cuervo Ambré	6
Amaretto Citron	5	Godfather	6
Eristoff • <i>Passion • Rouge</i>	5	Jägerbomb	7
Get 27	5	B52	7
Goldstrike	5	Pelotón Mezcal	7
Jägermeister	5	Patron Silver	9
Rhum Brun • Blanc	5	Clase Azul Reposado	32

## CHAMPAGNES & BULLES

Martini Bellini <i>Coupe • Piscine • Bouteille</i>	<b>8 • 10 • 45</b>
Cava Maison <i>Coupe • Piscine • Bouteille</i>	<b>8 • 10 • 45</b>
Martini Prosecco <i>Coupe • Piscine • Bouteille</i>	<b>11 • 13 • 60</b>
Chandon Garden Spritz	<b>60</b>
Moët & Chandon Impérial <i>Coupe • Piscine • Bouteille</i>	<b>15 • 16 • 100</b>
Moët & Chandon Rosé	<b>110</b>
Moët & Chandon Ice • Ice Rosé	<b>130</b>
Moët & Chandon <i>Magnum</i>	<b>210</b>
Moët & Chandon <i>Jérobaoam</i>	<b>650</b>
Moët & Chandon <i>Mathusalem</i>	<b>1 300</b>
Veuve Clicquot	<b>115</b>
Veuve Clicquot Rosé	<b>135</b>
Ruinart Brut	<b>130</b>
Ruinart Rosé	<b>180</b>
Ruinart Blanc de Blancs	<b>180</b>
Dom Pérignon Vintage	<b>380</b>
Armand de Brignac Gold	<b>630</b>

## VINS BLANCS

Les jardins de Rochegude <i>Comté Tolosan</i>	<b>5 • 25</b>	Ornella Belia <i>Sauvignon Venezia</i>	<b>30</b>
Père et Fils Chardonnay <i>Viognier Bourgogne</i>	<b>6 • 28</b>	Artésis <i>Côtes du Rhône (Bio) - Ogier &amp; Fils</i>	<b>33</b>
Novacorte <i>Pinot Grigio Veneto</i>	<b>7 • 35</b>	Quatre Cépages <i>Belgique</i>	<b>49</b>
		Cloudy Bay <i>Sauvignon Nouvelle Zélande</i>	<b>70</b>

---

## VINS ROUGES

Les jardins de Rochegude <i>Comté Tolosan</i>	<b>5 • 25</b>	Terra di Nostri <i>Niellucciu &amp; Syrah, IGP Ile de Beauté</i>	<b>33</b>
Désir Lush <i>Primitivo - Pasqua</i>	<b>7 • 40</b>	Artésis <i>Côtes du Rhône (Bio) - Ogier &amp; Fils</i>	<b>38</b>
Château de l'Aubrade <i>Merlot - Bordeaux</i>	<b>30</b>	Terraza de Los Andes <i>Reserva Malbec (Argentine)</i>	<b>55</b>

---

## VINS ROSÉS

The Beach by Whispering Angel, <i>Grenache - Provence</i>	<b>8 • 40</b>	Château d'Esclans - Whispering Angel <i>Grenache - Provence</i>	<b>50</b>
Les Jardins de Rochegude <i>Comté Tolosan</i>	<b>25</b>	Château d'Esclans - Whispering Angel <i>Magnum Grenache - Provence</i>	<b>110</b>
Éclat de Gris Grenache <i>IGP Cévennes</i>	<b>28</b>		

**SUPPLÉMENT PISCINE + 2€**

## BIÈRES PRESSIONS

**CARLSBERG 25CL** 3,5  
(5%) Brasserie Kronenbourg

**CARLSBERG 40CL** 6  
(5%) Brasserie Kronenbourg

**SOMERSBY** 5,5  
(4,5%) Brasserie Kronenbourg

**ST HUBERTUS BLONDE** 5,5  
(7,2%) Brasserie St Hubert

**ST HUBERTUS BLANCHE** 5,5  
(5,2%) Brasserie St Hubert

**ST HUBERTUS AMBRÉE** 5,5  
(7,2%) Brasserie St Hubert

## BIÈRES BOUTEILLES

Carlsberg Zero (0%)	4	Duvel	6
St Hubertus Triple Hop Citra (8%)	5,5	Chimay Blue	6
Kriek Mort-Subite	5,5	Salitos	6
La Chouffe	6	Waterloo Blonde	6
Kasteel Red	6	Lutgarde IPA	6
Triple Westmalle	6	Orval	6

### FOOD TO SHARE

JUSQUE 22H

**PLANCHE DE HOUMOUS ASSAISONNÉE** 9  
Servie avec tortillas, carottes & concombres

**NACHOS MAISON** 10  
Servi avec cheddar, guacamole, fromage frais & jeunes oignons

**PLANCHE MIXTE** 20  
Mortadella Pistache, Prosciutto Tartuffo, Speck de baita,  
Taleggio, Burrata et tapenade.

## BOISSONS CHAUDES

Café	3,5	Thé <i>Fruits Rouges</i>	5
Espresso	3,5	Thé <i>EarlGrey</i>	5
Cappuccino	4,5	Thé menthe fraîche	5
Double espresso	5	Chocolat Chaud Maison	5
Latte	4,5	<i>Irish</i> Coffee	11
Café Glacé	5	<i>French</i> Coffee	11
Thé <i>citron</i>	5	<i>Russian</i> Coffee	11
Thé <i>Gingembre</i>	5	<i>Italian</i> Coffee	11
Thé <i>Camomille</i>	5		

## SOFTS

Chaudfontaine <i>plate</i>	3
Chaudfontaine <i>pétillante</i>	3
Coca Cola <i>Classic</i>	4
Coca Cola <i>Zero</i>	4
Fanta <i>ou</i> Sprite	4
Fuze Tea <i>Mangue</i>	4
Fuze Tea <i>Camomille</i>	4
Fuze Tea <i>Peach-Hibiscus</i>	4
Minute Maid <i>ou</i> Looza	4
<i>Pomme • Orange • Tomate • Ananas</i>	
Fever-Tree <i>Indian</i>	4,5
Fever-Tree <i>Ginger-Ale</i>	4,5
Fever-Tree <i>Ginger-Beer</i>	4,5
Fever-Tree <i>Raspberry &amp; Rhubarb</i>	4,5
Fever-Tree <i>Pink Grapefruit</i>	4,5
Fever-Tree <i>Mediterranean</i>	4,5
Red Bull <i>Classic</i>	4,5
Red Bull <i>Zero Sugar</i>	4,5
Red Bull <i>Red</i>	4,5
Red Bull <i>White</i>	4,5
Red Bull <i>Blue</i>	4,5
Perrier	4,5

LAISSEZ NOUS  
VOTRE AVIS



Member of  
**ART BLANC**  
UNIQUE VENUES

## PRIVATISATIONS

Le Bar de l'Amusoir est un lieu idéal pour des conférences, lancements de produits, formations, fêtes du personnel ou des anniversaires.

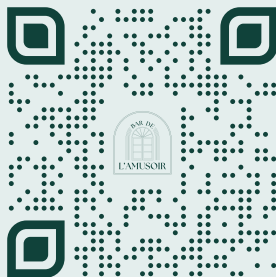
Le grand bar peut être entièrement privatisé, selon le jour de la semaine, avec des tarifs adaptés. Une option plus flexible à l'heure est également possible pour des formats partiels ou évolutifs.

Pour les groupes à partir de 8 personnes, une formule simple permet de réserver des tables avec un montant par personne entièrement utilisable en consommation.

Des formules open bar sont disponibles pour les événements plus larges, avec une tarification ajustée selon le nombre de participants, la durée et la sélection de boissons.

Notre équipe peut organiser vos événements sur mesure, en combinant privatisation, boissons, catering, ambiance musicale et décor. Chaque projet est pensé en fonction de vos envies et de votre budget !

Plus d'infos et réservations ? [info@baramusoir.be](mailto:info@baramusoir.be)



Scannez le QR code pour découvrir nos conditions & formules

