



Restaurant
l'Amusoir

1976



« L'Amusoir fête ses cinquante ans en 2026 !

Véritable institution à Waterloo depuis 1976, c'est aussi le berceau du groupe Art Blanc.

L'endroit où Thierry et Françoise Blanchart ont allumé la première étincelle.

Tout au long de l'année, cet anniversaire sera célébré
avec une série de rendez-vous exclusifs, pensés pour honorer
cette histoire et ceux qui l'ont fait vibrer ! »

50
L'Amusoir
1976

BIÈRES

Champagne Moët & Chandon
Coupe / Piscine **15€ / 16€**
Cava
Coupe / Piscine **8€ / 10€**
Martini Bellini
Coupe / Piscine **8€ / 10€**
Kir / Kir Royal **7€ / 10€**
Martini Bianco / Rosso **7€**
Porto Blanc / Rouge **7€**
Pineau des Charentes **7€**
Picon **7€**
Campari **7€**
Pisang **7€**
Batida **7€**
Ricard **7€**
Martini Vibrante N.A **6€**

Fût

Carlsberg 25 cl / 40 cl **3,50€ / 6€**
Saint Hubertus (blonde/blanche/ambrée) **5,50€**
Waterloo Triple / Saison BIO **5,50€**
Belgoo IPA Bloemekei **5,50€**

Bouteille

Carlsberg 0% **4€**
Saint Hubertus Triple Hop Citra **5,50€**
Duvel **5,50€**
Chimay Bleue **5,50€**
Orval **6€**
Timmermans Kriek **5,50€**
Timmermans Pêche / Cardamome **5,50€**
Salitos **6,00€**

SOFTS DRINKS.

Chaudfontaine plate / pétillante (25 cl) **3,50€**
Chaudfontaine plate / pétillante (50 cl) **6€**
Chaudfontaine légèrement pétillante (50 cl) **6€**
Chaudfontaine plate / pétillante (1L) **9€**
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro **4€**
Fanta **4€**
Sprite **4€**
Schweppes Tonic / Agrumes **4€**
Fever Tree **4,50€**
(Indian Tonic / Mediterranean / Ginger Beer / Ginger Ale / Sparkling Pink Grapefruit)
Jus de fruits Minute Maid **4€**
Accompagnement Sirop **0,50€**
Red Bull Classic / Sugar Free **4,50 €**
Fuze Tea Sparkling **4€**
Fuze Tea Peach Hibiscus **4€**
Fuze Tea Mango Camomille **4€**

APÉRITIFS.

GINs.

Bombay Sapphire **7,50€**
Panda Gin (BIO) **9€**
Bombay 1^{er} Cru **9€**
Bulldog **10€**
Hendrick's **10€**
Nordes **10€**

VODKAS.

Eristoff **7,50€**
Grey Goose **11€**

RHUMS.

Bacardi Carta Blanca **7,50€**
Bacardi Añejo cuatro **8€**
Bacardi Ocho años **9€**
Gran Chaco (BIO)
• Bolivia Spiced (Feuille de coca et tabac) **8€**
• Brasil (Grué de cacao et grain de café) **10€**
• Argentina (Thé maté) **10€**

WHISKIES.

William Lawson's **7,50€**
Jack Daniel's **8,50€**
Jameson **7,50€**
Aberfeldy 12y (Scotch Single Malt) **12€**
Waterloo - The Brewer (Belgian Single Malt) **12€**

SPRITZ.

Martini Bianco Spritz 10€

St Germain Spritz 11€

Apérol Spritz 10€

Chandon Garden Spritz 12€

SOBER BAR.

Martini Vibrante Spritz N.A 8€

Pollen orange spritz 9€

Pollen limoncelli spritz 9€

Mojito classic / fraise 9€

(Pollen Spiced Caribbean, citron, menthe, eau pétillante)

Sex on the beach 8€

Saint Amusoir 8€

Basil Smash 9€

(Pollen London Botanical, citron, basilic, concombre)

COCKTAILS.

Mojito classic / fraise 11€

(Bacardi Carta Blanca, citron vert, sucre de canne, menthe, soda ou fraise)

Sex on the beach 11€

(Vodka Eristoff, jus d'orange, jus de cranberry, sirop de pêche, grenadine)

Moscow Mule 13€

(Vodka Eristoff, citron vert, sucre de canne, Fever Tree ginger Beer)

Espresso Martini 13€

(Vodka Eristoff, Khalua, sucre de canne, espresso)

Pornstar Martini by Moët & Chandon 14€

(Vodka Eristoff, passion, vanille) servi avec un shot de Champagne Moët & Chandon

Saint Amusoir 13€

(St Germain, citron vert, sirop de cassis, menthe, Cava)

Basil Smash 13€

(Gin Bombay Sapphire, citron jaune, basilic, concombre, sucre de canne)

Pink Panda 13€

(Panda Gin, Martini blanc, citron, Fever Tree Pink Grapefruit, sucre)

King Chaco 13 €

(Gran Chaco Bolivia Spiced, Safari, passion, grenadine, sprite)

ENTRÉES.

FROIDES

Tartare de saumon, scampis flambés au Panda Gin (Bio), mangue, passion **18€**

Carpaccio de boeuf, huile de roquette basilic, copeaux de parmesan **18€**

Traditionnel saumon fumé, pain artisanal toasté **21,50€**

Tomate aux crevettes grises **Prix du jour**

CHAUDES

Nos croquettes

- Fromage : **9€ / 1pc --- 18€ / 2pc**
- Crevettes : **12,00€ / 1pc --- 24€ / 2pc**
- Duo de croquettes **21€ / 2pc**

Cassolette de scampis à l'ail / au curry **19€**

Os à moelle, pain rustique croustillant **16€**

Tataki de thon rouge au sésame, wakamé, gingembre frais **20€**

La véritable soupe de poisson, rouille et croûtons **15€**

Risotto de Saint-Jacques, jeunes pousses d'épinards et tuile au Comté **19,50€**

Petit Camembert d'Isigny **17,00€**

SALADES.

Salade de chèvre, vinaigrette moutarde à l'ancienne **19,50€**

+ supplément lardons **3€**

Salade César au poulet croustillant, copeaux de parmesan, anchois, œuf, noix **21€**



Salade de quinoa façon taboulé, avocat, agrumes et herbes fraîches **19€**

Salade folle, scampis, saumon fumé et noix de Saint-Jacques rôties, vinaigrette aux agrumes **24€**

Tomates aux crevettes grises **Prix du jour**

PÂTES.



Spaghetti bolognaise **16€**

Penne au pesto, courgettes et tomates fraîches **19€**

Lasagne maison **18€**

Linguine aux scampis, pousses d'épinards et herbes fraîches **22€**

Risotto de noix de Saint-Jacques, jeunes pousses d'épinards et tuile au Comté **27€**

BURGER AMUSOIR.



BURGER AMUSOIR

(Haché pur bœuf 200gr,
pain brioché, Cheddar, bacon,
sauce maison)
accompagné de mayonnaise
et frites

22€

PLATS.

Boulettes maison, sauce au choix **21€**

Pain de viande «Amusoir», jus de veau au romarin et légumes **21€**

Américain préparé par nos soins **23€**

Cordon bleu sauce archiduc, pâtes fraîches **25€**

Aiguillettes de poulet, sauce au choix **20€**

Gigotin d'agneau, bouquetière de légumes et gratin Dauphinois **28€**

Rognons de veau Beaugé, pommes frites **23€**

Suprême de coucou de Malines rôti, crémeux aux morilles **29,50€**

Cuisse de canard confite, foie gras, embeurrée de chou **29,50€**

Beefroll (effiloché de bœuf), pain brioché, potatoes **25€**

COIN DU BOUCHER.

Pavé de bœuf « Irlandais » 300 gr **26€**

Filet pur « Simmental » 250 gr **38€**

Filet pur « Simmental » 250 gr poêlé en croûte de poivre concassé, déglacé au Cognac **45€**

Contre filet « Simmental » 300 gr **30€**

Côte à l'os « Irlandaise » 550 gr, 1 couvert **39€**

Entrecôte « Argentine » 350 gr **39€**

Bavette de boeuf « Irlandaise » à l'échalote **26€**

Brochette de Filet pur grillé « Simmental » 250 gr **36€**

*Toutes nos viandes sont accompagnées de frites
fraîches 100% belges*

Sauces.

- Poivre concassé crème **5€**
- Poivre vert crème **5€**
- Archiduc **5€**
- Roquefort **5€**
- Béarnaise **5€**
- Amusoir (Béarnaise tomatée du chef depuis 1976) **5€**
- Arrache-Gueule (Pimentée) **5€**

POISSONS.

Pavé de saumon, épices chimichurri, beurre blanc au curry rouge, purée **26€**

Dos de cabillaud, huile vierge, purée et petits légumes **29€**

Brochette géante de scampis, aïoli et mayonnaise « Samouraï » **27€**

Filet de daurade rôti, risotto aux pleurotes, beurre tomate basilic **29€**

ENFANTS.

Spaghetti bolognaise **12€**

Steak haché, frites **12€**

Croquette au fromage, salade, frites **15€**

Poulet pané, frites **15€**

ACCOMPAGNEMENTS.

- Frites **4€**
- Gratin Dauphinois **5€**
- Purée **5€**
- Légumes du jardin **6€**
- Salade verte/mixte **5€**
- Pomme au four **4€**
- Mayonnaise maison **1,50€**
- Poêlée de chicons **6€**
- Salade de chicons **7€**
(Mayonnaise et noix)

DIGESTIFS.

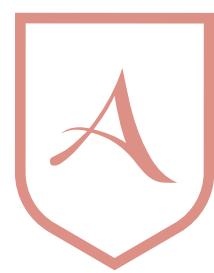
Cognac Hennessy V.S. **10€**
Cognac Hennessy X.O. **28€**
Cointreau **7€**
Amaretto **8€**
Bailey's **7€**
Sambuca **7€**
Limoncello **7€**
Eau de Villée **8€**
Poire Williams **8€**
Framboise **8€**
Gran Chaco (BIO)

- Bolivia Spiced (Feuille de coca et tabac) **8€**
- Brasil (Grué de cacao et grain de café) **10€**
- Argentina (Thé maté) **10€**

Aberfeldy 12y (Scotch Single Malt) **12€**
Waterloo - The Brewer (Belgian Single Malt) **12€**
Tequila Cazadores Blanco **8€**

BOISSONS CHAUDES.

Espresso **3,50€**
Double espresso **5€**
Lungo **3,50€**
Décaféiné **3,50€**
Cappuccino **4,50€**
Latte **4,50€**
Chocolat chaud maison **5€**
Sélection de thés (Palais des Thés Waterloo) **5€**
Thé menthe fraîche **6€**
Irish coffee / Italian coffee / French coffee **11€**



LA CARTE DES VINS

VINS AU VERRE.

Maison blanc / rouge **4,5€**

Chardonnay Viognier « Père & Fils », Languedoc (blanc) **6€**

Pinot gris « Giersberger » (blanc) **6,5 €**

Bordeaux, Château de l'Aubrade (rouge) **6€**

Corse, Terra di Nostri (rouge) **7€**

Saint-Nicolas-de-Bourgueil (rouge) **6,50€**

Muscat de Frontignan (blanc moelleux) **6€**

Château D'Esclans - The Beach (rosé) **8 €**

VINS MAISON.

½ L Blanc / Rouge 17€

¾ L Blanc / Rouge 24€

CHAMPAGNES & MOUSSEUX.

Cava brut **40€**

Martini Bellini **40€**

Chandon Garden Spritz **60 €**

Moët & Chandon Impérial **90€**

Moët & Chandon Rosé Impérial **100€**

Moët & Chandon Ice Impérial **120€**

Moët & Chandon Ice Imperial Rosé **130 €**

Moët & Chandon Imperial Magnum **200 €**

«R» de Ruinart **150 €**

Ruinart Rosé **170 €**

Ruinart Blanc de Blancs **170€**

Dom Perignon Vintage **380 €**

Armand de Brignac AS **500 €**

VINS BLANCS.

BELGIQUE .

| Quatre Cépages « Entre-Deux-Monts » **40€**

ALSACE .

| Pinot gris « Giersberger » **23€ / 33€**

LOIRE .

| Touraine Oisly « Domaine de Marcé » Sauvignon **32€**

| Vouvray « Domaine de la Robinière » **31€**

BOURGOGNE .

| Hautes-Côtes-de-Beaune « La justice » Domaine Billard Père & Fils **55€**

| Chablis « Vieilles Vignes » Domaine Séguinot **53€**

LANGUEDOC-ROUSSILLON .

| Chardonnay Viognier « Laurent Miquel Père & fils » **30€**

CÔTES-DU-RHÔNE .

| Artésis « Maison Ogier » BIO **38€**

BORDEAUX/ GRAVES .

| Pessac Léognan « Château Valoux » **52€**

VINS DU MONDE .

| Veneto « Ribolla Gialla » (Italie, Venise) **29€**

| Salento Nottetempo (Italie, Puglia) **39€**

| Sauvignon « Cloudy Bay » Nouvelle Zélande **60€**

VINS ROUGES.

LOIRE .

- | Saint-Nicolas-de-Bourgueil « Domaine Olivier » **20€ / 32€**
- | Sancerre « Cellier de la Thibaude » **31€ / 51€**

BEAUJOLAIS .

- | Saint-Amour « Domaine des Pierres » **24€ / 38€**

BOURGOGNE .

- | Bourgogne Pinot Noir « Cave de Buxy » **37€**
- | Hautes-Côtes de Nuits « Domaine Bonnardot » L'âge mûr **56€**

CÔTES-DU-RHÔNE .

- | Château de Montfrin BIO **21€ / 32€**
- | Costières-de-Nîmes « Château Beaubois » Cuvée Elegance BIO **34€**
- | Gigondas Vieilles vignes « Domaine Saint Damien » BIO **57€**

LANGUEDOC-ROUSSILLON .

- | La Clape « Château Rouquette sur mer » **33€**

BORDEAUX .

- | Château de l'Aubrade **19€ / 29€**
- | Côtes de Blaye « Château Crusquet-Sabourin » **23€ / 32€**
- | Bordeaux supérieur « Château Pierrail » **39€**
- | Pessac Léognan « Château Valoux » **52€**
- | Saint-Emilion Grand Cru « Château Grand-Pey-Lescours » BIO **29€ / 53€**
- | Saint-Estèphe « Château Petit Bocq » **58€**

CORSE .

- | Terra di Nostri **37€**

VINS DU MONDE .

- | Chianti Classico « Poggio Bonelli » (Toscane, Italie) **41€**
- | Primitivo di Manduria « Le Vigne di Sammarco » (Pouilles, Italie) **36€**
- | Santa Emma « Carmenere » (Chili) **28€**
- | Malbec « Terrazas de los Andes Reserva » (Argentine) **45€**

VINS ROSÉS.

ALSACE .

| Pinot Noir « Giersberger » **22€ / 33€**

CÔTES-DE-PROVENCE .

| Château D'Esclans – The Beach **50€**

| Château d'Esclans Whispering Angel **60€**

| Château d'Esclans Whispering Angel magnum **130€**

VINS DE PRESTIGE.



BLANCS .

| Bourgogne, Rully 1^{er} Cru « La Fosse » Domaine Belleville **75€**

| Côtes du Rhône, Condrieu « Côte Chatillon » Domaine Bonnefond **81€**

ROUGES .

| Côtes du Rhône, Saint-Joseph « Les Coteaux » **65€**

| Bourgogne, Nuits-Saint-Georges « Les Charmois » Domaine Xavier Durand **92€**

| Veneto, Amarone della Valpolicella Riserva « Cecilia Beretta » (Italie) **80€**