



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

# APÉRITIFS.

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€

# BIÈRES.

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€

# GINS.

Bombay Sapphire 7,50€

Panda Gin (BIO) 9€

Bombay 1<sup>er</sup> Cru 9€

Bulldog 10€

Hendrick's 10€

Nordes 10€

# VODKAS.

Eristoff 7,50€

Grey Goose 11€

# RHUMS.

Bacardi Carta Blanca 7,50€

Bacardi Anejo 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

Burrata, tomates, roquette, huile au basilic **17,50€**

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€**

Saumon mi-cuit à la flamme, citron et gingembre **19€**

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€**

# 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, linguine 25 €
- Aiguillettes de poulet, sauce au choix 21 €
- Gigotin d'agneau, bouquetière de légumes et gratin Dauphinois 28 €
- Rognons de veau, moutarde à l'ancienne, pommes frites 23 €
- Suprême de coucou de Malines rôti, crémeux aux morilles 29,50 €
- Beef roll (effiloché de bœuf), pain brioché, potatoes 25 €

## COIN DU BOUCHER.

- Pavé de bœuf 300 gr 26 €
- Filet pur 250 gr 38 €
- Filet pur 250 gr poêlé en croûte de poivre concassé, déglacé au Cognac 45 €
- Contre filet 300 gr 30 €
- Côte à l'os, +- 1.2kg, 2 couverts 95 €
- Entrecôte 350 gr 39 €
- Bavette de boeuf à l'échalote 26 €
- Brochette de Filet pur grillé 250 gr 36 €

*Toutes nos viandes sont d'origine irlandaise et 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.

Tempura de cabillaud, petits pois à la française, sauce tartare maison 26€

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

Brochette géante de scampis, aïoli et mayonnaise « Samourai » 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€

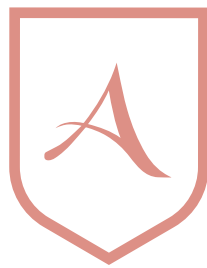
Latte 4,50€

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 Elégance 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 Nostrì 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<sup>er</sup> Cru « La Fosse » Domaine Belleville 75€

| Côtes du Rhône, Condrieu « Côtes 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€