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 €

Domaine Chant d'Éole, *Brut Blanc de Blancs*
Coupe / Piscine 12 € / 14 €

Cava Brut Pere Ventura
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 €

GINS.

Bombay Sapphire 7,50 €
Panda Gin *Bio* 9 €
Bombay 1er 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 €

SOFTS DRINKS.

Chaudfontaine plate / pétillante (25 cl) 3,50 €
Chaudfontaine plate / pétillante (50 cl) 6 €
Chaudfontaine légèrement pétillante (50 cl) 6 €
Chaudfontaine plate / pétillante (1 L) 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 €

SPRITZ.

Martini Bianco Spritz 10 €

St-Germain Spritz 11 €

Aperol 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, Kahlúa, 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 Bianco, citron, Fever-Tree Pink Grapefruit, sucre

King Chaco 13 €

Gran Chaco Bolivia Spiced, Safari, passion, grenadine, Sprite

VINS AU VERRE.

	Verre	XL
BLANCS		
LANGUEDOC		
Pays d'Oc Sauvignon « Rouquets », *Les Vignerons du Pic*	5 €	9 €
Pays d'Oc Chardonnay & Viognier, *Miquel Père & Fils*	6 €	10 €
ALSACE		
Pinot Gris « Réserve », *Henri Obermeyer*	7 €	12 €
BOURGOGNE		
L'Yonne Petit Chablis « Sous le Vent », *Domaine Courtault-Michelet*	9 €	16 €
ROSÉS		
PROVENCE		
IGP « Méditerranée », *Château Favori Bio*	6 €	11 €
Château d'Esclans « The Beach »	11 €	18 €
ROUGES		
RHÔNE		
Costières de Nîmes « Cuvée Expression », *Château Beaubois Bio*	5,50 €	10 €
Crozes-Hermitage « Primavera », *Domaine du Colombier*	9,50 €	16,50 €
BORDEAUX		
Blaye Côtes de Bordeaux « Gourmandise », *Château Bel-Air La Royère Bio*	6,50 €	10,50 €
LOIRE		
Saint-Nicolas-de-Bourgueil, *Laurent Mabileau*	7 €	12 €
ITALIE		
Pouilles Primitivo « Kerinos », *Puglia IGT Caiaffa Vini Bio*	6,50 €	10,50 €

DIGESTIFS.

Cognac Hennessy V.S. 10 €

Cognac Hennessy X.O. 28 €

Cointreau 7 €

Amaretto 8 €

Baileys 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 €

ENTRÉES.

FROIDES

Tartare de saumon, poire nashi, Gran Chaco Bolivia, noix 19,50 €

Carpaccio de bœuf, huile de roquette basilic, copeaux de parmesan 18 €

Traditionnel saumon fumé, pain artisanal toasté 21,50 €

CHAUDES

Nos croquettes

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

Cassolette de scampis à l'ail / à la diable 19 €

Os à moelle, pain rustique croustillant 16 €

Feuilleté de ris de veau, épinards, pignons de pin, Fine Champagne 21 €

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

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

SALADES.

Salade Amusoir, roquefort, œufs, lardons, haricots, noix 21 €

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 €

PÂTES.

Spaghetti bolognaise 16 €

Lasagne maison 18 €

Linguine aux scampis, pousses d'épinards et herbes fraîches 22 €
Également en version végétarienne

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

BURGER.

BURGER AMUSOIR

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

22 €

: Veggie

Information sur les allergènes disponible sur demande

PLATS.

Boulettes maison, sauce au choix 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 à la liégoise, pommes frites 23 €
Suprême de coucou de Malines rôti, crémeux aux morilles 29,50 €
Beef roll (effiloché de bœuf), pain brioché, potatoes 25 €
Cuisse de canard confite, foie gras snacké, haricots façon cassoulet 35 €

COIN DU BOUCHER.

Pavé de bœuf 300 g 26 €
Filet pur 250 g 38 €
Filet pur 250 g poêlé en croûte de poivre concassé, déglacé au Cognac 45 €
Contre-filet 300 g 30 €
Côte à l'os, ± 1,2 kg, 2 couverts 95 €
Entrecôte 350 g 39 €
Bavette de bœuf à l'échalote 26 €
Brochette de filet pur grillé 250 g 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 €

Toute modification des plats est susceptible d'entraîner un supplément

POISSONS.

Tempura de cabillaud, petits pois, lardons, cébette, sauce tartare maison 26 €
Pavé de saumon, épices chimichurri, beurre blanc au curry rouge, purée 26 €
Brochette géante de scampis, aïoli et mayonnaise « Samouraï » 27 €
Filet de daurade rôti, risotto aux pleurotes, beurre tomate basilic 29 €

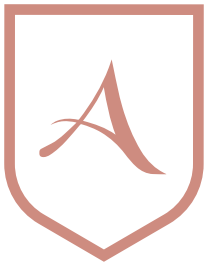
ENFANTS.

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

Toute modification des plats est susceptible d'entraîner un supplément



LA CARTE DES VINS

NOS BULLES.

Cava Brut Pere Ventura	40 €
Martini Bellini	40 €
Chandon Garden Spritz	60 €
Domaine Chant d'Éole, Brut Blanc de Blancs	65 €
Moët & Chandon Impérial	90 €
Moët & Chandon Rosé Impérial	100 €
Moët & Chandon Ice Impérial	120 €
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	130 €
Moët & Chandon Impérial Magnum	200 €
« R » de Ruinart	150 €
Ruinart Rosé	170 €
Ruinart Blanc de Blancs	170 €
Dom Pérignon Vintage	380 €
Armand de Brignac AS	500 €

VINS ROSÉS.

PROVENCE

	Verre	XL	Bouteille
IGP « Méditerranée », *Château Favori Bio*	6,00 €	11,00 €	32,00 €
Château d'Esclans « The Beach »	11,00 €	18,00 €	53,00 €
Château d'Esclans « Whispering Angel »			59,00 €

VINS BLANCS.

	Verre	XL	Bouteille
BELGIQUE			
Château d'Harveng, *Chardonnay Domaine du Chant d'Éole*			61,00 €
ALSACE			
Pinot Gris « Réserve », *Henri Obermeyer*	7,00 €	12,00 €	36,00 €
LOIRE			
Touraine Sauvignon, *Cristal Buisse*			33,00 €
Muscadet Coteaux de la Loire sur Lie, *Domaine des Genaudières*			37,00 €
Sancerre « Beau Roy », *Domaine Reverdy-Ducroux*			46,00 €
BOURGOGNE			
La Côte Mâconnaise Mâcon-Villages « Les Préludes », *Vignerons des Terres Secrètes*			40,00 €
L'Yonne Petit Chablis « Sous le Vent », *Domaine Courtault-Michelet*	9,00 €	16,00 €	48,00 €
La Côte Mâconnaise Saint-Véran « Trilogie », *Domaine Sangouard-Guyot*			51,00 €
La Côte Chalonnaise Givry « Champ Pourot », *Domaine Ragot à Givry*			69,00 €
LANGUEDOC			
Pays d'Oc Sauvignon « Rouquets », *Les Vignerons du Pic*	5,00 €	9,00 €	27,00 €
Pays d'Oc Chardonnay & Viognier, *Miquel Père & Fils*	6,00 €	10,00 €	29,00 €
RHÔNE			
Costières de Nîmes « Cuvée Expression », *Château Beaubois Bio*			30,00 €
Côtes du Rhône « Je résiste à Tout sauf à la Tentation », *S. Chabal & Le Cellier des Chartreux*			32,00 €
Condrieu « La Petite Côte », *Cave Yves Cuilleron*			94,00 €
BORDEAUX			
Bordeaux Grand Bateau « By Beychevelle »			34,00 €
Graves Château Tour de Calens B. et D. Doublet			44,00 €
ITALIE			
Sicile Grillo « Cardilla », *Sicilia DOC Cantine Carlo Pellegrino*			32,00 €
Vénétie Pinot Grigio, *DOC Ca' dei Colli*			33,00 €
Pouilles Chardonnay « Kerinos », *Caiaffa Vini Bio*			34,00 €
NOUVELLE-ZÉLANDE			
Sauvignon « Cloudy Bay »			74,00 €

VINS ROUGES.

	Verre	XL	Bouteille
ALSACE			
Pinot Noir « Réserve », *Henri Obermeyer*			36,00 €
LOIRE			
Touraine « Jean » Sans Sulfites, *Raphaël Midoir*			33,00 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil, *Laurent Mabileau*	7,00 €	12,00 €	35,00 €
Saumur-Champigny « Filles de Loire », *Domaine Chevalier Bio*			40,00 €
Sancerre « Terre de Maimbray », *Domaine P. et N. Reverdy*			66,00 €
BEAUJOLAIS			
Saint-Amour, *Domaine Laplace*			39,00 €
Brouilly « Les Bruyères », *Domaine Lathuilière Gravallon*			42,00 €
BOURGOGNE			
Les Côtes du Couchois Bourgogne Pinot Noir, *Domaine Vincent Royet*			49,00 €
La Côte de Nuits Hautes-Côtes de Nuits « Clos du Vignon », *Domaine Thévenot-Le Brun & Fils*			56,00 €
La Côte de Beaune Santenay, *Bernard & Florian Regnaudot*			66,00 €
La Côte Chalonnaise Rully « Chaponnière », *Domaine Ninot*			76,00 €
La Côte de Nuits Côte de Nuits-Villages, *Domaine Charlopin-Tissier*			94,00 €
RHÔNE			
Costières de Nîmes « Cuvée Expression », *Château Beaubois Bio*	5,50 €	10,00 €	30,00 €
Côtes du Rhône « Fruits Rouges », *Domaine Gramiller Bio*			32,00 €
Lirac « Clos de Sixte », *Domaine Alain Jaume Bio*			41,00 €
Crozes-Hermitage « Primavera », *Domaine du Colombier*	9,50 €	16,50 €	49,00 €
Saint-Joseph « Poivre et Sol », *Domaine François Villard*			58,00 €
Gigondas, *Mas des Restanques*			61,00 €
Côte-Rôtie « Le Gallet Blanc », *Domaine François Villard*			129,00 €
BORDEAUX			
Blaye Côtes de Bordeaux « Gourmandise », *Château Bel-Air La Royère Bio*	6,50 €	10,50 €	32,00 €
Médoc Château La Gorce, *Cru Bourgeois*			36,00 €
Graves, *Château Tour de Calens*			45,00 €
Lalande-de-Pomerol, *Château la Commanderie*			50,00 €
Pessac-Léognan, *La Croix de Carbonnieux*			54,00 €
Margaux, *Confidences de Prieuré-Lichine*			65,00 €
Pomerol, *Clos René*			96,00 €
Saint-Émilion, *Château Grand Pey Lescours Bio*			49,00 €
Saint-Émilion Grand Cru, *Château Fleur Lartigue*			53,00 €
Saint-Estèphe, *Château Petit Bocq*			60,00 €
Saint-Julien, *Château du Glana*			73,00 €
Pauillac, *La Fleur de Haut-Bages Libéral*			86,00 €
Moulis-en-Médoc, *Château Chasse-Spleen*			107,00 €

	Verre	XL	Bouteille
LANGUEDOC			
IGP Saint-Guilhem-le-Désert - Cité d'Aniane « P'tite Soif », *Domaine Mas Laval Bio*			32,00 €
Pays d'Oc Pinot Noir « Longue Route », *Les Producteurs Réunis à Cébazan*			32,00 €
Terrasses du Larzac « Petit Détour », *Domaine Mas du Détour*			34,00 €
Carignan « Je vois la vie en Vert », *Artisans Partisans Bio*			38,00 €
Pic Saint-Loup « Héritage », *Gérard Bertrand*			51,00 €
ITALIE			
Pouilles Primitivo « Kerinos », *Puglia IGT Caiaffa Vini Bio*	6,50 €	10,50 €	31,00 €
Sicile Nero d'Avola « Cardilla », *DOC Cantine Carlo Pellegrino*			32,00 €
Toscane Chianti Classico, *Castello Banfi*			52,00 €
ARGENTINE			
Malbec « Terrazas de los Andes »			50,00 €