

## À GRIGNOTER OU À PARTAGER €

<b>MINI BOULETS À L'ELFIQUE AMBRÉE, &amp; CHIPS MAISON</b> <i>3 pièces</i>	10
<b>JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA</b> <i>80 gr</i>	18
<b>CROQUE BIKINI AU JAMBON BELLOTA</b> <i>4 pièces - mozzarella du buffala, truffe et huile de truffe</i>	18
<b>ESCALOPE DE FOIE GRAS PÔLÉ</b> <b>POMMES CARAMELISÉES ET PAIN AUX FIGUES, RÉDUCTION DE FRUITS ROUGES</b> <i>1 pièce</i>	15,50
<b>CROUSTILLANTS DE HERVE DOUX, SIROP DE LIÈGE, PAIN TOASTÉ</b> <i>4 pièces</i>	13
<b>MINI BAGEL'S DE SAUMON FUMÉ ET TZATZIKI, OIGNONS ROUGES</b> <i>2 pièces</i>	12,70
<b>ELBOT FUMÉ ET GUACAMOLE, TORTILLA CROUSTILLANTE</b> <i>3 pièces</i>	14,10
<b>SOT L'Y LAISSE PANÉS À LA JAPONAISE, TERRYAKI</b> <i>8 pièces</i>	12
<b>SCAMPIS EN BOUILLON THAÏ INFUSÉ À LA CITRONNELLE ET NOIX DE CAJOU</b> <i>4 pièces</i>	16,70
<b>MINI CROQUETTES DE CREVETTES GRISES</b> <i>6 pièces - sauce cocktail au piment d'Espelette</i>	13,40
<b>TOAST AUX CHAMPIGNONS</b>  <b>DE NOS SOUS BOIS</b> <i>2 pièces - jeunes pousses de roquette, copeaux de grana panado, huile de truffe blanche</i>	15,10
<b>FROMAGES DU MOMENT 100% WALLONS</b>  <i>sélectionnés par la cave du Fromager (Maud &amp; Denis)</i>	16

## ENTRÉES EN PETITES PORTIONS €

<b>BURRATA, CHUTNEY DE FIGUES</b>  <i>au balsamique Agrodolce Bianco, terreau de noisettes torréfiées</i>	16,20
<b>L'ŒUF PARFAIT, MOUSSELINE DE MAÏS</b> <i>duxelles de champignons, baby maïs frit et jus de viande corsé au poivre noir</i>	13
<b>RAVIOLES DE FAISAN AUX MORILLES</b> <i>jus de cèpes au lard fumé, sésame torréfié au cacao</i>	19,80
<b>TÉRÈS DE MAJOR DE BŒUF ANGUS FAÇON TATAKI</b> <i>mayonnaise au raifort, pickles d'oignons rouges</i>	13,10
<b>CEVICHE DE DAURADE</b> <i>pommes vertes, vinaigre de yuzu et gingembre, concombres et germes de poireaux</i>	13,10
<b>CARPACCIO DE THON ROUGE</b> <i>viège de mangue passion infusée à la vanille de Madagascar, pistaches, red's shard</i>	14,80
<b>SOUFFLÉ DE TURBOT AUX HERBES</b> <i>crémeux de crustacés et chair d'écrevisses, tuile d'encre</i>	15,70

## PLATS €

Nos plats sont servis avec une sauce et deux accompagnements au choix.

<b>LE SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE</b> <i>cuisson en basse température</i>	22
<b>MAGRET DE CANARD DE SPRIMONT</b>	28
<b>LA BELLE CÔTE DE VEAU</b> <i>400 gr - cuisson lente puis juste poêlée, servie façon « marenge »</i>	39,90
<b>LA SOURIS D'AGNEAU CUITE 12H</b> <i>laquage aux épices orientales, boulgour aux amandes torréfiées et abricots secs, olives Kalamata</i>	31,70
<b>PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS</b> 250 gr	31,70
<b>FILET AMÉRICAIN</b> 180 gr	22
<b>BURGER UMAMI BLACK ANGUS</b> <i>bœuf, fromage maredsous, sucrine, sauce Umami</i>	22
<b>PAVÉ SAUMON LABEL ROUGE</b>	24
<b>FILET DE BAR AUX FENOUILS CARAMELISÉS</b> <i>réduction aux agrumes</i>	28
<b>LES TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX CHAMPIGNONS DES BOIS</b> <i>jeunes pousses de roquette, copeaux de grana panado et tomates confites</i>	22,50
<b>LE PANIER DU MARAÎCHER</b>  <i>textures et variations de légumes selon la saison</i>	23,50
<b>PLAT DU JOUR</b>	21

## ACCOMPAGNEMENTS

POMMES FRITES
TAGLIATELLES FRAICHES
POMMES DE TERRE NOUVELLES POÊLÉES
LÉGUMES DE SAISON
JEUNES POUSSES
SALADE DE TOMATES ANCIENNES ET BASILIC

## SAUCES

BÉARNAISE
POIVRE VERT
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
CRÈME ESTRAGON
SAUCE FRAMBOISE & KRIEK

## PLAT VÉGÉTARIEN

Tout renseignement sur les allergènes des plats est à disposition de la clientèle auprès de notre personnel de service.

## DESSERTS

**FROMAGES DU MOMENT** 16  
**100% WALLONS**

*chutney sélectionnés par notre la cave  
du Fromager (Maud & Denis)*

**LA SOUPE DE FIGUES** 11,10  
**AUX ÉPICES HIVERNALES**

*crème glacée aux noix*

**LE MONT-BLANC** 12,80  
**REVU PAR LE UMAMI**

*cassis, meringue, crème glacée vanille, marrons*

**BRÉSILIENNE,** 10  
**CARAMEL BEURRE SALÉ**

**CHOIX DE GLACES**  *la boule 3*  
**& SORBETS**

VANILLE AU BEURRE  
MOKA  
LAIT D'AMANDE  
SORBET DU MOMENT

 SANS GLUTEN