

À GRIGNOTER OU À PARTAGER

€

MINIS POIVRONS FARCIS AU THON <i>(5 pièces)</i>	9
ARTICHAUTS MARINÉS À L'HUILE <i>et vinaigre balsamique « Giuseppe Giusti IGP » (8 pièces)</i>	9
ANCHOIS DE CANTABRIA	9
LA BOÎTE DE SARDINES <i>Sardines millésimées 2019 « JC David » à l'huile d'olive extra vierge</i>	16
MINIS CROQUETTES DE CREVETTES GRISES <i>cocktail maison au piment d'Espelette (6 pièces)</i>	12
JAMBON IBERICO BELLOTA <i>80 gr</i>	17
MINIS BURGERS DE BŒUF DE GALICE <i>mayonnaise truffée, sucrine braisée, fromage Fontina et oignons rouges (2 pièces)</i>	16
CROQUE BIKINI AU JAMBON BELLOTA <i>mozzarella di Bufala, truffes et huile de truffe blanche (4 pièces)</i>	18
HOUMOUS DE POIS CHICHES <i>carottes de couleurs glacées, pickles de carottes, noisettes torréfiées, coriandre et pain naan</i>	12
FROMAGES DU MOMENT 100% WALLONS <i>sélectionnés par la cave du Fromager (Maud & Denis) et accompagnés de sirop de Liège</i>	16

ENTRÉES EN PETITES PORTIONS

€

BURRATA, ABRICOTS RÔTIS <i>au vieux vinaigre balsamique, huile d'olive au basilic et basilic frais, amandes effilées torréfiées</i>	15
ASPERGES BLANCHES DE MALINES · à la flamande · au saumon fumé, salade d'herbes fraîches et mayonnaise à l'huile de ciboulette faite par nos soins	15 18
L'ŒUF PARFAIT <i>crumble de parmesan, compotée d'oignons, purée de pommes de terre, espuma d'échalotes</i>	13
FISH AND CHIPS DE COLIN <i>tartare maison et frites de patates douces à la fleur de sel</i>	14
CEVICHE DE DAURADE SÉBASTE <i>asperges vertes, segments de pamplemousse, oignons rouges et coriandre, zeste de lime.</i>	14
TARTARE DE BŒUF DU TERROIR <i>coupé au couteau, tapenade de tomates confites, gressin, roquette et huile d'olive extra vierge au basilic, câprons</i>	16

PLATS

€

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

PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS <i>250 gr</i>	28
SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE <i>cuit à basse température, risotto d'asperges vertes, copeaux de grana padano</i>	23
VÉRITABLES BOULETS DÎ LIDJE <i>à la bière brune</i>	18 1 pièce : 15
SALTIMBOCCA DE VEAU <i>aubergines grillées, feuilles de basilic, mozzarella et pesto rouge</i>	25
PAVÉ DE SAUMON ÉCOSSAIS <i>servi rosé</i>	24
FILET DE DAURADE SÉBASTE <i>juste poêlé façon meunière</i>	25
BURGER UMAMI BLACK ANGUS <i>Maredsous, iceberg, bacon croustillant, oignons rouges, sauce Umami</i>	200 gr 22
FILET AMÉRICAIN TRADITION <i>assaisonné par nos soins</i>	21
TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA « NORMA » <i>coulis de tomates cerises, cubes d'aubergines frits, ricotta salé, basilic frais</i>	22

ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES DE SAISON
JEUNES POUSES ET VINAIGRETTE DU MOMENT MAISON
TAGLIATELLES FRAÎCHES
POMMES NOUVELLES POÊLÉES À L'AIL, THYM ET ROMARIN
POMMES FRITES AU BLANC DE BŒUF

SAUCES

SAUCE VIERGE
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
BÉARNAISE À LA MINUTE
CHORON
CRÈME POIVRE VERT FLAMBÉE AU COGNAC

PLAT VÉGÉTARIEN

Tous les renseignements sur les allergènes des plats sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

DESSERTS €

FROMAGES DU MOMENT 16
100% WALLONS

sélectionnés par la cave du Fromager (Maud & Denis) et accompagnés de sirop de Liège

DAME BLANCHE 10

crumble de chocolat à la fleur de sel

BRÉSILIENNE 10
AU CAMEL BEURRE SALÉ

TARTELETTE BOURDALOUE 12
À LA RHUBARBE

crème glacée au lait d'amande

MOELLEUX AU CHOCOLAT 11

crème anglaise à la fleur d'oranger

SORBETS DU MOMENT 11

fruits frais

CHOIX DE GLACES  **& SORBETS**

la boule 3

VANILLE AU BEURRE

MOKA

LAIT D'AMANDE

SORBET DU MOMENT

 SANS GLUTEN



UMAMI
BAR | RESTAURANT