

## À GRIGNOTER OU À PARTAGER

€

### MINIS POIVRONS FARCIS AU THON

(5 pièces)

9

### ARTICHAUTS MARINÉS À L'HUILE

et vinaigre balsamique « Giuseppe Giusti IGP » (8 pièces)

9

### ANCHOIS DE CANTABRIA

9

### LA BOÎTE DE SARDINES

Sardines millésimées 2019 « JC David » à l'huile d'olive extra vierge

16

### MINIS CROQUETTES DE CREVETTES GRISES

cocktail maison au piment d'Espelette (6 pièces)

12

### JAMBON IBERICO BELLOTA

80 gr

17

### MINIS BURGERS DE BŒUF DE GALICE

mayonnaise truffée, sucrine braisée, fromage Fontina et oignons rouges (2 pièces)

16

### CROQUE BIKINI AU JAMBON BELLOTA

mozzarella di Bufala, truffes et huile de truffe blanche (4 pièces)

18

### FROMAGES DU MOMENT 100% WALLONS

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

16

## ENTRÉES EN PETITES PORTIONS

€

### BURRATA, ABRICOTS RÔTIS

au vieux vinaigre balsamique, huile d'olive au basilic et basilic frais, amandes effilées torréfiées

15

### L'ŒUF PARFAIT

crumble de parmesan, compotée d'oignons, purée de pommes de terre, espuma d'échalotes

13

### FISH AND CHIPS DE COLIN

tartare maison et frites de patates douces à la fleur de sel

14

### CEVICHE DE DAURADE SÉBASTE

asperges vertes, segments de pamplemousse, oignons rouges et coriandre, zeste de lime.

14

### TARTARE DE BŒUF DU TERROIR

coupé au couteau, tapenade de tomates confites, gressin, roquette et huile d'olive extra vierge au basilic, câprons

16

## PLATS

€

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

### PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS

250 gr 28

### SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE

cuit à basse température, risotto d'asperges vertes, copeaux de grana padano

23

### VÉRITABLES BOULETS D'I LIDJE

à la bière brune

1 pièce : 15

### SALTIMBOCCA DE VEAU

aubergines grillées, feuilles de basilic, mozzarella et pesto rouge

25

### PAVÉ DE SAUMON ÉCOSSAIS

servi rosé

24

### FILET DE DAURADE SÉBASTE

juste poêlé façon meunière

25

### BURGER UMAMI BLACK ANGUS

Maredsous, iceberg, bacon croustillant, oignons rouges, sauce Umami

200 gr 22

### FILET AMÉRICAIN TRADITION

assaisonné par nos soins

21

### TAGLIATELLES FRAÎCHES

À LA « NORMA »

coulis de tomates cerises, cubes d'aubergines frits, ricotta salé, basilic frais

22

## ACCOMPAGNEMENTS

### LÉGUMES DE SAISON

### JEUNES POUSSES 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



SCANNEZ  
& découvrez nos cartes

### PLAT VÉGÉTARIEN

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

## OM TE KNABELLEN OF OM TE DELEN

€

 <b>MINI PAPRIKA'S GEVULD MET TONIJN</b> <i>(5 stukken)</i>	9
 <b>ARTISJOKKEN GEMARINEERD IN OLIE</b> <i>en balsamicoazijn "Giuseppe Giusti IGP" (8 stukken)</i>	9
<b>ANSJOVIS UIT CANTABRIË</b>	9
<b>DE SARDINE KAN</b> <i>Vintage sardine 2019 « JC David » extra olijfolie van eerste persing</i>	16
<b>MINI GRIJZE GARNAAL KROKETTEN</b> <i>met cocktail saus en Espelettepeper</i>	12
<b>IBERISCHE HAM</b> <i>80 gr</i>	17
<b>MINI RUNDVLEESBURGER UIT GALICIË</b> <i>truffelmayonaise, gestoofde sucrine, Fontina kaas en rode uien (2 stukken)</i>	16
<b>CROQUE BIKINI MET IBERISCHE HAM</b> <i>mozzarella di Bufala, truffels en witte truffel olie (4 stukken)</i>	18
 <b>KAAS VAN HET MOMENT 100% VAN WALLONIË</b> <i>geselecteerd door de Cave du Fromager (Maud &amp; Denis) en geserveerd met Luikse siroop</i>	16

## VOORGERECHTEN IN KLEINE PORTIES

€

 <b>BURRATA EN GEROOSTERDE ABRIKOZEN</b> <i>met oude balsamicoazijn, verse basilicum olijfolie, geroosterde amandelschaafsel</i>	15
 <b>L'ŒUF PARFAIT</b> <i>met parmesan crumble, uiencompote, aardappel purée, sjalot espuma</i>	13
<b>FISH AND CHIPS</b> <i>heek, huisgemaakt tartaarsaus en zoete aardappel frietjes met fleur de sel</i>	14
<b>CEVICHE VAN ROODBAARS ZEEBRASEM</b> <i>groene asperge, pompelmoes partjes, rode uien en koriander, limoenschil</i>	14
<b>TARTAAR VAN RUNDVLEES</b> <i>gesneden met het mes, tapenade van gekonfijte tomaat, grissini, rucola, en extra vergine olijfolie met basilicum, kappert- jes</i>	16

## GERECHTEN

€

Onze gerechten worden geserveerd met een saus en twee bijgerechten naar keuze.

<b>IRISH BEEF STEAK</b> <i>250 gr</i>	28
<b>SUPREME VAN GELE KIP</b> <i>gekookt op lage temperatuur, groene asperge risotto, grana padano schaaftsel</i>	23
<b>VÉRITABLES BOULETS DÎ LIDJE</b> <i>Luikse balletjes met bruinbiersaus</i>	18 1 pièce : 15
<b>SALTIMBOCCA VAN KALFSVLEES</b> <i>gegrilde aubergine, basilicum blaadjes, mozzarella en rode pesto</i>	25
<b>SCHOTSE ZALMSTEAK</b> <i>rosé geserveerd</i>	24
<b>ROODBAARS ZEEBRASEM FILET</b> <i>gewoon in de pan gebakken op "Meunière" wijze</i>	25
<b>BLACK ANGUS BURGER UMAMI</b> <i>Maredsous, ijsberg, krokant spek, rode ui, Umami-saus</i>	200 gr 22
<b>KLAARGEMAAKT TARTAAR</b> <i>gekruid door ons</i>	21
 <b>VERSE TAGLIATELLE A LA « NORMA »</b> <i>coulis van kerstomaatjes, gebakken aubergineblokjes, gezouten ricotta, verse basilicum</i>	22

## BIJGERECHT

<b>SEIZOENS GROENTEN</b>
<b>BABY GREENS EN ZELFGEMAAKTE VINAIGRETTE VAN HET MOMENT</b>
<b>VERSE TAGLIATELLE</b>
<b>GEBAKKEN AARDAPPELEN MET LOOK, TIJM EN ROZEMARIJN</b>
<b>POMMES FRITES MET RUNDERWIT</b>

## SAUCEN

<b>SAUCE VIERGE</b>
<b>MAÎTRE D'HÔTEL BOTER</b>
<b>BÉARNAISE À LA MINUTE</b>
<b>CHORON</b>
<b>GROENE PEPERROOM GEFLAMBEERD MET COGNAC</b>

### VEGETARISCHE SCHOTEL

Alle informatie over voedselallergenen staan tot uw beschikking van onze servicemedewerkers.



## TO SNACK OR TO SHARE

€

**MINI SWEET PEPPERS STUFFED WITH TUNA** 9  
(5 units)

**ARTICHOKEs MARINATED IN OIL** 9  
and balsamic vinegar "Giuseppe Giusti IGP" (8 units)

**CANTABRIAN ANCHOVIES** 9

**THE SARDINE CAN** 16  
Vintage sardine 2019 "JC David" extra virgin olive oil

**MINI GREY SHRIMP CROQUETTES** 12  
with cocktail sauce and Espelette pepper (6 units)

**IBERIAN HAM** 17  
80 gr

**MINI BEEF BURGER FROM GALICIA** 16  
truffle mayonnaise, stewed sucrine, Fontina cheese and red onions (2 units)

**CROQUE BIKINI WITH IBERIAN HAM** 18  
mozzarella di Bufala, truffles and white truffle oil (4 units)

**CHEESE OF THE MOMENT 100% WALLOON** 16  
selected by the Cave du Fromager (Maud & Denis)  
and served with Sirop de Liège

## STARTERS IN SMALL SIZES

€

**BURRATA AND ROASTED APRICOTS** 15  
with aged balsamic vinegar, fresh basil olive oil,  
roasted almond flakes

**L'ŒUF PARFAIT** 13  
with parmesan crumble, onion compote, potato purée,  
shallot espuma

**HAKE FISH AND CHIPS** 14  
tartare sauce and sweet potato fries with fleur de sel

**REDFISH SEA BREAM CEVICHE** 14  
green asparagus, grapefruit segments, red onions and  
coriander, lime zest

**MINUTE KNIFE CUT BEEF TARTARE** 16  
tapenade of cherry tomato, grissini, rocket salad, and extra  
virgin olive oil with basil, capers

## MAIN DISH

€

Our dishes are served with a sauce and two sides of your choice.

**IRISH BEEF STEAK** 250 gr 28

**SUPREME POULTRY** 23  
cooked at low temperature, green asparagus risotto,  
grana padano flakes

**VÉRITABLES BOULETS DÎ LIDJE** 18  
meatballs with brown beer sauce 1 unit : 15

**VEAL SALTIMBOCCA** 25  
grilled aubergine, basil leaves, mozzarella and red pesto

**SCOTTISH SALMON STEAK** 24  
served pink

**REDFISH SEA BREAM FILLET** 25  
pan-fried meuniere style

**UMAMI BLACK ANGUS BURGER** 200 gr 22  
Maredsous, iceberg, crispy bacon, red onions, Umami sauce

**PREPARED AMERICAN FILLET** 21  
seasoned by us

**FRESH TAGLIATELLE A LA « NORMA »** 22  
cherry tomato coulis, fried aubergine cubes, salted ricotta,  
fresh basil

## SIDE DISH

**SEASONAL VEGETABLES**

**BABY GREENS AND HOMEMADE  
VINAIGRETTE OF THE MOMENT**

**FRESH TAGLIATELLE**

**FRIED POTATOES WITH GARLIC,  
THYME AND ROSEMARY**

**POMMES FRITES WITH BEEF WHITE**

## SAUCES

**VIRGIN SAUCE**

**MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER**

**BÉARNAISE À LA MINUTE**

**CHORON**

**GREEN PEPPER CREAM FLAMBÉ  
IN THE COGNAC**

**VEGETARIAN DISH**

All the information on food allergens are available to you from  
our service staff.