

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

LA BOÎTE DE SARDINES FUMÉES

aux bois de chênes et de hêtres Don Renaldo

19

BEIGNETS D'ACRA DE MORUE

rouille (6 pièces)

12

MINIS CROQUETTES DE CREVETTES GRISES

cocktail maison au piment d'Espelette (6 pièces)

13

JAMBON IBERICO BELLOTA

80 gr

17

MINIS BURGERS DE SAUMON LABEL ROUGE

mayonnaise au raifort et wasabi léger, sucrose et oignons rouges (2 pièces)

16

SHRIMP POPCORN, MAYONNAISE AU CURRY

13

MAKI DE BŒUF

en croûte de sésame torréfié au cacao et piment d'Espelette, jeunes pousses de roquette, tomates confites et huile de basilic

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 & Denis) et accompagnés de sirop de Liège

16

PLANCHE DE L'UMAMI

olives vertes à l'huile de basilic et citron confit de Grèce, crémeux d'olives Kalamata, comté fruitier, gressins, coppa de porc Brasvar, tomates confites d'Italie

18

ENTRÉES EN PETITES PORTIONS

€

BURRATA AUX FIGUES CONFITES ET FRAÎCHE

figues caramélisées aux 4 épices, tuile de pain, noisettes, huile de basilic et amandes effilées, jeunes pousses de basilic thaï

16

CARPACCIO DE DAURADE SÉBASTE

tartare de concombre et pomme verte, huile d'olive et bergamote, baies roses et coriandre

14

ŒUF 64° FAÇON CARBONARA

spaghetti, œuf basse température, lard cuisson 12h en croûte de persil et panko, crème de parmesan, oignons aigre-doux

17

COMME UN TOAST

poêlée de champignons d'automne, espuma d'ail fumé, mouillette de pain, copeaux de ricotta séchée, terreau de jambon d'Ardenne

15

CHOU-FLEUR RÔTI AU FOUR

mariné au cumin, paprika fumé, curcuma, ail, fondue de Pecorino à la ciboulette et échalotes

15

GYOZA DE POULET ET LÉGUMES

bouillon thaï, jeunes légumes, laqué de soja sucré et mirin, oignons jeunes et oignons frits

15



SCANNEZ
& découvrez nos cartes

PLATS

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

FR



€

PAVÉ DE BŒUF DU MOMENT

250 gr 27

origine : Amérique du sud

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE LABEL ROUGE

mousseline de patates douces au gingembre, jus corsé au poivre noir

23

SOURIS D'AGNEAU CONFITE & LAQUÉE (CUISSON 12H)

31

laqué de jus d'agneau corsé aux abricots et épices d'Orient, cumin, boulghour et olives Taggiashe, coriandre, raisins secs et amandes

LES VÉRITABLES BOULETS

1 pièce : 15
2 pièces : 18

dî lidje à la bière brune

CÔTE DE VEAU GRILLÉE

350gr - origine : Belgique

29

PAVÉ DE SAUMON LABEL ROUGE

servi rosé - origine : Écosse

24

FILET DE MAIGRE MEUNIÈRE

27

BURGER UMAMI BLACK ANGUS

200 gr 22

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

FILET AMÉRICAIN TRADITION

assaisonné par nos soins

21

PENNES FRAÎCHES

crémeux de gorgonzola, sauté de pousses d'épinards et échalotes, crumble de noix

22

ASSIETTE AUTOMNALE DU MARAÎCHER

23

ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES DE SAISON

JEUNES POUSSES ET VINAIGRETTE DU MOMENT MAISON

PÂTES FRAÎCHES

POMMES NOUVELLES POÊLÉES À L'AIL, THYM ET ROMARIN

POMMES FRITES AU BLANC DE BŒUF

SAUCES

BEURRE BLANC YUZU

MARENGO

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

BÉARNAISE À LA MINUTE

CRÈME POIVRE VERT FLAMBÉ COGNAC



PLAT VÉGÉTARIEN

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



OM TE KNABELEN OF OM TE DELEN

€

MINI PAPRIKA'S GEVULD MET TONIJN

(5 stukken)

9

ARTISJOKKEN GEMARINEERD IN OLIE

en balsamicoazijn "Giuseppe Giusti IGP" (8 stukken)

9

GEROOKTE SARDINES

met eiken- en beukenhout Don Renaldo

19

DONUT VAN KABELJAUW ACRA

rouillesaus (6 stukken)

12

MINI GRIJZE GARNAAL KROKETTEN

met cocktail saus en Espelettepeper (6 stukken)

13

IBERISCHE HAM

80 gr

17

LABEL ROUGE ZALMON MINIS BURGERS

met mierikswortel en lichte wasabi mayonaise, sucrine en rode uien (2 stukken)

16

GARNALEN POPCORN, KERRIE MAYONAISE

13

RUNDVLEES MAKI

in een geroosterde sesamkorst met cacao en peper van Espelette, baby rucola, gekonfijte tomaten en basilicumolie

16

CROQUE BIKINI MET IBERISCHE HAM

mozzarella di Bufala, truffels en witte truffel olie (4 stukken)

18

KAAS VAN HET MOMENT 100% VAN WALLONIE

geselecteerd door de Cave du Fromager (Maud & Denis) en geserveerd met Luikse siroop

16

UMAMI PLANCHA

groene olijven met basilicumolie en ingemaakte citroen uit Griekenland, romige Kalamata olijven, comté fruitier, broodstengels, coppa van Brasvar-varkensvlees, ingemaakte tomaten uit Italië

18

VOORGERECHTEN IN KLEINE PORTIES

€

VERSE GEKONFIJTE VIJGEN BURRATA

gekarameliseerde vijgen met 4 specerijen, broodtuile, hazelnoten, basilicumolie en amandelschilfers, jonge Thaise basilicum scheuten

16

ROODBAARS ZEEBRASEM CARPACCIO

Tartaar van komkommer en groene appel, olijfolie en bergamot, roze bessen en koriander

14

GEPOCHEERD EI (64°) CARBONARA STIJL

lage temperatuur ei, spek gekookt gedurende 12 uur in een korst van peterselie en panko, parmezaanse room, zoetzure uien

17

ALS TOAST

gebakken herfstpaddenstoelen, espuma van gerookte knoflook, broodbeleg, gedroogde ricotta schaafsel, Ardense ham

15

OVENGEROOSTERD BLOEMKOOL

gemarineerd in komijn, gerookt paprikapoeder, kurkuma, knoflook, Pecorino fondue met bieslook en sjalotjes.

15

KIP EN GROETEN GYOZA

Thaise bouillon, baby groenten, zoete soja en mirin lak, baby uitjes en gebakken uitjes

15



SCAN
& ontdek onze kaarten



GERECHTEN

€

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

RUNDERBIEFSTUK VAN HET MOMENT 250 gr 27

Oorsprong : Zuid Amerika

GELAKEERD GEEL KIPFILET 23

mousseline van zoete aardappel en gember, jus van zwarte peper

GEKONFIJTE LAMSSCHENKEL (GEKOOKT 12H) 31

gelakt met lamsap gekruid met abrikozen en oosterse specerijen, komijn, bulgur en Taggliashe olijven, koriander, sultana's en amandelen

LUIKSE BALLETTJES 15

met bruin bier

1 pièce : 15
2 pièces : 18

GEGRILDE KALFSKOTELET 29

350 gr - Oorsprong : België

SCHOTSE ZALMSTEAK 24

rosé geserveerd

OMBERVIS FILET MEUNIÈRE 27

BLACK ANGUS BURGER UMAMI 22

Maredsous, ijsberg, krokant spek, rode ui, Umami-saus

KLAARGEMAAKT TARTAAR 21

gekruid door ons

VERSE PENNES 22

romige gorgonzola kaas, gesauteerde spinazie scheuten en sjalotten, noten crumble

HERFSTSCHOTEL VAN ONZE GROENTENHANDELAAR 23

BIJGERECHT

SEIZOENS GROENTEN

BABY GREENS EN ZELFGEMAAKTE VINAIGRETTE VAN HET MOMENT

VERSE PASTA

GEBAKKEN AARDAPPELEN MET LOOK, TIJM EN ROZEMARIJN

POMMES FRITES MET RUNDERWIT

SAUCEN

WITTE YUZU BOTTER

MARENGO SAUS

MAÎTRE D'HÔTEL BOTER

A LA MINUTE BEARNAISE

CRÈME VAN GROENE PEPER GEFLAMBEERD MET COGNAC

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)

TIN OF SMOKED SARDINES 19
with oak and beech wood Don Renaldo

DONUT OF COD ACRA 12
rouille sauce (6 units)

MINI GREY SHRIMP CROQUETTES 13
with cocktail sauce and Espelette pepper (6 units)

IBERIAN HAM 17
80 gr

RED LABEL SALMON MINIS BURGERS 16
with horseradish and light wasabi mayonnaise, sucrose and red onions (2 units)

SHRIMP POPCORN, CURRY MAYONNAISE 13

BEEF MAKI 16
in a roasted sesame crust with cocoa and Espelette pepper, young arugula shoots, candied tomatoes and basil oil

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

UMAMI PLANCHA 18
green olives with basil oil and preserved lemon from Greece, creamy Kalamata olives, comté fruitier, breadsticks, Brasvar pork coppa, preserved tomatoes from Italy

STARTERS IN SMALL SIZES

€

FRESH AND CANDIED FIG BURRATA 16
caramelised figs with 4 spices, bread tuile, hazelnuts, basil oil and flaked almonds, young Thai basil shoots

REDFISH SEA BREAM 14
Cucumber and green apple tartar, olive oil and bergamot, pink berries and coriander

POACHED EGG CARBONARA 17
style spaghetti, low temperature egg, bacon cooked for 12 hours in a parsley and panko crust, parmesan cream, sweet and sour onions

AS A TOAST 15
pan-fried autumn mushrooms, smoked garlic espuma, bread slice, dried ricotta shavings, Ardennes ham mould

OVEN ROASTED CAULIFLOWER 15
marinated in cumin, smoked paprika, turmeric, garlic, Pecorino fondue with chives and shallots

CHICKEN AND VEGETABLE GYOZA 15
Thai broth, baby vegetables, sweet soy and mirin lacquer, baby onions and fried onions

EN



€

MAIN DISH

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

BEEFSTEAK OF THE MOMENT 250 gr 27
Origin : South America

YELLOW CHICKEN BREAST 23
sweet potato mousseline with ginger, spicy black pepper juice

CANDIED LAMB SHANK (COOKED 12H) 31
lacquered with lamb juice spiced with apricots and oriental spices, cumin, bulgur and Taggliashe olives, coriander, sultanas and almonds

MEATBALLS 1 unit : 15
with brown beer 2 units : 18

GRILLED VEAL CHOP 29
350 gr - origin : Belgium

SCOTTISH SALMON STEAK 24
served pink

MEUNIERE LEAN FILLET 27

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

PREPARED AMERICAN FILLET 21
seasoned by us

FRESH PENNES 22
creamy gorgonzola cheese, sautéed spinach shoots and shallots, nut crumble

MARKET GARDENER'S AUTUMN PLATE 23

SIDE DISH

SEASONAL VEGETABLES

BABY GREENS AND HOMEMADE VINAIGRETTE OF THE MOMENT

FRESH PASTA

FRIED POTATOES WITH GARLIC, THYME AND ROSEMARY

POMMES FRITES WITH BEEF WHITE

SAUCES

YUZU WHITE BUTTER

MARENGO SAUCE

MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER

A LA MINUTE BEARNAISE

GREEN PEPPER CREAM FLAMBÉED WITH COGNAC

VEGETARIAN DISH

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



SCAN
& discover our cards

