

À GRIGNOTER OU À PARTAGER

€

MINIS POIVRONS FARCIS AU THON <i>(5 pièces)</i>	9
LA BOÎTE DE SARDINES FUMÉES <i>aux bois de chêne et de hêtre Don Renaldo</i>	19
CEVICHE DE DAURADE, MANGUE <i>concombre, vinaigre de yuzu et gingembre, oignon rouge, coriandre</i>	15
MINIS CROQUETTES DE CREVETTES GRISÉS <i>cocktail maison au piment d'Espelette (5 pièces)</i>	13
JAMBON IBERICO BELLOTA <i>80 gr</i>	17
BROCHETTES DE VOLAILLE FAÇON YAKITORI <i>poudre de cacahuètes, coriandre et menthe fraîche (4 pièces)</i>	16
MINI BURGER DE BŒUF ANGUS <i>fondue de fromage de Savoie, sucrine mayo truffée, oignon rouge (2 pièces)</i>	16
MAKI DE BŒUF <i>en croûte de sésame torréfié au cacao et piment d'Espelette, jeunes pousses de roquette, tomates confites et huile de basilic</i>	16
CROQUE BIKINI AU JAMBON BELLOTA <i>mozzarella di Bufala, truffes et huile de truffe blanche (4 pièces)</i>	18
FROMAGES DU MOMENT 100% WALLONS <i>sélectionnés par la cave du Fromager (Maud & Denis) et accompagnés de sirop de Liège</i>	16
PLANCHE DE L'UMAMI <i>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</i>	18

ENTRÉES EN PETITES PORTIONS

€

BURRATA AUX FIGES CONFITES ET FRAÎCHES <i>figes caramélisées aux 4 épices, tuile de pain, noisettes, huile de basilic et amandes effilées, jeunes pousses de basilic thaï</i>	16
CAPPUCCINO DE CHAMPIGNONS DES BOIS <i>espuma de noisettes torréfiées, chips de topinambour</i>	14
ŒUF 64° EN COQUE D'OIGNON <i>crème de pommes de terre Umami, mousseline de moutarde</i>	17
GYOZA DE POULET ET LÉGUMES <i>bouillon thaï, jeunes légumes, laqué de soja sucré et mirin, oignons jeunes et oignons frits</i>	15
HOT DOG DE PASTRAMI DE BŒUF FUMÉ NEW YORK STYLE <i>mizuna, sauce cheddar, oignons caramélisés</i>	18
CHAIR DE TOURTEAU ET POIREAU FUMÉ <i>mayonnaise à l'huile de ciboulette, poudre de jambon d'Ardennes, croustillant de lard au poivre</i>	18
FOIE GRAS POÊLÉ <i>pomme caramélisée aux 4 épices, tuiles de pain aux amandes et figue, réduction de fruits rouges</i>	17



SCANNEZ
& découvrez nos cartes

FR



€

PLATS

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

PAVÉ DE BŒUF DU MOMENT <i>origine : Amérique du sud</i>	250 gr	27
SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE LABEL ROUGE <i>mousseline de patates douces au gingembre, jus corsé au poivre noir</i>		23
SOURIS D'AGNEAU CONFITE & LAQUÉE (CUISSON 12H) <i>laqué de jus d'agneau corsé aux abricots et épices d'Orient, cumin, boulgour et olives Taggiashe, coriandre, raisins secs et amandes</i>		31
LES VÉRITABLES BOULETS <i>dî lidje à la bière brune</i>	1 pièce : 2 pièces :	15 18
AGRODULCE DE SUPRÊME DE PINTADE <i>chicon braisé, pesto d'oseille aux amandes, mousseline de topinambour</i>		27
COURONNE DE BICHE <i>poudre d'épices, sauce aux coings et fruits rouges, vinaigre de vin, garniture automnale</i>		32
PAVÉ DE SAUMON LABEL ROUGE <i>servi rosé - origine : Écosse</i>		24
FILET DE BAR MEUNIÈRE <i>comme vous l'aimez</i>		27
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 AUX CHAMPIGNONS <i>champignons des bois, pousses de roquette, copeaux de grana padano</i>		23
ASSIETTE AUTOMNALE DU MARAÎCHER		23

ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES DE SAISON
JEUNES POUSSÉS 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
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
BÉARNAISE À LA MINUTE
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.

OM TE KNABELLEN OF OM TE DELEN

€

MINI PAPRIKA'S GEVULD MET TONIJN <i>(5 stukken)</i>	9
GEROOKTE SARDINES <i>met eiken- en beukenhout Don Renaldo</i>	19
CEVICHE VAN DORADE MET MANGO <i>komkommer, vinaigrette van yuzu en gember, rode ui, koriander</i>	15
MINI GRIJZE GARNAAL KROKETTEN <i>met cocktail saus en Espelettepeper (5 stukken)</i>	13
IBERISCHE HAM <i>80 gr</i>	17
YAKITORI VAN GEVOGELTE BROCHET <i>gedroogde pinda, koriander en verse munt (4 stukken)</i>	16
MINI HAMBURGER ANGUS BEEF <i>gesmolten raclette kaas uit de Savoie, sucrinesla, truffelmayonaise, rode ui (2 stukken)</i>	16
GARNALEN POPCORN, KERRIE MAYONAISE	13
RUNDEVLEES MAKI <i>in een geroosterde sesamkorst met cacao en peper van Espelette, baby rucola, gekonfijte tomaten en basilicumolie</i>	16
CROQUE BIKINI MET IBERISCHE HAM <i>mozzarella di Bufala, truffels en witte truffel olie (4 stukken)</i>	18
KAAS VAN HET MOMENT 100% VAN WALLONIE <i>geselecteerd door de Cave du Fromager (Maud & Denis) en geserveerd met Luikse siroop</i>	16
UMAMI PLANCHA <i>groene olijven met basilicumolie en ingemaakte citroen uit Griekenland, romige Kalamata olijven, comté fruitier, broodstengels, coppa van Brasvar-varkensvlees, ingemaakte tomaten uit Italië</i>	18

VOORGERECHTEN IN KLEINE PORTIES

€

VERSE GEKONFIJTE VIJGEN BURRATA <i>gekarameliseerde vijgen met 4 specerijen, broodtuile, hazelnoten, basilicumolie en amandelschilfers, jonge Thaise basilicum scheuten</i>	16
CAPPUCCINO VAN BOSCHAMPIGNONS <i>schuimpje van gebrande noten, chips van aardpeer (welke U graag heeft in de lunch) vegetarisch</i>	14
HOEVE EI GEGAARD OP LAGE TEMPERATUUR 64° MET UI <i>zalf van aardappelpuree "Umami" met mosterd mousseline (niet vegetarisch wegens spek in de puree)</i>	17
KIP EN GROETEN GYOZA <i>Thaise bouillon, baby groenten, zoete soja en mirin lak, baby uitjes en gebakken uitjes</i>	15
PASTRAMI HOT DOG <i>van gerookt rundsvlees "New York style", koolrabi, saus van Cheddar en gecarameliseerde ui</i>	18
NOORDZEE KRAB MET GEROOKTE PREI <i>mayonaise met bieslookolie, crumble van gedroogde Ardeense ham, krokant van spek met paprika</i>	18
GEBAKKEN GANZENLEVER <i>gekarameliseerde appel met 4 kruiden, broodje van amandel en vijgen, reductie van rood fruit</i>	17



SCAN
& ontdek onze kaarten



UMAMI
BAR | RESTAURANT



€

GERECHTEN

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

RUNDERBIEFSTUK VAN HET MOMENT 250 gr	27
<i>Oorsprong : Zuid Amerika</i>	
GELAKEERD GEEL KIPFILET	23
<i>mousseline van zoete aardappel en gember, jus van zwarte peper</i>	
GEKONFIJTE LAMSSCHENKEL (GEKOOKT 12H)	31
<i>gelakt met lamsap gekruid met abrikozen en oosterse specerijen, komijn, bulgur en Taggliashe olijven, koriander, sultana's en amandelen</i>	
LUIKSE BALLETTJES	15
<i>met bruin bier</i>	18
PARELHOEN ZOETZUUR	27
<i>gestoofd witlof, Amandel Sorrel pesto, aardpeer mousseline</i>	
KROON VAN HERTENKALF	32
<i>fijnekruiden, saus van kweepeer en rode vruchten, rode wijn azijn, herfstgarnituur</i>	
SCHOTSE ZALMSTEAK	24
<i>rosé geserveerd</i>	
ZEEBAARS FILLET	27
<i>Meunière gebakken zoals U graag heeft</i>	
BLACK ANGUS BURGER UMAMI 200 gr	22
<i>Maredsous, ijsberg, krokant spek, rode ui, Umami-saus</i>	
KLAARGEMAAKT TARTAAR	21
<i>gekruid door ons</i>	
VERSE TAGLIATELLE MET BOSCHAMPIGNONS	23
<i>roquettesla, Grana Padano schilfers</i>	
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
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 <i>(5 units)</i>	9
TIN OF SMOKED SARDINES <i>with oak and beech wood Don Renaldo</i>	19
SEA BREAM CEVICHE <i>Cucumber, yuzu and ginger vinegar, red onion, coriander</i>	15
MINI GREY SHRIMP CROQUETTES <i>with cocktail sauce and Espelette pepper (5 units)</i>	13
IBERIAN HAM <i>80 gr</i>	17
YAKITORI POULTRY BROCHETTE <i>Peanut pieces, coriander and fresh mint (4 units)</i>	16
ANGUS BEEF MINI BURGER <i>melted Savoy cheese, sucrine salad with truffled mayonnaise, red onions (2 units)</i>	16
BEEF MAKI <i>in a roasted sesame crust with cocoa and Espelette pepper, young arugula shoots, candied tomatoes and basil oil</i>	16
CROQUE BIKINI WITH IBERIAN HAM <i>mozzarella di Bufala, truffles and white truffle oil (4 units)</i>	18
 CHEESE OF THE MOMENT 100% WALLOON <i>selected by the Cave du Fromager (Maud & Denis) and served with Sirop de Liège</i>	16
UMAMI PLANCHA <i>green olives with basil oil and preserved lemon from Greece, creamy Kalamata olives, comté fruitier, breadsticks, Brasvar pork coppa, preserved tomatoes from Italy</i>	18

STARTERS IN SMALL SIZES

€

 FRESH AND CANDIED FIG BURRATA <i>caramelised figs with 4 spices, bread tuile, hazelnuts, basil oil and flaked almonds, young Thai basil shoots</i>	16
 WOODLAND MUSHROOMS CAPPUCCINO <i>Roasted hazelnuts espuma, topinambur chip</i>	14
EGG 64°C IN ONION SHELL <i>Umami potatoes cream, mustard mousseline</i>	17
 CHICKEN AND VEGETABLE GYOZA <i>Thai broth, baby vegetables, sweet soy and mirin lacquer, baby onions and fried onions</i>	15
PASTRAMI SMOKED BEEF HOT DOG NEW YORK STYLE <i>Mizuna salad, cheddar sauce, caramelised onions</i>	18
CRAB FLESH AND SMOKED LEEK <i>chive oil mayonnaise, Ardennes ham pieces crispy bacon with pepper</i>	18
PAN-FRIED FOIE GRAS <i>Caramelized apple with 4 spices, almonds and fig bread tile, red fruits reduction</i>	17



SCAN
& discover our cards



EN



MAIN DISH

€

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

BEEFSTEAK OF THE MOMENT <i>Origin : South America</i>	250 gr	27
YELLOW CHICKEN BREAST <i>sweet potato mousseline with ginger, spicy black pepper juice</i>		23
CANDIED LAMB SHANK (COOKED 12H) <i>lacquered with lamb juice spiced with apricots and oriental spices, cumin, bulgur and Taggliashe olives, coriander, sultanas and almonds</i>		31
REGIONAL HOMEMADE MEATBALLS <i>with brown beer sauce</i>	1 unit : 2 units :	15 18
AGRODULCE OF POULTRY SUPREME <i>roasted endive, sorrel pesto with almonds, topinambur mousseline</i>		27
DEER CROWN <i>spices seasoning, quinces and red fruits sauce, wine vinegar, autumn vegetables</i>		32
SCOTTISH SALMON STEAK <i>served pink</i>		24
MEUNIERE SEA BASS FILLET		27
UMAMI BLACK ANGUS BURGER <i>Maredsous, iceberg, crispy bacon, red onions, Umami sauce</i>	200 gr	22
PREPARED AMERICAN FILLET <i>seasoned by us</i>		21
 FRESH TAGLIATELLES PASTA WITH MUSHROOMS <i>woodland mushrooms, arugula salad, Grana Padano shavings</i>		23
 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
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.