

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
MINIS CROQUETTES DE CREVETTES GRISSES <i>cocktail maison au piment d'Espelette (5 pièces)</i>	13
JAMBON IBERICO BELLOTA <i>80 gr</i>	17
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 huiles de truffes 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, crèmeux d'olives Kalamata, comté fruitier, gressins, coppa de porc Brasvar, tomates confites d'Italie</i>	18

ENTRÉES EN PETITES PORTIONS

€

 BURRATA, CHUTNEY DE POIRE <i>huile de basilic, sésame torréfié, amandes, cannelle, pain toasté</i>	16
 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 thai, jeunes légumes, laqué de soja sucré et mirin, oignons jeunes et oignons frits</i>	15
RAVIOLES DE SCAMPIS CURRY DOUX <i>lait de coco, oignons nouveaux</i>	13
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
LES VÉRITABLES BOULETS <i>dî lidje à la bière brune</i>	1 pièce : 2 pièces :	15 18
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 À LA « NORMA » <i>coulis de tomates cerises, cubes d'aubergines frits, ricotta salé, basilic frais</i>		22
 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 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 Rinaldo</i>	19
MINI GRIJZE GARNAAL KROKETTEN <i>met cocktail saus en Espelettepeper (5 stukken)</i>	13
IBERISCHE HAM <i>80 gr</i>	17
MINI HAMBURGER ANGUS BEEF <i>gesmolten raclette kaas uit de Savoï, sucronesla, truffelmayonaise, rode ui (2 stukken)</i>	16
RUNDVLEES MAKI <i>in een geroosterde sesamkorst met cacao en pepper 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
GARNALEN POPCORN, KERRIE MAYONAISE	13
KAAS VAN HET MOMENT 100% VAN WALLONIË <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

€

BURRATA, PERENCHUTNEY <i>basilicumolie, geroosterde sesamamandelen, kaneel, geroosterd brood</i>	16
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
ZOETE CURRY SCAMPI RAVIOLI <i>lente-uitjes</i>	13
GEBAKKEN GANZENLEVER <i>gecarameliseerde appel met 4 kruiden, broodje van amandel en vijgen, reductie van rood fruit</i>	17



SCAN
& ontdek onze kaarten

NE



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>	
LUIKSE BALLETTJES	1 piéce : 15 2 piéces : 18
<i>met bruin bier</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 A LA « NORMA »	22
<i>coulis van kerstomaatjes, gebakken aubergineblokjes, gezouten ricotta, verse basilicum</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

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)

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

MINI GREY SHRIMP CROQUETTES 13
with cocktail sauce and Espelette pepper (5 units)

IBERIAN HAM 17
80 gr

ANGUS BEEF MINI BURGER 16
melted Savoy cheese, sucrine salad with truffled mayonnaise, red onions (2 units)

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

€

 **BURRATA, PEAR CHUTNEY** 16
basil oil, roasted sesame and almonds cinnamon, toasted bread

 **EGG 64°C IN ONION SHELL** 17
Umami potatoes cream, mustard mousseline

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

SWEET CURRY SCAMPI RAVIOLI 13
coconut milk, spring onions

PAN-FRIED FOIE GRAS 17
Caramelized apple with 4 spices, almonds and fig bread tile, red fruits reduction



SCAN
& discover our cards

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

REGIONAL HOMEMADE MEATBALLS 1 unit : 15
with brown beer sauce 2 units : 18

SCOTTISH SALMON STEAK 24
served pink

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

 **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

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.