

À GRIGNOTER OU À PARTAGER

€

MINI POIVRONS FARCIS AU THON

(5 pièces)

9

ARTICHAUTS MARINÉS À L'HUILE

Vieux vinaigre balsamique de Modène, fleur de sel (8 pièces)

10

LA BOÎTE DE SARDINES FUMÉES

Aux bois de chêne et de hêtre Don Renaldo

19

MINI CROQUETTES DE CREVETTES GRISES

Cocktail maison au piment d'Espelette (5 pièces)

14

JAMBON IBERICO BELLOTA

80 gr

17

TEMPURA DE FLEURS DE COURGETTES

Feta, olives Taggiasche, crèmeux de poivron rouge (3 pièces)

14

BAO BUN'S DE PULLED PORK FUMÉ

Mayonnaise wasabi et raifort, oignons rouges, radis, chou chinois, oignons crispy, coriandre (2 pièces)

15

CROMESQUIS DE HERVE DOUX

Aux graines torrifiées, pain toasté, pommes caramélisées, sirop di Lidje (5 pièces)

14

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, Comté fruitier, gressins, coppa de porc Brasvar, jambon de Serrano IGP, tomates confites d'Italie

18

PLANCHE VEGGIE

Potatoes dippers, frites de patates douces, crème aigre, assortiment de crudités bio, sauce cocktail maison

16

ENTRÉES EN PETITES PORTIONS

€

CEVICHE DE CABILLAUD

Mangue, yuzu, asperges vertes, citron vert, concombre, pomme verte, coriandre, oignons rouges

16

DIM SUM DE POULET ET CORIANDRE

Bouillon Dashi aux légumes d'Aomori, laqué de teriyaki, oignons nouveaux, oignons crispy

15

BURRATINA

Tomates kumato, confiture de tomates cerises, peperonata, huile de basilic, pain grillé aux olives, graines de courges grillées

17

ASPERGES COMME VOUS LES AIMEZ

· Chaudes : à la flamande

· Froides : saumon fumé aux herbes, huile de bergamote et ciboulette

18

20

TATAKI DE THON ROUGE EN MARINADE ASIATIQUE

Sésame torréfié, Ginger Pink, mayonnaise de ciboulette, mangue, edamame, radis, pousses de soja

19



SCANNEZ & découvrez nos cartes

PLAT VÉGÉTARIEN

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

FR

PLATS

€

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

PAVÉ DE BŒUF DU MOMENT

250 gr

28

Origine : Amérique du sud

FILET AMÉRICAIN TRADITION

Assaisonné par nos soins

21

TAGLIATA DE BŒUF BBB

Huile de truffe, galette de pommes de terre, copeaux de parmesan, tomates cerises, vieux balsamique de Modène, jeunes pousses de roquette

28

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE LABEL ROUGE

Risotto d'asperges vertes, crème de parmesan, jus corsé

LES VÉRITABLES BOULETS

1 pièce : 15
2 pièces : 18

Dī lidje à la bière brune

BURGER UMAMI BLACK ANGUS

200 gr

23

Pain aux graines de céréales, Brie AOP, cœur de romaine, oignons caramélisés, tomates, oignon rouge, mayonnaise truffée

TOMAHAWK DE PORC GRILLÉ

300 gr

26

Légèrement saumuré - origine : Belgique

PAVÉ DE SAUMON LABEL ROUGE

Servi rosé - origine : Écosse

25

FILET DE BAR JUSTE MEUNIÈRE

27

ŒUF BASSE TEMPÉRATURE

Duo d'asperges vertes et blanches, mousseline au siphon, purée de pommes de terre au Comté fruitier, pesto d'ail des ours, chips de lard aux poivres

21

PASTA VERDE BURRATINA TARTUFO

23

Tagliatelles fraîches, crème de roquette, burrata à la truffe, courgette, pignons de pin, tomates cerises confites

POKE BOWL UMAMI

23

Dès de volaille fermière croustillante laqué soja et miel, quinoa, edamame, pousses de soja, mangue, radis, concombre, oignons rouges en pickles, chou râpé, carotte à l'aigre doux, oignons frits, oignons fanes, coriandre, sésame

POKE BOWL VEGGIE

22

Guacamole doux, quinoa, edamame, pousses de soja, mangue, radis, concombre, oignons rouges en pickles, chou rapé, carotte à l'aigre doux, oignons frits, oignons fanes, coriandre, sésame

ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES DE PRINTEMPS

JEUNES POUSSÉS ET VINAIGRETTE DU MOMENT

GRATIN DAUPHINOIS

POMMES DE TERRE GRENAILLES RISSOLÉES À L'AIL ET AUX HERBES

POMMES FRITES AU BLANC DE BŒUF

SAUCES

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

ROQUEFORT

BÉARNAISE À LA MINUTE

CRÈME DE MOUTARDE À L'ANCIENNE, OIGNONS GRELOTS

CRÈME DE POIVRE VERT FLAMBÉ AU COGNAC



OM TE KNABELLEN OF OM TE DELEN

€

MINI PAPRIKA'S GEVULD MET TONIJN 9
(5 stuk)

 **ARTISJOKKEN GEMARINEERD IN OLIE** 10
en balsamicoazijn "Giuseppe Giusti IGP" (8 stuk)

GEROOKTE SARDINES 19
met eiken- en beukenhout Don Renaldo

MINI GRIJZE GARNAAL KROKETTEN 14
met cocktail saus en Espelettepeper (5 stuk)

IBERISCHE HAM 17
80 gr

 **TEMPURA VAN COURGETTE BLOEMEN** 14
Feta, Taggiasche olijvens, romige van rode peper (2 stuks)

BAO BUN'S VAN GEROOKTE PULLED PORK 15
Wasabi en mierikswortel mayonaise, rode uien, radijs, Chinese kool Krokante uien, koriander (2 stuks)

 **HERVE ZOETE CROMESQUIS** 14
Met geroosterde zaden, toasted brood, Gekarameliseerde appels, Di lidge Siroop (5 stuks)

 **KAAS VAN HET MOMENT
100% VAN WALLONIË** 16
geselecteerd door de Cave du Fromager (Maud & Denis) en geserveerd met Luikse siroop

UMAMI PLANCHA 18
groene olijven met basilicumolie en ingemaakte citroen uit Griekenland, romige Kalamata olijven, comté fruitier, broodstengels, coppa van Brasvar-varkensvlees, ingemaakte tomaten uit Italië

 **UMAMI VEGGIE** 16
potato dippers, frietjes van zoete aardappelen, zure room, assortiment biologische rauwe groenten, zelfgemaakte cocktailsaus

VOORGERECHTEN IN KLEINE PORTIES

€

CEVICHE DE CABILLAUD 16
Kabeljauw ceviche, mango, yuzu, groene asperges, limoen, komkommer, groene appel, koriander, rode uien

KIP EN KORIANDER DIM SUM 15
Dashi bouillon met Aomori groenten, teriyaki, lente uitjes, krokante uien

 **BURRATINA** 17
Kumato tomaten, cherytomatjes jam, Pepperonata, basilicum geroosterd olijfbrood Geroosterde pompoenpitten

ASPERGES ZOALS JUJ ZE LEKKERT VINDT!
· Warm : vlaamse stijl 18
· Koud: kookte zalm met kruiden maagd van van bergamot en bieslooken 20

RODE TONIJN TATAKI IN AZIATISCHE 19
Geroosterde sesam, ginger pink, bieslook mayonaise, mango, edamame, radijs, sojascheuten



SCAN
& ontdek onze kaarten

 **VEGETARISCHE SCHOTEL**

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

GERECHTEN

€

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

RUNDERBIEFSTUK VAN HET MOMENT 250 gr 28
Herkomst : Zuid Amerika

KLAARGEMAAKT TARTAAR 21
gekruid door ons

RUNDVLESS BBB TAGLIATA 28
truffelolie, aardappel pasteitjes, parmezaanse kaas schaaftsel, vberry-tomaten, oude balsamico uit madena, jonge scheuten rucola

GEEL GEVOGELTE ROOD LABEL SUPREME 24
Risotto van groene asperges, parmezaanse room, sterke sap

LUIKSE BALLETTJES 1 pièce : 15
met bruin bier 2 pièces : 18


BURGER UMAMI BLACK ANGUS 200 gr 22
Granen zaad brood, Brie AOP, hart van romainesla, gekarameliseerde uien, Tomaten, rode uien, truffelmayonaise

TOMAHAWK VAN 300 gr 26
gegrild varkensvlees, licht gepekeld - Herkomst : België


SCHOTSE ZALMSTEAK 24
rosé geserveerd

ZEEBAARS FILET « MEUNIÈRE » 27

GEKOOKT EI OP LAGE TEMPERATUUR 21
duo van asperges, sifonmousseline, comté puree, knoflookpesto, peperbaconchips

 **PASTA VERDE BURRATINA TARTUFO** 23
Verse tagliatelle, rucola room, truffel burrata, courgette, pijnboompitten, gekonfijte cherytomaten.

POKE BOWL UMAMI 23
Gevogelteblokjes met honing-sojaglauzur, quinoa, edamame, sojascheuten, mango, radijs, komkommer, rode uien augurken, geraspte kool, zoetzure wortel, gefrituurde uitjes

 **POKE BOWL VEGGIE** 22
zoete guacamole, quinoa, edamame, sojascheuten, mango, komkommer, pickles van rode uim, geraspte kool, zoetzure wortel, gefrituurde ui, koriander, sesam

BIJGERECHT

LENTEGROENTE

**BABY GREENS EN ZELFGEMAAKTE
VINAIGRETTE VAN HET MOMENT**

DAUPHINOIS GRATIN

**GEROOSTERDE AARDAPPELEN MET
KNOFLOOK EN KRUIDEN**

POMMES FRITES MET RUNDERWIT

SAUCEN

MAÎTRE D'HÔTEL BOTER

ROQUEFORT KAAS SAUS

A LA MINUTE BEARNAISE

**OUDERWETSE MOSTERDROOM,
LENTE-UITJES**

**GROENE PEPERROOM
GEFLAMBEERD MET COGNAC**



TO SNACK OR TO SHARE

€

MINI SWEET PEPPERS STUFFED WITH TUNA 9

(5 units)

ARTICHOKES MARINATED IN OIL 10

and balsamic vinegar "Giuseppe Giusti IGP" (8 units)

TIN OF SMOKED SARDINES 19

with oak and beech wood Don Renaldo

MINI GREY SHRIMP CROQUETTES 14

with cocktail sauce and Espelette pepper (5 units)

IBERIAN HAM 17

80 gr

ZUCCHINI FLOWER TEMPURA 14

Feta, taggiasche olive, cream red pepper (3 units)

BAO BUN'S OF SMOKED PULLED PORK 15

Wasabi and raifort cheese mayonnaise, red onions, radish, Chinese cabbage, crispy onions, coriander (2 units)

SWEET HERVE, CROMESQUIS 14

With roasted seeds, toasted bread, Caramelised apples, Di lidje syrup (5 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

VEGGIE UMAMI PLANCHA 16

potato dippers, sweetpotato fries, sour cream, assortment of organic raw vegetables, homemade cocktail sauce

STARTERS IN SMALL SIZES

€

COD CEVICHE 16

Mango, yuzu, green asparagus, lime, cucumber, green apple, coriander, red onions

CHICKEN AND CORIANDER DIM SUM 15

Dashi broth with Aomori vegetables, teriyaki, spring onions, crispy onions

BURRATINA 17

Kumato tomatoes, cherry tomato jam, pepperonata, basil oil, toasted olive bread, roasted pumpkin seeds

ASPARAGUS JUST THE WAY YOU LIKE IT! 18

· Warm : Flemish style

· Cold : smoked salmon with herbs, oil of bergamot and chives 20

RED TUNA TATAKI IN AN ASIAN MARINADE 19

Roasted sesame, Ginger Pink, chive mayonnaise, mango, edamame, radish, soy sprouts



SCAN
& discover our cards

VEGETARIAN DISH

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

EN



MAIN DISH

€

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

BEEFSTEAK OF THE MOMENT 250 gr 28

Origin : South America

PREPARED AMERICAN FILLET 21

seasoned by us

BBB BEEF TAGLIATA 28

truffle oil, potato pancake, parmesan shavings, cherry tomatoes, balsamic vinegar from Modena, young rocket shoots

RED LABEL YELLOW POULTRY SUPREME 25

Green asparagus risotto, parmesan cream, strong juice

REGIONAL HOMEMADE MEATBALLS 1 unit : 15 2 units : 18

UMAMI BLACK ANGUS BURGER 200 gr 22

Granen zaad brood, Brie AOP, hart van romeinse sla, gekarameliseerde uien, tomaten, rode uien, truffelmayonaise

GRILLED PORK TOMAHAWK 300 gr 23

lightly brined - origin : Belgium

SCOTTISH SALMON STEAK 24

served pink

SEA BASS FILLET « MEUNIÈRE » 27

LOW TEMPERATURE COOKED EGG 21

Duo of green and white asparagus, Siphon mousseline, Comté mash, garlic pesto, pepper bacon crisps

PASTA VERDE BURRATINA TARTUFO 23

Fresh tagliatelle, arugula cream, truffle burrata, zucchini, pine nuts, candied cherry tomatoes

UMAMI POKE BOWL 23

Diced farm poultry lacquered with soy sauce and honey, quinoa, edamame, soybean sprouts, mango, radish, cucumber, pickled red onions, shredded cabbage, sweet and sour carrot, fried onions

VEGGIE POKE BOWL 22

sweet guacamole, quinoa, edamame, bean sprouts, mango, cucumber, pickled red onion, shredded cabbage, sweet and sour carrot, fried onion, spring onion, coriander, sesame

SIDE DISH

SPRING VEGETABLES

BABY GREENS AND HOMEMADE VINAIGRETTE OF THE MOMENT

DAUPHINOIS GRATIN

HASH BROWNS WITH GARLIC AND HERBS

POMMES FRITES WITH BEEF WHITE

SAUCES

MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER

ROQUEFORT CHEESE SAUCE

A LA MINUTE BEARNAISE

OLD FASHIONED MUSTARD CREAM, SPRING ONIONS

GREEN PEPPER CREAM FLAMBÉED WITH COGNAC

