

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

TACO'S DE CHILI CON CARNE PUR BŒUF

guacamole, crémeux de cheddar, sucrose et oignons rouges (2 pièces)

15

BRUSCHETTA, PESTO À L'AIL DES OURS

chutney de tomates confites, copeaux de pecorino sicilien, roquette (2 pièces)

14

FROMAGES DU MOMENT 100% WALLONS

Sélectionnés par la cave du Fromager (Maud & Denis) et accompagnés de sirop de Liège

16

MINI CROQUETTES DE CHEDDAR ET JALAPÉÑOS

mayonnaise de poivrons (5 pièces)

13

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

€

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE

bœuf coupé au couteau, basilic frais, pignons de pin, tomates séchées, focaccia grillée

17

BURRATINA

abricots caramélisés au vieux vinaigre balsamique de Modène, romarin, crumble de noix au miel de fleurs, pain toasté

16

LIEU JAUNE MARINÉ 48H AU SAKÉ ET MISO BLANC

rôti au four puis brûlé au chalumeau, champignons Eryngii grillés, sésame au curry de Madras

18

ŒUF PARFAIT 64°, FRISÉE

lardons déstructurés, pommes, noisettes, jeunes pousses, pickles d'oignons, lard croustillant

16

GYOZA DE CREVETTES

wok de légumes, bouillon clair de citronnelle, gingembre et yuzu, jeunes oignons et oignons crispy

16

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.

PLATS

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

FR



€

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

LES VÉRITABLES BOULETS

1 pièce :

15

Di lidje à la bière brune

2 pièces :

18

BURGER UMAMI BLACK ANGUS

200 gr

23

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

FILET DE CANETTE

200 gr

26

servi rosé - origine : France

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

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

Dés 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 râpé, carotte à l'aigre doux, oignons frits, oignons fanes, coriandre, sésame

ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES DE PRINTEMPS

JEUNES POUSSES ET VINAIGRETTE DU MOMENT

POLENTA AUX HERBES GRILLÉES

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

POMMES FRITES AU BLANC DE BŒUF

SAUCES

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

JUS DE GRIOTTES ET RÉDUCTION DE KRIEK

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

**TACO'S VAN PURE RUNDVLEES
CHILI CON CARNE** 15

guacamole, romige cheddar, sucrine en rode uien (2 stuks)

BRUSCHETTA, PESTO VAN WILDE KNOFLOOK 14
tomatenchutney, Siciliaanse pecorinoschilfers, rucola (2 stuks)

**KAAS VAN HET MOMENT
100% VAN WALLONIË** 16

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

MINI CHEDDAR EN JALAPEÑOS KROKETJET 13
met pepermayonaise (5 stuks)

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

€

ITALIAANSE TARTAAR VAN RUNDVLEES 17

gesneden met een mes, verse basilicum, pijnboompitten,
zongedroogde tomaten, gegrilde focaccia

BURRATINA 16

gekarameliseerde abrikozen met oude Modena balsamico azijn,
rozemarijn, walnoot crumble met bloemenhoning, geroosterd
brood

48 UUR IN SAKE GEMARINEERD KOOLVIS 18

witte miso, in de oven geroosterd en daarna fakkelt verbrand,
gegrilde Eryngii paddestoelen, Madras curry sesam

PERFECT EI 64°, FRISÉE 16

met geconstrueerd spek, appels, hazelnoten, jonge scheuten,
augurkjes, krokant spek

GARNALEN GYOZA 16

groenten wok, citroengras bouillon, gember, yuzu, lente-uitjes en
krokante uitjes

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.

NE



G E R E C H T E N

€

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 pastetjes, parmezaanse kaas schaafsel,
vherry-tomaten, oude balsamico uit madena, jonge scheuten
rucola

LUIKSE BALLETTJES

met bruin bier

1 pièce : 15

2 pièces : 18

BURGER UMAMI BLACK ANGUS 200 gr 22

Granen zaad brood, Brie AOP, hart van romainesla, gekaramel-
liseerde uien, Tomaten, rode uien, truffelmayonaise

EENDENBORSTFILET 200 gr 26

rosé geserveerd - Oorsprong : Frankrijk

TOMAHAWK VAN 300 gr 26

gegrild varkensvlees, licht gepekeld - Oorsprong : België

SCHOTSE ZALMSTEAK 24

rosé geserveerd

ZEEBAARS FILET « MEUNIÈRE » 27

PASTA VERDE BURRATINA TARTUFO 23

Verse tagliatelle, rucola room, truffel burrata, courgette,
pijnboompitten, gekonfijte cherrytomaten.

POKE BOWL UMAMI 23

Gevogelteblokjes met honing-sojaglauzuur, quinoa, edamame,
sojascheuten, mango, radijs, komkommer, rode uien augurken,
gerasppte 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

B I J G E R E C H T

LENTEGROENTE

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

POLENTA MET GEGRILDE KRUIDEN

**GEROOSTERDE AARDAPPELEN MET
KNOFLOOK EN KRUIDEN**

POMMES FRITES MET RUNDERWIT

S A U C E N

MAÎTRE D'HÔTEL BOTER

MORELLO KERSENSAP EN KRIEK REDUCTIE

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

TACO'S OF PURE BEEF CHILI CON CARNE 15
guacamole, creamy cheddar, sucrose and red onions (2 units)



BRUSCHETTA 14
wild garlic pesto, tomato chutney, Sicilian pecorino shavings, rocket (2 units)



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



MINI CHEDDAR AND JALAPEÑOS CROQUETTES 13
pepper mayonnaise (5 units)

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

€



ITALIAN-STYLE BEEF TARTAR 17
cut with a knife, fresh basil, pine nuts, sun-dried tomatoes, grilled focaccia

BURRATINA 16
caramelised apricots with old Modena balsamic vinegar, rosemary, nut crumble with flower honey, toasted bread

SAITHE MARINATED FOR 48 HOURS IN SAKÉ AND WHITE MISO 18
white miso, oven roasted then torch burnt, grilled Eryngii mushrooms, Madras curry sesame

PERFECT EGG 64°, FRISÉE SALAD 16
with deconstructed bacon, apples, hazelnuts, young shoots, onion pickles, crispy bacon

SHRIMP GYOZA 16
vegetable wok, clear lemongrass broth, ginger, yuzu, spring onions and crispy onions

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

REGIONAL HOMEMADE MEATBALLS 1 unit : 15
with brown beer sauce 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

DUCK FILLET 200 gr 26
served rosé - origin : French

GRILLED PORK TOMAHAWK 300 gr 23
lightly brined - origin : Belgium

SCOTTISH SALMON STEAK 24
served pink

SEA BASS FILLET « MEUNIÈRE » 27



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

POLENTA WITH ROASTED HERBS

HASH BROWNS WITH GARLIC AND HERBS

POMMES FRITES WITH BEEF WHITE

SAUCES

MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER

MORELLO CHERRY JUICE AND KRIEK REDUCTION

A LA MINUTE BEARNAISE

OLD FASHIONED MUSTARD CREAM, SPRING ONIONS

GREEN PEPPER CREAM FLAMBÉED

