

À GRIGNOTER OU À PARTAGER

€

- MINI POIVRONS FARCIS AU THON** 9
(5 pièces)
- ARTICHAUTS MARINÉS À L'HUILE** 10
vieux vinaigre balsamique de Modène, fleur de sel (8 pièces)
- LA BOÎTE DE SARDINES FUMÉES** 19
aux bois de chêne et de hêtre Don Renaldo, pain grillé, beurre demi sel
- MINI CROQUETTES DE CREVETTES GRISES** 15
sauce cocktail maison au piment d'Espelette (5 pièces)
- JAMBON IBERICO BELLOTA** 17
80 gr
- MINI BURGERS DE PULLED CHICKEN** 16
sauce barbecue fumé, coleslaw à la mayonnaise ancienne, oignons frits, sucrine (2 pièces)
- CROSTONE DE CÈPES** 18
frottée à l'ail, pesto de basilic, poêlée de cèpes au naturel, copeaux de pecorino sicilien « allo pepato »
- CROQUE BIKINI AU JAMBON IBÉRIQUE** 18
mozzarella di bufala, tartufata et huile de truffe blanche (4 pièces)
- PLANCHE DE FROMAGES 100% WALLONS** 16
sélectionnés par la Cave du Fromager, accompagnés de sirop de Liège et pain muesli grillé
- PLANCHE DE L'UMAMI** 18
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
- PLANCHE VEGGIE** 16
potatoes dippers, frites de patates douces, crème aigre, assortiment de crudités bio, sauce cocktail maison

ENTRÉES EN PETITES PORTIONS

€

- BURRATINA AUX FIGUES** 17
figues confites et figues fraîches, granola de fruits secs, amandes caramélisées, huile de basilic, jeunes pousses de roquette et basilic frais
- L'ŒUF PARFAIT 64°** 16
crumble de parmesan, compotée d'oignons caramélisés, purée de pommes de terre au beurre salé, crème d'échalotes au vinaigre de framboise
- KEFTA D'AGNEAU** 15
houmous de pois chiches au sésame, pain naan, carottes pickles et coriandre fraîche
- TATAKI DE THON ROUGE EN MARINADE ASIATIQUE** 19
sésame torréfié, ginger pink, mayonnaise de ciboulette, mangue, edamame, radis, pousses de soja
- CROQUETTES AU VIEUX LIÈGE DE VIELSALM** 16
pommes caramélisées aux 4 épices, sirop Di Lidje
- ANCHOIS DE CANTABRIE AOC** 18
omelette fine, espuma hollandaise au Yuzu, câpres séchées, shiso



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** 28
250 gr
origine : Amérique du sud
- FILET AMÉRICAIN TRADITION** 21
assaisonné par nos soins
- TAGLIATA DE BŒUF BBB** 29
huile de truffe, galette de pommes de terre, copeaux de parmesan, tomates cerises, vieux balsamique de Modène, jeunes pousses de roquette
- LES VÉRITABLES BOULETS** 15
dī lidje à la bière brune 1 pièce : 15
2 pièces : 18
- BURGER UMAMI BLACK ANGUS** 24
200 gr
Maredsous, iceberg, bacon croustillant, oignons rouges, sauce Umami
- JAMBONNEAU CUIT AUX HERBES** 25
désossé et caramélisé au miel et moutarde à l'ancienne
- PAVÉ DE SAUMON LABEL ROUGE** 26
servi rosé - origine : Écosse
- CURRY DE LOTTE AU LAIT DE COCO** 29
citronnelle, gingembre et jeunes légumes façon thai
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE ET LAQUÉE** 31
(cuisson 12h) jus d'agneau aux abricots et épices d'Orient, boulgour aux raisins secs, olives Taggiasche, coriandre fraîche et amandes
- PASTA SPINACI GORGONZOLA CREMOSSO** 23
tagliatelles fraîches aux pousses d'épinards poêlées, huile aromatisée à l'ail, crème de gorgonzola, cerneaux de noix
- POKE BOWL UMAMI** 23
dés de volaille fermière croustillante laqués soja et miel, quinoa, edamame, pousses de soja, mangue, radis, concombre, pickles d'oignons rouges, chou râpé, carottes à l'aigre doux, oignons frits, oignons fanes, coriandre, sésame
- POKE BOWL VEGGIE** 22
guacamole doux, quinoa, edamame, pousses de soja, mangue, radis, concombre, pickles d'oignons rouges, chou râpé, carottes à l'aigre doux, oignons frits, oignons fanes, coriandre, sésame

ACCOMPAGNEMENTS

- LÉGUMES DE SAISONS**
- JEUNES POUSSES ET VINAIGRETTE DU MOMENT**
- POELÉE DE CHAMPIGNONS EN FINE TARTELETTE**
- POMMES DE TERRE GRENAILLES POÊLÉES AUX HERBES**
- Frites fraîches au blanc de bœuf**

SAUCES

- BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL**
- BÉARNAISE À LA MINUTE**
- CRÈME DE MOUTARDE À L'ANCIENNE**
- CRÈME DE POIVRE VERT FLAMBÉE 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 IGO » (8 stuk)

GEROOKTE SARDINES 19
met eiken - en beukenhout Don Renaldo

MINI GRIJZE GARNAAL KROKETTIN 15
met cocktail saus en Espeletterpeper (5 stuk)

IBERISCHE HAM 17
80 gr

MINI PULLED CHICKEN BURGERS 16
Gerookte bbq, koolsla met ouderwetse mayonaise, gebakken ui, sucrine (2 stuks)

CROSTONE PORCINI PADDESTOELEN 18
Rubbed with garlic, basilicumpesto, natuurlijke gebakken porcini paddestoelen, schaaftsel van Siciliaanse pecorino "allo pepato"

CROQUE BIKINI MET IBERISCHE HAM 18
Mozzarella di bufala, tartuffata en witte truffelolie (4 stuks)

100% WAALS KAASPLANKJE 16
geselecteerd door de kelder van de kaasmaker begeleid Luikse siroop en getoast mueslibrood

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, assotiment biologische rauwe groenten, zelfgemaakte cocktailsaus

VOORGERECHTEN IN KLEINE PORTIES

€

BURRATINA MET VIJGEN 17
Gekonfijte en verse vijgen, granola van gedroogd fruit, gekarameliseerde amandelen, basilicumolie, jonge rucola en verse basilicum

HET PERFECTE EI 64° 16
Parmezaanse crumble, gekarameliseerde uiencompote, aardappelpuree met gezouten boter, sjalottencrème met frambozenazijns

LAMB KEFTA 15
Kikkererwtenhummus met sesam, naanbrood, ingemaakte wortelen en verse koriander

**RODE TONIJN TATAKI
IN EEN AZIATISCHE MARINADE** 19
Geroosterde sesam, gemberroze, bieslookmayonaise, mango, edamame, radijs, sojascheuten

KROKETTEN MET OUDE VIELSALM KAAS 16
Gekarameliseerde appels met 4 kruiden, Di lidje siroop

CANTABRISCHE ANSJOVISSSEN AOC 18
Fijne omelet, yuzu espuma hollandaise, gedroogde kappertjes, shizo



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

RUNDEVLESS BBB TAGLIATA 29
truffelolie, aardappel pasteitjes, parmezaanse kaas schaaftsel, verry-tomaten, oude balsamico uit madena, jonge scheuten rucola

LUIKSE BALLETTJES 15
met bruin bier 1 stuk : 15
2 stuk : 18

BURGER UMAMI BLACK ANGUS 200 gr 24
Maredsous, ijsberg, krokant spek, rode ui, Umami-saus

GEKOOKTE HAM MET KRUIDEN 25
Gekarameliseerd met honing en ouderwetse mosterd

EENDENBORSTFILET 26
rosé geserveerd - Oorsprong : Frankrijk

ZEEDUIVELCURRY MET KOKOSMELK 29
Citroengras, gember en jonge groenten Thaise stijl

GEGLAZURDE & GECONFIJTE LAMSMUIS 31
Lamssap met abrikozen en oosterse specerijen, bulgur met rozijnen, taggiashe olijven, verse koriander en amandelen

PASTA SPINACI GORGONZOLA CREMOSSO 23
Verse tagliatelle met gebakken spinaziescheuten, olie met knoflookaroma, gorgonzola-room, walnootpitten

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**

**GEBAKKEN PADDENSTOELEN
IN EEN DUN TAARTJE**

**GEROOSTERDE AARDAPPELEN MET
KNOFLOOK EN KRUIDEN**

VERSE FRIETJES GEBAKKEN IN RUNDSEVET

SAUCEN

MAÎTRE D'HÔTEL BOTER

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)

ARTICHOKEK 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 15

with cocktail sauce and Espelette pepper (5 units)

IBERIAN HAM 17

80 gr

MINI PULLED CHICKEN BURGERS 16

Smoked bbq, coleslaw with old fashioned mayonnaise, fried onion, sucrine (2 units)

CROSTONE FRIED PORCINI MUSHROOMS 18

Rubbed with garlic, fried porcini mushrooms, shavings of Sicilian pecorino "allo pepato

CROQUE BIKINI WITH IBERIAN HAM 18

Mozzarella di bufala, tartuffata 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

VEGGIE UMAMI PLANCHA 16

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

STARTERS IN SMALL SIZES

€

BURRATINA WITH FIGS 17

Candied and fresh figs, dried fruit granola, caramelised almonds, basil oil, young rocket shoots and fresh basil

THE PERFECT EGG 64° 16

Parmesan crumble, caramelised onion compote, mashed potatoes with salted butter, shallot cream with raspberry vinegar

LAMB KEFTA 15

Chickpea hummus with sesame, naan bread, pickled carrots and fresh coriander

RED TUNA TATAKI IN AN ASIAN MARINADE 19

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

CROQUETTES WITH OLD LIÈGE CHEESE FROM VIELSALM 16

Caramelised apples with 4 spices, Di lîdje syrup

CANTABRIAN ANCHOVIES AOC 18

Fine omelette, yuzu espuma hollandaise, dried capers, shizo



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 29

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 24

Maredsous, iceberg, crispy bacon, red onions, Umami sauce

COOKED KNUCKLE OF HAM WITH HERBS 25

Caramelised with honey and old-fashioned mustard

SCOTTISH SALMON STEAK 26

served pink - origin : Scotland

MONKFISH CURRY WITH COCONUT MILK 29

Lemongrass, ginger and young vegetables Thai style

CANDIED AND GLAZED LAMB MOUSE 31

(cooking 12 hours) lamb juice with apricots and oriental spices, bulgur with sultanas, taggiashe olives, fresh coriander and almonds

PASTA SPINACI GORGONZOLA CREMOSSO 23

Fresh tagliatelle with fried spinach shoots, garlic flavoured oil, gorgonzola cream, walnut kernels

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

VEGETABLES OF THE SEASON

BABY GREENS AND HOMEMADE VINAIGRETTE OF THE MOMENT

PAN-FRIED MUSHROOMS IN A THIN TARTLET

POTATOES FRIED WITH HERBS

FRESH FRIES COOKED BEEF WHITE

SAUCES

MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER

A LA MINUTE BEARNAISE

OLD FASHIONED MUSTARD CREAM

GREEN PEPPER CREAM FLAMBÉED

