FR

À GRIGNOTER OU À PARTAGER

		€
MINI POIVRONS FARCIS AU THON	*6 pièces*	9
ARTICHAUTS MARINÉS À L'HUILE *vieux vinaigre balsamique de Modène, fleur de sel*	*8 pièces*	10
CROQUETTES DE CREVETTES GRISES *en chapelure de Panko, cocktail maison au piment d'Espelette*	*2 pièces*	19
GYOZAS DE POULET ET LÉGUMES *sucrine, laqué de Teriyaki, oignons frits*	*8 pièces*	14
KARAAGE DE VOLAILLE *salade de choux chinois, cacahuètes torréfiées, mayonnaise Kewpie*	*6 pièces*	17
MINIS BURGERS DE PULLED CHICKEN *sauce smokey BBQ, coleslaw, mayonnaise à l'ancienne, sucrines*	*2 pièces*	17
BRUSCHETTA DE CHÈVRE FRAIS *au miel et thym citronné, chutney de figues, noix, pousses de roquette*	*2 pièces*	16
PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE *focaccia au romarin*		19
PINSA COMME UNE PIZZA *stracciatella de Burratina, chutney de tomates, pesto de basilic, basilic cress, pousses de roquette, pignons de pin torréfiés*		19
PLANCHE DE FROMAGE 100% WALLONS *sélectionnés par la Cave de Fromager, accompagnés de sirop de Liège et pain muesli grillé*		18
PLANCHE DE L'UMAMI *houmous de poivrons confits, Comté fruitié, gressins, coppa de porc Brasvar, Jambon Serrano IGP, saucisson truffé au parmigiano, tomates confites*		20
PLANCHE VEGGIE *potatoes Twister au paprika, fleurs de courgette en tempura, Tzatzíki, radis, petits pains tièdes aux olives, bâtonnets de carotte bio, amandes grillées aux herbes*		19

SCANNEZ
& découvrez nos cartes

Note des barmans *"N'oubliez pas d'accompagner votre grignotage avec notre Umami cocktail"*

ENTRÉES EN PETITES PORTIONS

	€
CARPACCIO DE BŒUF DU TERROIR *huile de noisettes torréfiées, tapenade d'olives noires, vieux vinaigre balsamique, copeaux de parmesan, pousses de roquettes, tomates confites*	19
TATAKI DE THON ROUGE AUX SENTEURS ASIATIQUES *mayonnaise au Wasabi, ginger Pink, soja, mangues, fèves edamame, oignons rouges pickles*	23
ŒUF PARFAIT 64° *espuma de lard fumé, crémeux de pommes de terre au parmesan, croustillant de bacon et poivre noir, mouillette de pain au beurre salé*	18
ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE *chutney de poires à la fève Tonka, mousseline de panais aux marrons glacés, crémeux de fruits des bois, pains briochés aux raisins*	23
CROQUETTE DE BRIE DE MEAUX À LA TRUFFE *chapelure croustillante de Panko, cœur de laitue à la moutarde à l'ancienne truffée, miel de truffe, pickles de carottes pourpres au vieux balsamique, cerneaux de noix*	16

Recettes végétariennes

L'ensemble des informations relatives aux allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande à notre personnel de service.

FR

PLATS

		€
PAVÉ DE SAUMON LAQUÉ *bouillon thaï à la citronnelle, légumes sautés façon wok, sésame torréfié, riz jasmin*		26
DOS DE CABILLAUD RÔTI *au beurre blanc de Yuzu, huile d'herbes fraiches, royale de céleri, poireaux brûlés, croustillant de pommes de terre, carottes fondantes au caramel de soja et d'ail noir*		28
VOL AU VENT REVISITÉ DE L'UMAMI *filet de volaille basse température, crème de champignons bruns, feuilletés aux herbes, espuma de poulette et sa pointe de moutarde, purée de pommes de terre au beurre*		26
L'ASSIETTE DU MARAÎCHER 2.0 *différentes textures de légumes de saisons et féculents associés selon l'humeur du chef*		25
PAPARDELLES FRAICHES *pleurottes et eryngiis flambés au cognac, crème légère au vieux parmesan, jeunes pousses de roquette et huile de truffe blanche*		24
CARRÉ DE COCHON DE LAIT GRILLÉ carré de cochon de lait fermé légèrement saumuré Wallon, *réduction d'orange infusée au sirop de gingembre, patates douces grillées, légumes de saisons glacés*		27
FILET AMÉRICAIN TRADITION *assaisonné par nos soins et servi avec des frites cuites à la graisse de bœuf et jeunes pousses*		22
LES VÉRITABLES BOULETS DI LÎDJE *à la bière brune, avec des frites cuites à la graisse de bœuf et jeunes pousses*	*1 pièce* *2 pièces*	16 19
BURGER UMAMI PUR BOEUF BLACK ANGUS *fromage de Maredsous, sucrines, oignons rouges, bacon, sauce Umami, oignons frit servi avec des frites cuites à la graisse de bœuf et jeunes pousses*	*200 gr*	26
TAGLIATA DU CHEF *galette de pommes de terre, fondue de poireaux, courgettes, carottes, roquette, huile de truffe blanche, vieux vinaigre balsamique, copeaux de Grana Padano*	*200 gr*	28
PAVÉ DE BŒUF *servi avec des légumes chauds, sauce et un accompagnement au choix*	*250 gr*	29
BELLE PIÈCE D'ENTRECÔTE *origine selon arrivage et servie avec des légumes chauds de saison, sauce et un accompagnement au choix*	*400 gr*	48

Note du chef — *"Toutes nos viandes de boeuf sont issues d'élevages garantis en collaboration avec la Boucherie Defgnée à Nandrin."*

ACCOMPAGNEMENTS

FÉCULENTS

- *Pommes de terre rissolées à l'ail et aux herbes*
- *Frites fraîches cuites à la graisse de bœuf*
- *Papardelles fraîches*

SAUCES

- *Beurre Maître d'Hôtel*
- *Béarnaise minute*
- *Crème poivre vert flambée au cognac*

Recettes végétariennes

L'ensemble des informations relatives aux allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande à notre personnel de service.

FR

DESSERTS

	€
PLANCHE DE FROMAGES 100% WALLONS *sélectionnés par la Cave du Fromager, accompagnés de sirop de Liège et pain muesli grillé*	18
DAME BLANCHE *crème glacée vanille, crumble de chocolat à la fleur de sel, son chocolat chaud*	12
BRÉSILIENNE *crème glacée vanille, noisettes caramélisées par nos soins, caramel au beurre salé*	12

Note du chef

"Pour encore plus de gourmandise, les noisettes sont caramélisées maison."

TRIO DE SORBETS *coulis de fruits, sorbets du moment, éclats de meringue*	12
BROOKIE TIÈDE *chocolat dulce de leche, crème glacée cookies/noisette*	12
MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR PRALINÉ *espuma de crème anglaise à la fleur d'oranger, crème glacée vanille au beurre, tuiles de chocolat*	12
MINI BABA AU RHUM *ananas caramélisé aux 4 épices, crème pâtissière légère, zeste de combawa, crémeux de pina colada*	13
CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON *préparée comme le veut la tradition !*	9

"N'oubliez pas d'accompagner votre dessert avec une boissons chaudes ! Et pour les plus gourmands, découvrez notre sélection."

Notes des barmans

NOS SPÉCIALITÉS

IRISH COFFEE *Whisky*	11
FRENCH COFFEE *Cognac*	11
SPANISH COFFEE *Liquor 43*	11
ITALIAN COFFEE *Amaretto*	11
UMAMI COFFEE *Kahlua*	11
BELGIAN COFFEE *Liegin millésimé (Notes de poire et chocolat noir)*	13
JAMAÏCAN COFFEE	11
BAILEY'S COFFEE	11
ESPRESSO MARTINI	11
COLONEL *Boule de citron et vodka*	12

Recettes végétariennes

L'ensemble des informations relatives aux allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande à notre personnel de service.