

CARTE

UMAMI

LUNCH

CARPACCIO DE BŒUF DU TERROIR,
VIEUX VINAIGRE BALSAMIQUE, HUILE DE TRUFFE BLANCHE,
POUSSES DE ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN
& TOMATES CONFITES

OU

RAVIOLES D'ASPERGES, BEURRE DE SAUGE CITRONNÉ
& ARCHITECTURE AROMATIQUE

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE, CRÈME D'ESTRAGON,
TOMATES CERISES CONFITES À L'HUILE D'OLIVE ET AIL,
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE
& AMANDES

OU

PAPPARDELLES FRAÎCHES AUX ÉCREVISSES,
COULIS TOMATÉ AU BASILIC
& CRÈME LÉGÈRE

CRUMBLE TIÈDE AUX POMMES,
CRÈME GLACÉE VANILLE AU BEURRE
& CAMEL DULCE



SCANNEZ

& découvrez nos cartes

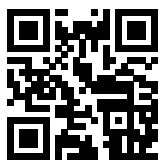
Uniquement servi du mercredi au vendredi, de 12h à 14h

Tout renseignement sur les allergènes des plats est à disposition de la clientèle auprès de notre personnel de service

CARTE UMAMI

ENTRÉES ET/ OU GRIGNOTAGES

	MINI-POIVRONS FARCIS AU THON	6 pièces	9
🌱	ARTICHAUTS MARINÉS À L'HUILE <i>vieux vinaigre balsamique de Modène, fleur de sel</i>	8 pièces	10
	CROQUETTES DE CREVETTES GRISES <i>en chapelure de Panko, cocktail maison au piment d'Espelette</i>	2 pièces	19
🌱	MINI-CROQUETTES DE FETA <i>focaccia au romarin, peperonata de poivrons, olives taggiasche</i>	6 pièces	16
	GYOZAS DE POULET ET LÉGUMES <i>sucrine, laqué de Teriyaki, oignons frits</i>	8 pièces	14
	MINI-BURGERS DE VOLAILLE <i>aux épices orientales, mayonnaise au ras-el-hanout, oignons au cumin, sucrites</i>	2 pièces	17
	PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE <i>focaccia au romarin</i>		19
🌱	PINSA COMME UNE PIZZA <i>straciatella de Burratina, chutney de tomates, pesto de basilic, basil cress, pousse de roquette, pignons de pin torréfiés</i>		19
🌱	PLANCHE DE FROMAGE 100% WALLONS <i>sélectionnés par la Cave du Fromager, accompagnés de sirop de Liège et toasts de muesli grillés</i>		18
	PLANCHE DE L'UMAMI <i>houmous de poivrons confits, Comté fruité, gressins, coppa de porc Brasvar, Jambon Serrano IGP, saucisson truffé au Parmigiano, tomates confites</i>		20
🌱	PLANCHE VEGGIE <i>potatoes Twister au paprika, fleurs de courgette en tempura, Tzatziki, radis, petits pains tièdes aux olives, bâtonnets de carotte Bio, amandes grillées aux herbes</i>		19
	TATAKI DE THON ROUGE AUX SENTEURS ASIATIQUES <i>mayonnaise au Wasabi, ginger Pink, soja, mangue, fèves edamame, oignons rouges pickles</i>		23
🌱	ASPERGES CHAUDES DU PAYS À LA FLAMANDE <i>beurre fondu, persil, œufs durs concassés</i>		21
	VITELLO TONATO UMAMI <i>veau cuit en basse température, câprons, tapenade d'olives Kalamata, tomates confites, pousses de roquette, copeaux de Grana Padano, crémeux de thon</i>		20



SCANNEZ
& découvrez nos cartes

*Note des
bearmans*

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



Recettes végétariennes

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



PLATS

ACCOMPAGNEMENTS

FÉCULENTS

- Pommes de terre rissolées aux herbes
- Frites fraîches cuites à la graisse de bœuf
- Tagliolini - pâtes fraîches
- Purée au beurre et aux herbes

SAUCES

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

PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ

servi rosé, crémeux de crustacés, purée de pommes de terre aux herbes, poivres roses

€

26

RAVIOLES DE CAVIAR D'AUBERGINES

coulis de tomates cerises alla Norma, aubergines frites au piment d'Espelette, Ricotta salée au basilic

23

CURRY DE VOLAILLE FONDANTE

au lait de coco, citronnelle, gingembre, jeunes oignons, riz jasmin

26

FILET AMÉRICAIN TRADITION

assaisonné par nos soins, 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 16

2 pièces 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 29

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 bœuf sont issues d'élevages garantis en collaboration avec la Boucherie
Delfnée à Nandrin."

DESSERTS

PLANCHE DE FROMAGES 100% WALLONS

sélectionnés par la Cave du Fromager, accompagnés de sirop de Liège et toasts muesli grillés

€

18

DAME BLANCHE

crème glacée Vanille, crumble de chocolat à la fleur de sel, son chocolat chaud

12

BRÉSILIENNE

crème glacée Vanille, noisettes caramélisées, caramel au beurre salé

12

Note
du chef

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

TRIO DE SORBETS

sorbets du moment, coulis de fruits, 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

CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON

préparée comme le veut la tradition !

9



Recettes végétariennes

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

