

À GRIGNOTER OU À PARTAGER



SCANNEZ
& découvrez nos cartes

	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, sucrones</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 €

Note des
barman

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

ENTRÉES EN PETITES PORTIONS

🌱	MOZZARELLA DI BUFFALA <i>premières fraises de saison, tomates Green Zebra, pesto de pistache, confit de tomates au basilic, granola</i>		18 €
	TATAKI DE THON ROUGE AUX SENTEURS ASIATIQUES <i>mayonnaise au wasabi, ginger Pink, soja, mangue, fèves edamame, oignons rouges pickles</i>		23 €
	CEVICHE DE DAURADE <i>sauce vierge, mangue, asperges vertes, perles de Yuzu, concombres, pommes vertes, pamplemousses, oignons fanes, zeste de citron vert</i>		18 €
🌱	ASPERGES CHAUDES DU PAYS À LA FLAMANDE <i>beurre fondu, persil, œufs durs concassés</i>		18 €
	ASPERGES FROIDES VERTES ET BLANCHES <i>espuma de mayonnaise, chiffonnade de saumon gravlax aux herbes, croûtons dorés, pesto à l'ail des ours, oignons rouges Pickles</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 €

🌱 **Recettes végétariennes**

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



PLATS

	€
PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ <i>servi rosé, crémeux de crustacés, purée de pommes de terre aux herbes, légumes chauds, poivres roses</i>	26
FILET DE BAR POÊLÉ <i>sauce mousseline, asperges sauvages, crémeux de pois, huile d'ail des ours, cubes de pommes de terre au beurre fumé, émiétés de lard aux poivres</i>	30
 RAVIOLES DE CAVIAR D'AUBERGINES <i>coulis de tomates cerises alla Norma, aubergines frites au piment d'Espelette, Ricotta salée au basilic</i>	23
TAGLIOLINI CARBONARA <i>pâtes fraîches, espuma de lard fumé, poitrine de porc cuit 12h en croûte de Panko, jaune d'œuf confit au soja, nuage de parmesan 36 mois</i>	25
CURRY DE VOLAILLE FONDANTE <i>au lait de coco, citronnelle, gingembre, jeunes oignons, riz jasmin</i>	26
NOISETTE D'AGNEAU <i>poudre de pistache, polenta à la sauge, jus d'agneau corsé à l'ail et au romarin</i>	29
FILET AMÉRICAIN TRADITION <i>assaisonné par nos soins, servi avec des frites cuites à la graisse de bœuf et jeunes pousses</i>	22
LES VÉRITABLES BOULETS DI LÏDJE <i>à la bière brune, avec des frites cuites à la graisse de bœuf et jeunes pousses</i>	1 pièce 16 2 pièces 19
BURGER UMAMI PUR BOEUF BLACK ANGUS <i>fromage de Maredsous, sucrides, oignons rouges, bacon, sauce Umami, oignons frit servi avec des frites cuites à la graisse de bœuf et jeunes pousses</i>	200 gr 26
TAGLIATA DU CHEF <i>galette de pommes de terre, fondue de poireaux, courgettes, carottes, roquette, huile de truffe blanche, vieux vinaigre balsamique, copeaux de Grana Padano</i>	200 gr 29
  PAVÉ DE BŒUF <i>servi avec des légumes chauds, sauce et un accompagnement au choix</i>	250 gr 29
  BELLE PIÈCE D'ENTRECÔTE <i>origine selon arrivage et servie avec des légumes chauds de saison, sauce et un accompagnement au choix</i>	400 gr 48

Note
du chef

"Toutes nos viandes de bœuf sont issues d'élevages garantis en collaboration avec la Boucherie
Dégagée à Nandrin."

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

 Recettes végétariennes

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



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 et 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

TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE

gel de Verveine citronnée, crémeux de citron, meringue en deux textures, crumble de sablé breton

13

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

CAFÉ GLACÉ UMAMI

Bailey's, crème glacée Vanille et Café, espuma de crème de mascarpone infusée à la fève Tonka

11

CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON

préparée comme le veut la tradition !

9

Notes des
barman's

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

€

**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



Disponible sous forme de Mockcoffee (0.0%)

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