



UMAMI
BAR | RESTAURANT

À GRIGNOTER OU À PARTAGER

de 12h00 à 13h30 du mercredi au vendredi et de 17h30 à 21h30 du mardi au samedi

		€
	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



CARTE DES COCKTAILS

SERVIS ÉGALEMENT SOUS FORME DE MOCKTAILS (0.0%)

	€
 UMAMI COCKTAIL <i>Selon l'humeur du Barman</i>	12.50
 MOJITO <i>Rhum blanc, sucre de Canne, menthe, citron vert</i>	10
 MOJITO EXPERIENCES <i>Rhum blanc, sucre de Canne, menthe, citron vert, fruit de saison</i>	11
 DAÏQUIRI <i>Rhum blanc, sirop de sucre, citron vert</i>	12
 CUBA LIBRE <i>Rhum brun, coca cola, sucre de Canne, citron vert</i>	10
HUGO <i>Bulles, sirop de sureau, menthe, citron vert</i>	9
NEGRONI <i>Gin, Campari, Vermouth rouge</i>	12
MOSCOW MULE <i>Vodka, Ginger Beer, citron vert</i>	11
CAÏPIRINHA <i>Cashaça, sucre de Canne, citron vert</i>	9
ESPRESSO MARTINI <i>Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, espresso</i>	12



Disponible sous forme de **mocktail (0.0%)**



UMAMI
BAR RESTAURANT

Carte des boissons

VINS AU VERRE

€

BLANC

15 CL

Domaine Eric Louis, Thauvenay en Sancerrois

7

Loire

Côtes du Rhône "L'Esprit du Clos" Viognier, Châteauneuf de Gadagne

8.5

Rhône

Toscane Chardonnay Vermentino, Domaine Francesca Dal Cero

6.5

Toscane

IGP Pays d'Oc, cuvée blanche, Domaine Le fort

7.5

Languedoc

MOELLEUX

15 CL

Le Labyrinthe de Cassaigne

6.5

Sud-Ouest

ROSÉ

15 CL

Saint Mont "Rosé d'Enfer", Cave de Plaimont

6

Sud-Ouest

Les sarments d'"Hippocrate", Châteauneuf de Gadagne

6

Rhône

ROUGE

15 CL

Les sarments d'"Hippocrate", Châteauneuf de Gadagne

6.5

Rhône

DO Calatayud Gavacha, Tempranillo

7

La Mancha

DOC Valpolicella Ripasso Superiore, Domaine Dal Cero

7.5

Vénétie

Cavalo Negro , VR Tejo

6.5

Portugal

BIÈRES

€

AU FÛT

33 CL 50 CL

Jupiler

3.5 4.5

Triple Karmeliet 8.4°

4.5 7

Peak "Scotch"

4.5 7

Bière du moment

4.5 7

À PARTAGER

75CL

Curtius 7°

15

Peak grand cru 10.5°

15

BOUTEILLE

33 CL /25 CL

Carlsberg sans alcool 0°

3.5

Hoegaarden Blanche 4.9°

4

La Redoutable 9°

5

Chouffe Blonde 8°

6

Duvel 8.5°

6

Rochefort 8 9.2°

5

Desperados 5.9°

5

Orval 6.2°

6

Val-Dieu Triple 9°

5

 **Glezia** 6°

5

 **Smash** 6.2°

4.5

 **Hoegaarden Rosée** 3°

4

 **Kriek Belle-vue** 5.1°

4

 **Liefmans Fruitesse** 3.8°

4

 **Pêcheresse Lindemans** 2.5°

4

APÉRITIFS

€

	Coupe de Champagne	12
	Coupe de Cava	6
	Kir <i>Crème de cassis & Vin blanc</i>	7.5
	Kir Royal <i>Crème de cassis & Cava</i>	8
	Apérol Spritz	9
	Campari Spritz	9
	Campari <i>Orange ou Tonic ou Soda</i>	7
	Pisang Orange	7
	Lillet Tonic Pink	8
	Martini <i>Bianco ou Rosso ou Rosato ou Dry</i>	5
	Porto <i>Rouge ou Blanc</i>	5
	Picon <i>Vin Blanc ou Bière</i>	7
	Pineau des Charentes <i>Blanc ou Rosé</i>	5
	Ricard	6.5
	Get <i>27 ou 31</i>	7
	Antico <i>Apéritif Italien à base de cerise</i>	7
	Cynar <i>À base de feuilles d'artichauts, d'herbes et de plantes aromatiques</i>	7

Note des
barmans

"Le Cynar est un amer polyvalent, dans le sens où il se consomme autant comme apéritif que comme digestif"



Disponible sous forme de **mocktail (0.0%)**

ALCOOLS

Vodka Absolut	5
Vodka Grey Goose	9
Peterman	5
Genever Gold 8 years Filliers	10
<i>Arômes chaud & poivré, avec un parfum de vanille et un soupçon de muscade et de caramel amer</i>	

*Note des
barmans*

N'hésitez pas à accompagner votre alcool un soft au prix de 1.50€

SOFTS DRINKS

Bru	3
<i>Plate ou Pétillante</i>	
Coca Cola	3.5
<i>Normal ou zéro</i>	
Fanta	3.5
Liégeois	3.5
Sprite	3.5
Fuze tea	3.5
<i>Pétillant ou Black Tea, Peach & Hibiscus ou Green Tea, Mango & Chamomille</i>	
Schweppes	3.5
<i>Tonic ou Agrum ou Pink</i>	
Schweppes Premium	5
<i>Touch of lime</i>	
<i>Hibiscus ou Pink Pepper ou Fleur d'Orange & Lavande</i>	
<i>Ginger Beer ou Ginger Ale</i>	
 Jus by Pressoir de Provence	5
<i>Pomme ou Orange ou Tomate</i>	



Jus de fruit naturel

GIN S

€

	Liégin Classique	14
	Brockmans	13.5
	Mom Gin	12
	Buss N°509 Raspberry	14.5
	Rebel Two	13
	Bobby's	13
	Buss N°509	14.5
	Copperhead	15
	Malfy Gin	12
	Marula Gin	15
	Panda Gin	14.5
	Roku Gin	14
	Mombasa Club Gin	13
	Tanqueray Flor De Sevilla	14
	Bombay Sapphire	9
	The botanist	12
	Bulldog	12
	Hendrick's	13
	Lord of Barbes	14
	Gin Mare	14
	Monkey 47	15
	Nordés	13
	Sir Chill	14
	Tanqueray N°Ten	12
	Gin Ungava	12
	Arduenna Gin	13
	Liégin Meurens	12
	Liégin Millésime	13

*Note de
Laura*

N'hésitez pas à demander à nos serveurs notre carte des gins détaillée

RHUMS

€

	Rum Dictator 20 ans - Colombie <i>Arômes de vanille, miel et caramel</i>	15
	RON Diplomatico Reserva - Venezuela <i>Arômes de fruits cuits et tabac</i>	9.5
	Millonario 15 ans - Pérou <i>Arômes de banane flambée et fruits confits</i>	12
	Dos Maderas 5+5 - Guyane <i>Arômes de banane flambée, pruneaux et épices</i>	9.5
	Abuelo XII Two Oaks - Panama <i>Arômes de caramel épicié et boisés</i>	12
	Plantation Isle of Fiji - Ile Fiji <i>Arômes d'agrumes, noix de coco et cannelle</i>	8
	The Demon's Share 6 ans - Panama <i>Arômes d'oranges, hibiscus et chocolat</i>	9
	Clement VSOP - France <i>Arômes vanillés et boisés</i>	10.5
	Depaz VSOP - Martinique <i>Arômes de fruits secs grillés, tabac, réglisse et pruneaux</i>	12
	Damoiseau 5 ans - Guadeloupe <i>Aux saveurs de bois et de fruits secs</i>	9
	Don Papa - Philippines <i>Arômes d'abricots, oranges confites et cannelle</i>	10
	RON Centenario Fundacion 20 ans - Costa Rica <i>Arômes de caramel et de noisettes</i>	13.5



Rhum agricole

WHISKIES

€

	Johnnie Walker Red - Ecosse <i>Arômes fumé, tourbé et malt</i>	8
	Johnnie Walker - Ecosse <i>Arômes de vanille, raisins et caramel</i>	10
	Talisker 10 ans - Ecosse <i>Arômes maritime, robuste, fumé, tourbé et poivré</i>	10.5
	Talisker Storm - Ecosse <i>Arômes d'épices</i>	11
	Armorik Classic - Bretagne <i>Arômes fruités, anis et céréales</i>	9
	Belgian Owl 3 ans - Hesbaye (Belgique) <i>Arômes de vanilles, citron, pomme et gingembre</i>	17
	Jameson Irish whiskey - Irlande <i>Irish whiskey, arômes fruités</i>	7
	Jack Daniel's - État-Unis <i>Arômes de vanilles et d'épices</i>	8.5

DIGESTIFS

	€
Amaretto Disaronno	7.5
Bailey's	7.5
Licor 43	7.5
Cointreau	7
Limoncello	7
Grand Marnier	8
Poire Williams	9
Eau de Villée	8.5
Sambuca	7
Poire Cognac	11
Cognac Courvoisier	10
Cognac Hennessy XO	27
Armagnac	9
Calvados	7
Chartreuse verte	9
Liqueur de Cannelle Bottega	7.5
Jagermeister	8
Filliers Liqueur Chocolat	7
Filliers Peket Violette	6

*Note des
barmans*

N'hésitez pas à préciser si vous souhaitez votre digestif avec glace ou sans glace

GRAPPAS

	€
Grappa Blanche - Trentino Millésima	8
Grappa Di Mieli	8
Grappa Brune	13

BOISSONS CHAUDES

	€
Ristretto	3.50
Espresso	3.50
Lungo	3.50
Cappuccino <i>Italien ou Viennois</i>	4.50
Latte Macchiato	5
Café Frappé	5
Doppio Espresso	4.5
Chocolat chaud	5
Chocolat Viennois	6
Thé by Damman Frères	4

*Note des
barman*

Toutes nos boissons chaudes sont disponibles en décaféiné

CAFÉS ALCOOLISÉS

	€
Irish Coffee <i>À base de Whisky</i>	11
French Coffee <i>À base de Cognac</i>	11
Spanish Coffee <i>À base de Licor 43</i>	11
Italian Coffee <i>À base d'Amaretto Disaronno</i>	11
Umami Coffee <i>À base de Kahlua</i>	11
Belgian Coffee <i>À base de Gin (Liégin Millésime - Poire, chocolat noir)</i>	13
 Jamaïcan coffee <i>À base de Rhum</i>	11
Bailey's Coffee	11



Disponible sous forme de **mockcoffee (0.0%)**