

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
MINI-CROQUETTES DE SCAMPIS <i>au curry rouge, mayonnaise aux herbes et wasabi léger</i>	6 pièces 17
GYOZAS DE POULET ET LÉGUMES <i>sucrine, laqué de Teriyaki, oignons frits</i>	8 pièces 14
AVOCADO BOWL <i>feta panée (4 pièces), nachos, espuma de cheddar, guacamole, coriandre, tomates cerises</i>	17
PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE <i>focaccia au romarin</i>	19
PINSA COMME UNE PIZZA <i>stracciatella de Burratina, chutney de tomates, pesto de basilic, basilic cress, pousses de roquette, pignons de pin torréfiés</i>	19
PLANCHE DE FROMAGES 100% WALLONS <i>sélectionnés par la Cave du Fromager, accompagnés de sirop de Liège et pains muesli grillés</i>	19
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>falafels de potiron aux épices d'Orient, fleurs de courgette en tempura, tzatziki, houmous de pois chiches & radis, pains grecs, bâtonnets de carottes Bio, amandes grillées aux herbes</i>	20

*Note des
barmans*

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

ENTRÉES EN PETITES PORTIONS

	€
MOZZARELA DI BUFFALA <i>abricots rôtis au romarin et vieux vinaigre balsamique de Modène, noix de pécan caramélisées, focaccia</i>	19
TATAKI DE THON ROUGE AUX SENTEURS ASIATIQUES <i>mayonnaise au Wasabi, ginger Pink, soja, mangues, fèves edamame, oignons rouges pickles</i>	23
TARTARE DE MELON MIEL & MELON DE CAVAILLON <i>au basilic, fleur de Serrano, gel crémeux de Porto, caramel de vinaigre de framboise, gressins</i>	18
CREVETTES ROUGES D'ARGENTINE <i>bouillon thai citronnelle et gingembre, wok de légumes, espuma de lait de coco</i>	19
CARPACCIO DE BOEUF DU TERROIR FAÇON HARRY'S BAR <i>émincé de champignons de Paris, tomates confites, copeaux de Grana Padano, pousses de roquette, tapenade d'olives Kalamata</i>	20
BLINI DE SAUMON FUMÉ <i>fromage frais aux herbes, perles de yuzu, radis, oignons pickles, concombres, poivre rose</i>	19

 **Recettes végétariennes**

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



TO SNACK OR TO SHARE

		€
	MINI SWEET PEPPERS STUFFED WITH TUNA	6 units 9
	ARTICHOKES MARINATED IN OIL <i>old Madena balsamic vinegar, salt flower</i>	8 units 10
	MINI SCAMPI CROQUETTES <i>with red curry, herb mayonnaise and light wasabi</i>	6 units 17
	CHICKEN AND VEGETABLE GYOZAS <i>sucrine, teriyaki glaze, fried onions</i>	8 units 14
	AVOCADO BOWL <i>breaded feta (4 pieces), nachos, cheddar espuma, guacamole, coriander, cherry tomato</i>	17
	PLANK OF IBERIAN HAM <i>rosemary focaccia</i>	19
	PINSA LIKE A PIZZA <i>to share or not/ Burratina stracciatella, Kalamata black olive tapenade, creamy candied tomatoes, condiment, red peppers, pine nuts, arugula sprouts</i>	19
	100% WALLOON CHEESE BOARD <i>selected by "the Cave du Fromager", served with Liège syrup and toasted muesli bread</i>	19
	UMAMI BOARD <i>taggiasche olive, cheese Comté fruit, breadsticks, Brasvar pork coppa, IGP Serrano ham, candied tomatoes from Italy</i>	20
	VEGGIE BOARD <i>potatoes Twister with paprika, courgette flowers in tempura, Tzatziki, aubergine caviar, warm olive rolls, organic carrot sticks, toasted almonds with herbs</i>	20



SCAN

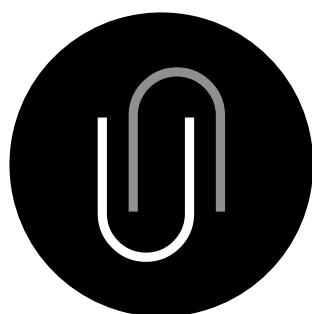
& discover our restaurant menus

*Note from
the
bartenders*

"Don't forget to accompany your nibbles with our Umami cocktail."

STARTERS IN SMALL SIZES







		€
	MOZZARELLA DI BUFFALA <i>roasted apricots with rosemary and old Modena balsamic vinegar, caramelised pecans, focaccia</i>	19
	RED TUNA TATAKI WITH ASIAN FLAVOURS <i>wasabi mayonnaise, ginger pink, soy, mango, edamame beans, red onion pickles</i>	23
	HONEYDEW MELON & CAVAILLON MELON TARTARE <i>with basil, Serrano flower, creamy Port wine gel, raspberry vinegar caramel, raspberry vinegar, breadsticks</i>	18
	ARGENTINIAN RED PRAWNS <i>Thai lemongrass and ginger broth, vegetable wok, coconut milk espuma</i>	19
	LOCAL BEEF CARPACCIO HARRY'S BAR STYLE <i>sliced Paris mushrooms, tomato confit, shavings of Grana Padano cheese, rocket shoots, Kalamata olive tapenade</i>	20
	SMOKED SALMON BLINI <i>fresh herb cheese, yuzu pearls, radishes, pickled onions, cucumbers, pink pepper</i>	19



 **Vegetarian recipes**

All informations on allergens present in our dishes are available on request from our staff.

PLATS

	€
MI-CUIT DE THON ROUGE <i>chutney de tomates, vieux vinaigre balsamique, pousses de roquette, copeaux de vieux parmesan, huile de lime, tagliatelles de légumes, poivre citron</i>	33
PAVÉ DE SAUMON LABEL ROUGE POÊLÉ <i>parillada de légumes, purée de pommes de terre au beurre fumé, pesto d'herbes</i>	26
SOURIS D'AGNEAU CONFITE <i>cuisson 12h, laque de réduction de sucs aux épices orientales, boulgour aux amandes torréfiées, raisins de Corinthe, olives taggiasche et coriandre, carottes glacées au cumin</i>	34
 RAVIOLES DE CAVIAR D'AUBERGINES <i>coulis de tomates cerises alla Norma, aubergines frites au piment d'Espelette, Ricotta salée au basilic</i>	23
 PASTA VERDE BURRATINA TARTUFFO <i>tagliatelles fraîches, crème de roquette, pesto de basilic, burrata crémeuse à la truffe, courgettes, pignons de pin, tomates cerises confites</i>	26
POKÉ BOWL UMAMI <i>volaille croquante en croûte de cacahuète, salade et chou chinois, légumes wok pad thaï, mangues, concombres, riz au soja, oignons-fanes, coleslaw au gingembre, oignons rouges, sauce saté</i>	26
FILET AMÉRICAIN TRADITION <i>assaisonné par nos soins et servi avec des frites cuites à la graisse de bœuf et jeunes pousses</i>	22
LES VÉRITABLES BOULETS DI LÎDJE <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, sucrine, oignons rouges, bacon, sauce Umami, oignons frits 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, une 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

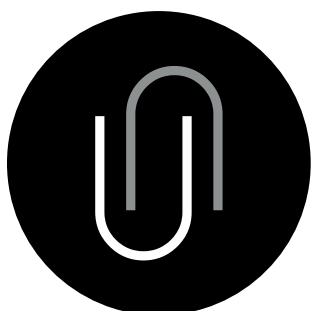
- Pommes de terre rissolées à l'ail et aux herbes
- Frites fraîches cuites à la graisse de bœuf
- Tagliatelles fraîches

 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 salle.




MAIN DISH


	€
HALF-COOKED RED TUNA <i>tomato chutney, old balsamic vinegar, rocket shoots, shavings of old parmesan, lime oil, vegetable tagliatelle, lemon pepper</i>	33
PAN-FRIED RED LABEL SALMON STEAK <i>parillada of vegetables, mashed potatoes with smoked butter, herb pesto</i>	26
LAMB MOUSE CONFIT <i>12h cooking time, oriental spice reduction lacquer, bulgur with roasted almonds taggiasche olives and coriander, carrots glazed with cumin</i>	34
 AUBERGINE CAVIAR RAVIOLI <i>alla Norma cherry tomato coulis, fried aubergines with Espelette chilli, salted ricotta with basil</i>	23
 PASTA VERDE BURRATINA TARTUFFO <i>fresh tagliatelle, rocket crema, basil pesto, creamy truffle burrata, courgettes, pine nuts, candied cherry tomatoes</i>	26
UMAMI POKÉ BOWL <i>crunchy chicken in a peanut crust, salad and Chinese cabbage, vegetable wok pad thai, mango, cucumber, soya rice, spring onions, ginger coleslaw, red onions ginger coleslaw, red onions, sauce</i>	26
TRADITIONAL AMERICAN FILET <i>Seasoned by us and served with fries with beef white and young shoots</i>	22
THE REAL BOULETS DI LÎDJE <i>with dark beef served with white beef fries and baby greens</i>	1 pièce 16 2 pièces 19
UMAMI BURGER PURE BLACK ANGUS BEEF <i>Maredsous cheese, sucrine, red onions, bacon, Umami sauce, fried onions served with fries cooked in beef fat and baby greens</i>	200 gr 26
CHEF'S TAGLIATA <i>potato, leek fondue, courgettes, carrots, rocket, white truffle oil, old balsamic vinegar, Grana Padano shavings</i>	200 gr 29
  BEEF STEAK <i>served with hot vegetables, sauce and a starch food of your choice</i>	250 gr 29
  A FINE PIECE OF ENTRECÔTE <i>served with hot seasonal vegetables, sauce sauce and a starch food of your choice</i>	400 gr 48

Chef's note

"All our beef comes from guaranteed farms in collaboration with "la Boucherie Dégagée" in Nandrin."

SIDES

-  **SIDE DISH**
- Roast potatoes with garlic and herbs
 - French fries cooked in beef fat
 - Fresh tagliatelle

-  **SAUCES**
- Maître d'Hôtel butter
 - Béarnaise minute
 - Green pepper cream flambée with cognac



 **Vegetarian recipes**

All informations on allergens present in our dishes are available on request from our staff.

DESSERTS

PLANCHE DE FROMAGES 100% WALLONS

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

€
19**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

coulis de fruits, sorbets du moment, éclats de meringue

12

MOELLEUX AU CHOCOLAT

espuma de crème anglaise à la fleur d'oranger, crème glacée vanille au beurre, tuiles de chocolat

12

PIÑA COLADA GLACÉE FAÇON UMAMI

rhum, espuma de tonka, à boire à la paille

12

PASTÈQUE CONFITE À LA LAVANDE

granola, crème glacée au lait d'amande

12

CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE

10

Notes
des
barman

N'oubliez pas d'accompagner votre dessert avec une boisson chaude. 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

Sorbet citron et vodka

12



DESSERTS

100% WALLOON CHEESE BOARD

selected by "the Cave du Fromager", served with Liège syrup and toasted muesli bread

€
19

DAME BLANCHE

vanilla ice cream, chocolate crumble with salt flower and hot chocolate

12

BRAZILIAN

vanilla ice cream, caramelised hazelnuts, salted butter caramel

12

*Chef's
note*

"For even more deliciousness, the hazelnuts are homemade caramelized"

TRIO OF SORBETS

fruit coulis, sorbets of the moment, meringue slivers

12

CHOCOLATE FONDANT

orange blossom custard espuma, vanilla ice cream with butter, chocolate tuiles

12

ICED PIÑA COLADA UMAMI STYLE

rum, tonka espuma, drink through a straw

12

PASTÈQUE CONFITE À LA LAVANDE

granola, ice cream with almond milk

12

PISTACHIO CRÈME BRULÉE

10

*Note from
the
bartenders*

"Don't forget to accompany your dessert with a hot drink. Discover our selection."

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

Vintage Liegin (Notes of pear and dark chocolate)

13

JAMAÏCAN COFFEE

11

BAILEY'S COFFEE

11

ESPRESSO MARTINI

11

COLONEL

Lemon and vodka sorbet

12

