

TO SNACK OR TO SHARE



SCAN


& discover our restaurant menus

		€
		6 units 9
	ARTICHOKES MARINATED IN OIL <i>old Madena balsamic vinegar, salt flower</i>	8 units 10
	MINI CROQUETTES OF PRAWNS <i>with red curry, herb mayonnaise and light wasabi</i>	6 units 17
	CHICKEN AND VEGETABLE GYOZAS <i>sucrine salad, Teriyaki glaze, fried onions</i>	8 units 14
	CROSTINIS POMODORI <i>sausage meat with fennel, espuma of mozzarella di buffala, lightly spiced, basil oil, and spring onions</i>	2 units 18
	IBERIAN HAM BOARD <i>rosemary focaccia</i>	19
	PINSA LIKE A PIZZA <i>burratina stracciatella, tomato chutney, basil pesto, basil cress, creamy candied tomatoes, condiment, red peppers, roasted pine nuts, arugula sprouts</i>	19
	100% WALLOON CHEESE BOARD <i>selected by "La Cave du Fromager", served with Liège syrup and toasted muesli bread</i>	19
	UMAMI BOARD <i>fruity Comté cheese, breadsticks, parmigiano truffled sausage, candied pepper hummus, Brasvar pork coppa, IGP Serrano ham, candied tomatoes from Italy</i>	20
	VEGGIE BOARD <i>pumpkin falafel with oriental spices, flowers in tempura, tzatziki, chickpea and radish hummus, organic carrot sticks, roasted almonds with herbs</i>	20

*Note from
the
bartenders*

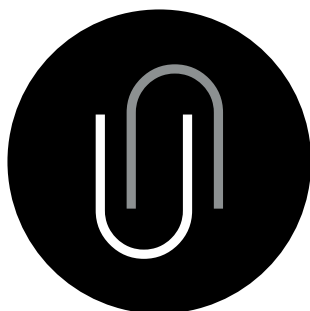
"Don't forget to accompany your snacking with our Umami cocktail."

STARTERS IN SMALL SIZES

		€
		19
	MOZZARELLA DI BUFFALA <i>oven-roasted fig, fig chutney, dried fruit crackers, sweet granola, hazelnut oil, and baby greens</i>	19
	RED TUNA TATAKI WITH ASIAN FLAVOURS <i>Wasabi mayonnaise, ginger Pink, soy, mango, edamame beans, red onion pickles</i>	23
	LOW TEMPERATURE EGG WITH TRUFFLED MOUSSELINE ESPUMA <i>mashed potatoes with smoked bacon and roasted onions, potato crisp</i>	18
	ARGENTINIAN RED PRAWNS <i>Sautéed with passion fruit and ginger butter, pan-fried shitakee mushrooms, green asparagus and pak choi, roasted sesame and yellow curry</i>	19
	PAN-SEARED FOIE GRAS <i>brioche French toast, red fruit vinegar caramel, vanilla-infused pear chutney, blackcurrant puree, pecan crumble, and fig bread crisps</i>	20
	THREE CHEESE CROQUETTES <i>Parmesan - Gruyère - Emmental, caramelized apples with four spices, and Liège syrup</i>	19

 **Vegetarian recipes**

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



OM TE KNABBELEN OF OM TE DELEN



SCAN
& ontdek onze kaarten

		€
●	MINI-PAPRIKA'S GEVULD MET TONIJN	6 stuks 9
●	ARTICHOEKEN GEMARINISEERD IN OLIE <i>oude Madena balsamicoazijn, bloemzout</i>	8 stuks 10
	MINI SCAMPIKROKETJES <i>met rode kerrie, kruidenmayonaise en lichte wasabi</i>	6 stuks 17
	GYOZAS MET KIP EN GROENTEN <i>sucrine, teriyakiglazuur, gebakken uien</i>	8 stuks 14
	CROSTINIS POMODORI <i>Gehakt met venkel, espuma van mozzarella di buffala campana, met basilicumolie en jonge uien</i>	2 stuks 18
	PLANK VAN IBERIAN HAM <i>rozemarijn focaccia</i>	19
●	PINSA ALS EEN PIZZA <i>Burratina straciatella, tomatenchutney, basilicumpesto, basilicumcress, rucola, geroosterde pijnboompitten</i>	19
●	PLANK MET 100% WAALSE KAZEN <i>geselecteerd door de "Cave du Fromager", geserveerd met Luikse siroop en geroosterd mueslibrood</i>	19
	UMAMI PLANK <i>Gekonfijte paprika hummus, fruitige Comté kaas, broodstengels, Brasvar varkenscoppa, IGP Serrano ham, parmigiano truffelworst, gekonfijte tomaten</i>	20
●	VEGGIE PLANK <i>Pompoen falafels met oosterse kruiden, courgette bloemen in tempura, tzatziki, kikkererwten & radijs hummus, Grieks brood, biologische wortel sticks, geroosterde amandelen met kruiden</i>	20

*Opmerking
van de
karmannen*

Vergeet niet om uw hapjes te begeleiden met onze Umami cocktail.

VOORGERECHTEN IN KLEINE PORTIES






		€
●	MOZZARELA DI BUFFALA <i>ovengeroosterde vijg, vijgenchutney, crackers van gedroogd fruit, zoete granola, hazelnootolie en groenten</i>	19
	RODE TONIJN TATAKI MET AZIATISCHE SMAKEN <i>wasabimayonaise, roze gember, soja, mango, edamame bonen, augurkjes van rode ui</i>	23
	EI OP LAAG TEMPERATUUR MET ESPUMA TRUFFELMOUSSELINE <i>aardappelpuree met gerookt spek en geroosterde uien, aardappeltuile</i>	17
	ARGENTIJNSE RODE GARNALEN <i>bosauté met maracuja boter en gember, gebakken shitakee, groene asperges en paksoi, geroosterde sesam en gele curry</i>	20
	GEBAKKEN ESCALOPE VAN GANZENLEVER <i>brioche van wentelteeftjes, karamel van rode vruchtenazijn, perenchutney met vanille-infusie, zwarte bessenjam, pecan crumble en vijgenbrood tuiles</i>	23
●	3 KAASKROKETTEN <i>parmezaan - gruyère - emmentaler, gekarameliseerde appels met 4 kruiden,siroop di Lidje</i>	17

● **Vegetarische recepten**

Alle informatie over allergenen in onze gerechten is op verzoek verkrijgbaar bij onze bediening.



PLATS

	€
DOS DE CABILLAUD <i>poireaux en 2 temps "confits à l'huile d'olive fumée puis brûlés au chalumeau", espuma de lard, crémeux de céleri, réduction corsée d'ail et d'oignons rôtis, croustillant de lard au poivre</i>	29
PAVÉ DE SAUMON LABEL ROUGE POÊLÉ <i>galette de risotto, textures de chou-fleur de couleurs "mousseline, rissolés, en pickles" et crème de crustacés</i>	27
FILET DE VOLAILLE JAUNE FONDANT <i>jus de cuisson corsé au poivre noir, purée de patates douces et potiron, chicon braisé, choux de Bruxelles, aigre doux d'oignons au vieux balsamique</i>	27
 RAVIOLES DE CAVIAR D'AUBERGINES <i>coulis de tomates cerises alla Norma, aubergines frites au piment d'Espelette, Ricotta salée au basilic</i>	23
 PAPPARDELLES FRAÎCHES PLEUROTÉS ET ERINGII <i>flambées au cognac, crème légère au jus de champignons et vieux parmesan AOP 36 mois, jeunes pousses de roquette, huile de truffe blanche</i>	26
POKÉ BOWL UMAMI <i>volaille croquante en croûte de cacahuète, salade et chou chinois, légumes wok pad thai, 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 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, 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

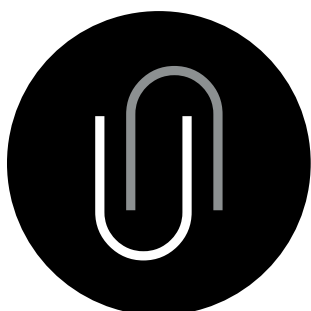
- Pommes de terre rissolées à l'ail et aux herbes
- Frites fraîches cuites à la graisse de bœuf
- Papardelles fraîches

 SAUCES







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

 Recettes végétariennes

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



MAIN DISH

	€
COD FILLET <i>leeks prepared two ways "confited in smoked olive oil, then torched", bacon espuma, creamy celery, rich reduction of garlic and roasted onions, crispy peppered bacon</i>	29
PAN-SEARED LABEL ROUGE SALMON <i>risotto cake, colored cauliflower textures "mousseline, sautéed, pickled" and crustacean cream</i>	27
TENDER YELLOW CHICKEN BREAST <i>rich cooking jus with black peppers, sweet potato and pumpkin puree, braised chicory, Brussels sprouts, sweet and sour onions with aged balsamic</i>	27
 AUBERGINE CAVIAR RAVIOLI <i>alla Norma cherry tomato coulis, fried aubergines with Espelette chilli, salted ricotta with basil</i>	23
 FRESH PAPPARDELLE WITH PLEUROTE AND ERINGII MUSHROOMS <i>fresh pappardelle with flambéed pleurote and eringi mushrooms in cognac, light cream with mushroom juice and 36-month aged AOP Parmesan, baby arugula, white truffle oil</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</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 unit 16 2 units 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.

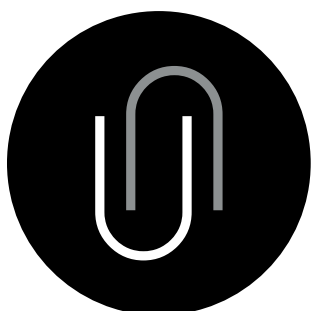
SIDES

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


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

 **Vegetarian recipes**



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



HOOFDMENU

	KABELJAUW FILET	€	29
	<i>rei op twee manieren "gekonfijt in gerookte olijfolie en vervolgens gebrand", spekespuma, romige knolselderij, krachtige reductie van knoflook en geroosterde uien, knapperige peper-spek</i>		
	GEBAKKEN LABEL ROUGE ZALM		27
	<i>Risottotaartje, bloemkool in verschillende texturen "mousseline, gebakken, ingelegd", en schaaldierensaus</i>		
	MALSE GELE KIPFILET		27
	<i>Rijke jus met zwarte peper, zoete aardappel- en pompoenpuree, gestoofde witlof, spruitjes, zoetzure uien met oude balsamico</i>		
	AUBERGINE KAVIAAR RAVIOLI		23
	<i>alla Norma coulis van kerstomaatjes, gebakken aubergines met Espelette-chili, basilicum-ricotta</i>		
	VERSE PAPPARDELLE MET PLEUROTEN EN ERINGI		26
	<i>verse pappardelle met flambéed pleurotes en eringi-paddenstoelen in cognac, lichte room met paddenstoelenjus en 36 maanden oude AOP-parmezaan, jonge rucola, witte truffelolie</i>		
	UMAMI POKÉ BOWL		26
	<i>Krokante kip in een pindakorst, sla en Chinese kool, pad thai wokgroenten, mango's, komkommers, sojarijst, ui en venkel, gemberkoolsla, rode uien, satésaus</i>		
	TRADITIONELE AMERIKAANSE FILET		22
	<i>door ons gekruid en geserveerd met in rundvet gebakken frietjes en babygroenten</i>		
	DE ECHTE BOULETS DI LÎDJE	1 pièce	16
	<i>in bruin bier, met in rundvet gekookte frieten en babygroenten</i>	2 pièces	19
	UMAMI BURGER PUUR BLACK ANGUS RUNDVLEES	200 gr	26
	<i>Maredsous kaas, sucrine, rode uien, bacon, Umami saus, gebakken uien geserveerd met in rundvet gebakken frietjes en jonge scheuten</i>		
	TAGLIATA VAN DE CHEF	200 gr	29
	<i>aardappelpannenkoek, preifondue, courgettes, wortelen, rucola, witte truffelolie, oude balsamicoazijn, Grana Padano schaaftse</i>		
		PAVÉ DE BŒUF - BIEFSTUCK	250 gr 29
	<i>geserveerd met warme groenten, een saus en een keuze uit bijgerechten</i>		
		EEN MOOI STUK ENTRECOTE	400 gr 48
	<i>geserveerd met warme seizoensgroenten, saus en bijgerecht naar keuze</i>		
	<i>Noot "Al ons rundvlees komt van gegarandeerde boerderijen in samenwerking met Boucherie Delfnée van de Nandrin" chef</i>		

ZIJDEN

-  **FECULENTEN**
 - Geroosterde aardappelen met knoflook en kruiden
 - Verse frietjes gekookt in rundervet
 - Verse parppardelle
-  **SAUS**
 - Maître d'Hôtel boter
 - Béarnaise minuut
 - Groene peperroom geflambeerd met cognac
 - Champignoncrème

 **Vegetarische recepten**

Alle informatie over allergenen in onze gerechten is op aanvraag verkrijgbaar bij ons keukenpersoneel.



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

TARTE TIÈDE AUX POIRES RÔTIES FAÇON BOURDALOUE

crème glacée au lait d'amande, crémeux de chocolat dulce

13

VERITABLE CAFÉ GLACÉ DE L'UMAMI

Bailey's, crème glacée vanille et café, espuma de crème de mascarpone infusée à la fève tonka

11

CRÈME BRULÉE VANILLE BOURBON

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

12

COLONEL

Sorbet citron et vodka

12



DESSERTS

100% WALLOON CHEESE BOARD

selected by "La 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 MOELLEUX

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

12

WARM ROASTED PEAR TART BOURDALOUE STYLE

almond milk ice cream, dulce chocolate cream sauce

13

REAL UMAMI ICED COFFEE

Bailey's, vanilla and coffee ice cream, espuma of mascarpone cream infused with tonka bean

11

BOURBON VANILLA CRÈME BRÛLÉE

10

*Note from
the
bartenders*

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

OUR SPECIALITIES

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 (Taste of pear and dark chocolate)

13

JAMAÏCAN COFFEE

11

BAILEY'S COFFEE

11

ESPRESSO MARTINI

12

COLONEL

Lemon and vodka sorbet

12



DESSERT

PLANK VAN 100% WAALSE KAZEN

geselecteerd door de Cave du Fromager, geserveerd met Luikse siroop en geroosterd mueslibrood

€
19**DAME BLANCHE**

vanille-ijs, chocoladecrumble met fleur de sel en warme chocolade

12

BRAZILIAAN

vanille-ijs, gekarameliseerde hazelnoten, gezouten boterkaramel

12

*Noot
van de
chef*

Voor nog meer heerlijkheid zijn de hazelnoten zelf gekarameliseerd

TRIO VAN SORBETS

vruchtencoulis, sorbets van het moment, schuimgebakjes

12

CHOCOLADE MOELLEUX

espuma van oranjebloesemvla, vanilleboterijs, chocoladetuile

12

WARME BOURDALOUE-TAART MET GEROOSTERDE PEREN

amandelmelkijs, dulce-chocoladecrèmes

13

ECHTE UMAMI IJS KOFFIE

bailey's, vanille-ijs en koffie, mascarponecrème geïnfuseerd met tonkaboon espuma

11

*Opmerkingen
kärmedeurekers*

VANILLE BOURBON CRÈME BRÛLÉE

Vergeet niet om je dessert te begeleiden met een warme drank. Ontdek onze selectie

10

ONZE SPECIALITEITEN**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 (tonen van peer en pure chocolade)

13

JAMAÏCAN COFFEE

11

BAILEY'S COFFEE

11

ESPRESSO MARTINI

12

COLONEL

Sorbet van citroen en wodka

12

