



## PLATS

	€
<b>DOS DE CABILLAUD</b> <i>poireaux en 2 temps "confits à l'huile d'olive fumée puis brulés au chalumeau", espuma de lard, crémeux de céleri, réduction corsée d'ail et d'oignons rôtis, croustillant de lard au poivre</i>	29
<b>FILET DE VOLAILLE JAUNE FONDANT</b> <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
<b>COURT-BOUILLON DE SAUMON</b> <i>marinière de légumes, huile de ciboule, pommes de terre ratte, chapelure de moutarde aux herbes fraîches</i>	27
<b>PAVÉ DE BICHE DE NOS ARDENNES</b> <i>sauce poivrade à la gelée de groseilles, poire pochée, pommes aux airelles, légumes d'hiver et pommes croq' amandines faites maison</i>	180 gr 30
<b>CIVET DE BICHE AUX AIRELLES</b> <i>garnitures de poire pochée, pommes aux airelles, légumes d'hiver, pommes rattes poêlées au gros sel et huile de truffe blanche</i>	25
 <b>PAPPARDELLES FRAÎCHES PLEUROTES ET ERINGII</b> <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
<b>FILET AMÉRICAIN TRADITION</b> <i>assaisonné par nos soins et servi avec des frites cuites à la graisse de bœuf et jeunes pousses</i>	22
<b>LES VÉRITABLES BOULETS DI LÎDJE</b> <i>à la bière brune, avec des frites cuites à la graisse de bœuf et jeunes pousses</i>	1 pièce 16 2 pièces 19
<b>TAGLIATA DU CHEF</b> <i>Boeuf Brassica, 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
<b>BURGER UMAMI HIVERNAL PUR BOEUF BLACK ANGUS</b> <i>fromage à raclette au lait cru oignons caramélisés, mayonnaise aux trois poivres, sucrine, oignons rouges, filet de Saxe fumé, pain aux céréales et servi avec des frites cuites à la graisse de bœuf et jeunes pousses</i>	26
 <b>PAVÉ DE BŒUF</b> <i>servi avec des légumes chauds, une sauce et un accompagnement au choix</i>	250 gr 29
 <b>BELLE PIÈCE D'ENTRECÔTE</b> <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 Désignée à Nandrin."

## ACCOMPAGNEMENTS



## FÉCULENTS

- Pommes de terre rissolées 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



## Recettes végétariennes

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



## 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 FAIT MAISON - 15 minutes**

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

12

**BROOKIE TIÈDE**

chocolat dulce de leche, crème glacée cookies/noisettes

11

**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

**TARTE AUX POMMES FAÇON TATIN**

crème anglaise aux quatre épices, crème glacée vanille au beurre

12

Note  
du  
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

