

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 12 |
| SCAMPIS EN SPAGHETTI DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTS <i>coleslaw de chou et carotte, chou chinois, oignons fanes et sweet chilli lime à base de piments doux, citron vert, sirop d'agave, gingembre et ail rôti</i> | 6 pièces 14 |
| GYOZAS DE POULET ET LÉGUMES <i>sucrine, laqué de Teriyaki, oignons frits</i> | 8 pièces 14 |
| PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE <i>focaccia au romarin</i> | 19 |
| CROQUETTES DE CREVETTES GRISES <i>en chapelure de panko, cocktail maison au piment d'Espelette</i> | 2 pièces 19 |
| PINSA COMME UNE PIZZA <i>straciatella de Burratina, chutney de tomates, pesto de basilic, basilic cress, pousses de roquette, pignons de pin torréfiés</i> | 20 |
| 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 du
barman

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

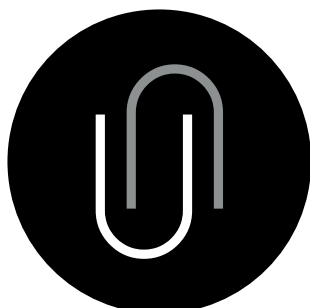
ENTRÉES EN PETITES PORTIONS

| | € |
|---|---------------------------|
| VITELLO TONNATO UMAMI <i>veau cuit en basse température, crémeux de thon, pousses de roquette, baies de câprons, tapenade d'olives Kalamata, copeaux de grana padano, tomates cerise confites à l'huile d'olive</i> | 19 |
| TATAKI DE THON ROUGE AUX SENTEURS ASIATIQUES <i>mayonnaise au Wasabi, ginger Pink, soja, mangues, fèves edamame, oignons rouges pickles</i> | 23 |
| CARBONA R <i>Spaghetti frais, espuma d'oignons rissolés et petits lards fumés, poitrine de porc Brasvar en cuisson bt° 12h puis poêlé au panko, jaune d'oeuf confit dans le soja, nuage de vieux parmesan 36 mois</i> | 18 |
| NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉES <i>Risotto à la crème de truffe noire, crumble de parmesan aux herbes, pousses de shizo, poireaux fumés</i> | 22 |
| CROQUETTE DE BRIE DE MEAUX À LA TRUFFE <i>chapelure croustillante de panko, mesclun, moutarde à l'ancienne truffée et miel de truffe, pickles de carottes, crumble de noix</i> | 1 pièce 16 2 pièces 19 |
| TATIN DE LÉGUMES CONFITS <i>poivrons, courgettes, oignons et aubergines accompagné de sa burratina, huile et feuilles de basilic</i> | 16 |






Recettes végétariennes

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



PLATS

| | € |
|--|---|
| FILET DE BAR POÊLÉ SUR PEAU | 28 |
| <i>sauce vierge aux herbes et tomates confites, zeste de lime, purée de pommes de terre à la ciboulette, légumes de saison</i> | |
| VOL AU VENT REVISITÉ DE L'UMAMI | 26 |
| <i>Filet de volaille basse température, crème de champignons bruns, feuilleté aux herbes, espuma de poulette et pointe de moutarde, purée de pommes de terre au beurre fumé</i> | |
| FILET DE CANETTE ROSÉ | 27 |
| <i>réduction de fruits rouges et échalotes, condiment framboise, pommes grenailles rissolées aux herbes, chicons braisés, céleri glacé</i> | |
| PAVÉ DE SAUMON LABEL ROUGE LAQUÉ | 26 |
| <i>wok de légumes au lait de coco et curry, riz jasmin au sésame torréfié, jeunes oignons</i> | |
|  PAPPARDELLES FRAÎCHES PLEUROTES ET ERYNGII | 26 |
| <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> | |
| JAMBONNEAU | 27 |
| <i>jambonneau désossé caramélisé au miel et moutarde à l'ancienne, crème de moutarde douce avec des frites cuites à la graisse de bœuf et jeunes pousses</i> | |
| FILET AMÉRICAIN TRADITION | 22 |
| <i>assaisonné par nos soins et servi avec des frites cuites à la graisse de bœuf et jeunes pousses</i> | |
| LES VÉRITABLES BOULETS DI LÎDJE | 1 pièce 16 2 pièces 19 |
| <i>à la bière brune, avec des frites cuites à la graisse de bœuf et jeunes pousses</i> | |
| TAGLIATA DU CHEF | 200 gr 29 |
| <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> | |
| BURGER UMAMI PUR BOEUF BLACK ANGUS | 26 |
| <i>fromage de Maredsous, sucrine, filet de saxe fumé, oignons rouges, pain bio aux céréales, sauce Umami servi avec des frites au blanc de boeuf, jeunes pousses</i> | |
|  PAVÉ DE BŒUF | 250 gr 29 |
| <i>servi avec des légumes chauds, une sauce et un accompagnement au choix</i> | |
|  BELLE PIÈCE D'ENTRECÔTE | 400 gr 48 |
| <i>origine selon arrivage et servie avec des légumes chauds de saison, sauce et un accompagnement au choix</i> | |

Note
du chef

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

ACCOMPAGNEMENTS



FÉCULENTS

- Grenailles 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.




MAIN DISH


| | | |
|---|---|-------------------------|
| | PAN-SEARED SEA BASS FILET | € 28 |
| | <i>herb and confit tomato vierge sauce with lime zest, chive mashed potatoes, and seasonal vegetables</i> | |
| | RED LABEL LACQUERED SALMON STEAK | 26 |
| | <i>stir-fried vegetables in coconut milk and curry, jasmine rice with toasted sesame seeds, and spring onions</i> | |
| | REVISITED VOL-AU-VENT UMAMI STYLE | 26 |
| | <i>Slow-cooked poultry fillet, brown mushroom cream, herb puff pastry, espuma of chicken and mustard hint, mashed potatoes with smoked butter</i> | |
|  | FRESH PAPPARDELLE WITH PLEUROTE AND ERINGII MUSHROOMS | 26 |
| | <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> | |
| | KNUCKLE OF HAM | 27 |
| | <i>boneless knuckle of ham caramelised with honey and old-fashioned mustard, sweet mustard cream with chips cooked in beef fat and baby greens</i> | |
| | PINK DUCK BREAST FILET | 27 |
| | <i>red fruit and shallot reduction, raspberry condiment, herb-roasted grenaille potatoes, braised chicory, and glazed celery</i> | |
| | TRADITIONAL AMERICAN FILET | |
| | <i>Seasoned by us and served with fries with beef white and young shoots</i> | |
| | THE REAL BOULETS DI LÍDJE | 1 unit 16 2 units 19 |
| | <i>with dark beef served with white beef fries and baby greens</i> | |
| | UMAMI BURGER PURE BLACK ANGUS BEEF | 200 gr 26 |
| | <i>Maredsous cheese, little gem lettuce, smoked Filet de Saxe, red onions, organic multigrain bun, Umami sauce. Served with beef-fat fries and young greens</i> | |
| | CHEF'S TAGLIATA | 200 gr 29 |
| | <i>potato, leek fondue, courgettes, carrots, rocket, white truffle oil, old balsamic vinegar, Grana Padano shavings</i> | |
|   | BEEF STEAK | 250 gr 29 |
| | <i>served with hot vegetables, sauce and a starch food of your choice</i> | |
|   | A FINE PIECE OF ENTRECÔTE | 400 gr 48 |
| | <i>served with hot seasonal vegetables, sauce sauce and a starch food of your choice</i> | |

Chef's note

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

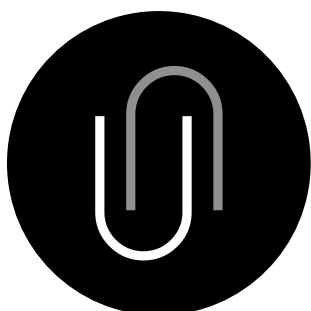
SIDES

-  **SIDE DISH**
- Roast potatoes with herbs
 - French fries cooked in beef fat
 - Fresh pappardelles

-  **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.



HOOFDMENU

| | | |
|---|---|---------------------------|
| | OP DE HUID GEBAKKEN ZEEBAARSFILET | € 28 |
| | <i>kruiden- en gekonfijte tomatensaus vierge met limoenzeste, bieslookaardappelpuree en seizoensgroenten</i> | |
| | GELAKT RED LABEL ZALMMOOT | 26 |
| | <i>gewokte groenten in kokosmelk en curry, jasmijnrijst met geroosterde sesamzaadjes en lente-ui</i> | |
| | HERWERKTE VOL-AU-VENT UMAMI-STIJL | 26 |
| | <i>Langzaam gegaarde kipfilet, bruine champignonroom, bladerdeeg met kruiden, espuma van kip met een vleugje mosterd, aardappelpuree met gerookte boter</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> | |
| | HAMMETJE | 27 |
| | <i>ham zonder been gekarameliseerd met honing en ouderwetse mosterd, zoete mosterdcrème met in rundervet gegaarde frieten en babygroenten</i> | |
| | TRADITIONELE AMERIKAANSE FILET | 22 |
| | <i>door ons gekruid en geserveerd met in rundvet gebakken frietjes en babygroenten</i> | |
| | ROSÉ GEBAKKEN EENDENFILET | 27 |
| | <i>rode vruchten- en sjalottenreductie, frambozencondiment, in kruiden gebakken krielaardappelen, gestoofde witloof en geglaceerde selderij</i> | |
| | DE ECHTE BOULETS DI LÎDJE | 1 pièce 16 2 pièces 19 |
| | <i>in bruin bier, met in rundvet gekookte frieten en babygroenten</i> | |
| | UMAMI BURGER MET PUUR BLACK ANGUS BEEF | 200 gr 26 |
| | <i>Maredsous-kaas, little gem-sla, gerookte Filet de Saxe, rode uien, biologisch meergranenbroodje, Umami-saus. Geserveerd met frieten in rundsvet 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 van de "At ons rundvlees komt van gegarandeerde boerderijen in samenwerking met Boucherie Delygnée in Nandrin" chef</i> | |

ZIJDEN

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

 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 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

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

BOUNTY FAÇON UMAMI

Crème glacée noix de coco, parfait chocolat, crèmeux chocolat intense, crumble de chocolat à la fleur de sel, biscuit sablé à la coco

12

CRÈME BRULÉE VANILLE BOURBON

10

PAIN PERDU BRIOCHÉ

Crème de caramel au beurre salé, crème glacée au lait d'amandes, pommes caramélisées aux 4 épices

12

Note
du
barman

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

NOS SPÉCIALITÉS**IRISH COFFEE**

Whisky - Jameson

11

FRENCH COFFEE

Cognac - Martell VS

11

SPANISH COFFEE

Liquor 43

11

Note
du
barman

Liqueur espagnole sucrée et dorée, originaire de Carthagène. Elle est élaborée à partir d'une recette secrète contenant 43 ingrédients, dont des fruits, des herbes et des épices. Son goût est dominé par des notes de vanille, d'agrumes et de caramel.

ITALIAN COFFEE

Amaretto - Disaronno

11

UMAMI COFFEE

Liqueur de café - Kahlua

11

BELGIAN COFFEE

Liqueur de chocolat

13

CUBANO COFFEE

Rhum brun - Havana club 7 ans

11

BAILEY'S COFFEE

11

ESPRESSO MARTINI

12

COLONEL

Sorbé citron et vodka

12



DESSERTS

| | | |
|---------------------------------|---|------|
| | 100% WALLOON CHEESE BOARD | € 19 |
| | <i>selected by "La Cave du Fromager", served with Liège syrup and toasted muesli bread</i> | |
| | DAME BLANCHE | 12 |
| | <i>vanilla ice cream, chocolate crumble with salt flower and hot chocolate</i> | |
| | BRAZILIAN | 12 |
| | <i>vanilla ice cream, caramelised hazelnuts, salted butter caramel</i> | |
| <i>Chef's note</i> | <i>"For even more deliciousness, the hazelnuts are homemade caramelized"</i> | |
| | TRIO OF SORBETS | 12 |
| | <i>fruit coulis, sorbets of the moment, meringue slivers</i> | |
| | CHOCOLATE FONDANT - 15 minutes | 12 |
| | <i>orange blossom custard espuma, vanilla ice cream with butter, chocolate tuiles</i> | |
| | BRIOCHE FRENCH TOAST | 12 |
| | <i>Salted caramel cream, almond milk ice cream, caramelised apples with four spices</i> | |
| | UMAMI STYLE BOUNTY | 12 |
| | <i>Coconut ice cream, chocolate parfait, intense chocolate cream, salted chocolate crumble, and coconut sablé biscuit</i> | |
| | BROOKIE | 11 |
| | <i>chocolate dulce de leche, cookie/hazelnut ice cream</i> | |
| | BOURBON VANILLA CRÈME BRÛLÉE | 10 |
| <i>Note from the bartenders</i> | <i>"Don't forget to accompany your dessert with a hot drink. Discover our selection."</i> | |

OUR SPECIALITIES

| | | |
|---------------------------------|---|----|
| | IRISH COFFEE | 11 |
| | <i>Whisky - Jameson</i> | |
| | FRENCH COFFEE | 11 |
| | <i>Cognac - Martell VS</i> | |
| | SPANISH COFFEE | 11 |
| | <i>Liquor 43</i> | |
| <i>Note from the bartenders</i> | <i>Sweet, golden Spanish liqueur originating from Cartagena. It is made from a secret recipe containing 43 ingredients, including fruits, herbs, and spices. Its flavour is dominated by notes of vanilla, citrus, and caramel.</i> | |
| | ITALIAN COFFEE | 11 |
| | <i>Amaretto - Disaronno</i> | |
| | UMAMI COFFEE | 11 |
| | <i>Coffee liqueur - Kahlua</i> | |
| | BELGIAN COFFEE | 13 |
| | <i>Chocolate liqueur</i> | |
| | CUBANO COFFEE | 11 |
| | <i>Dark rhum - Havana club 7 ans</i> | |
| | BAILEY'S COFFEE | 11 |
| | ESPRESSO MARTINI | 12 |
| | COLONEL | 12 |
| | <i>Lemon and vodka sorbet</i> | |



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 - 15 MINUTEN

espuma van oranjebloesemvla, vanilleboterijjs, chocoladetuile

12

BRIOCHE WENTELTEEFJE

Gezouten karamelcrème, amandelmelkijis en gekarameliseerde appels met vierkruidenmengsel

12

UMAMI-STIJL BOUNTY

Kokosijs, chocoladeparfait, intense chocoladecrème, gezouten chocoladecrumble en kokoszandkoekje

12

BROOKIE

Chocolade dulce de leche, cookie/hazelnoot ijs

11

VANILLE BOURBON CRÈME BRÛLÉE

10

*Opmerkingen
karmedewerbers*

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

ONZE SPECIALITEITEN**IRISH COFFEE**

Whisky - Jameson

11

FRENCH COFFEE

Cognac - Martell VS

11

SPANISH COFFEE

Liquor 43

11

Zoete, gouden Spaanse likeur afkomstig uit Cartagena. Het wordt bereid volgens een geheim recept met 43 ingrediënten, waaronder fruit, kruiden en specerijen. De smaak wordt gedomineerd door tonen van vanille, citrus en karamel.

*Opmerkingen
karmedewerbers*

ITALIAN COFFEE

Amaretto - Disaronno

11

UMAMI COFFEE

Koffielikeur - Kahlua

11

BELGIAN COFFEE

Chocoladelikeur

13

CUBANO COFFEE

Donkere rum - Havana rum 7 ans

11

BAILEY'S COFFEE

11

ESPRESSO MARTINI

12

COLONEL

Sorbet van citroen en wodka

12

