

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 |
| PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE <i>focaccia au romarin</i> | 19 |
| TOASTS AUX CHAMPIGNONS DES BOIS <i>pain aux céréales grillé, poêlée de champignons sauvages, crème légère, pecorino au poivre, jeunes pousses</i> | 18 |
| PINSA COMME UNE PIZZA <i>straciatella 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 du
barman

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

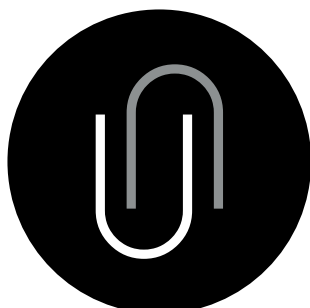
ENTRÉES EN PETITES PORTIONS

| | € |
|--|---------------------------|
| CARPACCIO DE BOEUF <i>carpaccio de bœuf tradition à l'huile de truffe blanche, copeaux de parmesan, tomates confites, vieux balsamique et pousses de roquette</i> | 19 |
| TATAKI DE THON ROUGE AUX SENTEURS ASIATIQUES <i>mayonnaise au Wasabi, ginger Pink, soja, mangues, fèves edamame, oignons rouges pickles</i> | 23 |
| OEUF PARFAIT <i>espuma de hollandaise truffée, purée de pommes de terre au lard et oignons rôtis, crumble de parmesan et jambon fumé, oignons fanes</i> | 17 |
| NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉES <i>crème de panais, beurre blanc au yuzu et vanille de Madagascar, poivre Timut, butternut glacé, kumquat confit aux clémentines, pointes d'asperges vertes, shiso</i> | 21 |
| 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 |
| ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE <i>pain perdu brioché, caramel de vinaigre de fruits rouges, chutney de poires infusé à la vanille, pommade de cassis, crumble de noix de pécan et tuile de noix aux figues</i> | 23 |



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



SCAN

& discover our restaurant menus

| | | | |
|---|--|---------|----|
| | 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 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 |
| | TOAST WITH WILD MUSHROOMS <i>toasted cereal bread, pan-fried wild mushrooms, light cream, pecorino pepper, baby greens</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

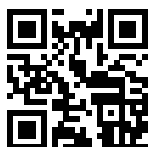
| | | | |
|---|--|-------------------|----------|
| | BEEF CARPACCIO <i>traditional beef carpaccio with white truffle oil, parmesan shavings, tomato confit, old balsamic vinegar and rocket shoots</i> | | 19 |
| | RED TUNA TATAKI WITH ASIAN FLAVOURS <i>Wasabi mayonnaise, ginger Pink, soy, mango, edamame beans, red onion pickles</i> | | 23 |
| | PERFECT EGG <i>truffled hollandaise espuma, mashed potatoes with bacon and roast onions, parmesan and smoked ham crumble, spring onions</i> | | 18 |
| | PAN-FRIED SCALLOPS <i>parsnip cream, white butter with yuzu and Madagascar vanilla, Timut pepper, glazed butternut, kumquat confit with clementines, green asparagus tips, shiso</i> | | 21 |
| | 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> | | 23 |
|  | CROQUETTE OF BRIE DE MEAUX <i>crispy panko breadcrumbs, mesclun, truffled old mustard and truffle honey, carrot pickles, walnut crumble</i> | 1 unit 2 units | 16 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 |
| | TOAST MET BOSCHAMPIGNONS <i>Geroosterd meergranenbrood, wilde champignons in de pan, lichte room, pecorino met peper, jonge kiemen</i> | 2 stuks 18 |
| | PLANK VAN IBERIAN HAM <i>rozemarijn focaccia</i> | 19 |
| 🌱 | PINSA ALS EEN PIZZA <i>Burratina stracciatella, 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






| | | |
|---|--|-------------------------|
| | | € |
| | CARPACCIO VAN RUNDVLEES <i>traditionele rundercarpaccio met witte truffelolie, parmezaanschilfers, gekonfijte tomaat, oude balsamicoazijn en rucola scheuten</i> | 19 |
| | RODE TONIJN TATAKI MET AZIATISCHE SMAKEN <i>wasabimayonaise, roze gember, soja, mango, edamame bonen, augurkjes van rode ui</i> | 23 |
| | PERFECTEI <i>Espuma van truffelhollandaise, aardappelpuree met spek en geroosterde uien, crumble van parmezaan en gerookte ham, lente-uitjes</i> | 17 |
| | PAN-GEBRUIDE SINT-JAKOBSSCHELPEN <i>Pastinaakroom, witte boter met yuzu en Madagascar-vanille, Timut-peper, geglazuurde butternut, kumquat confit met clementines, groene aspergetips, shiso</i> | 21 |
| | GEBAKKEN ESCALOPE VAN GANZENLEVER <i>brioche van wentelteefjes, karamel van rode vruchtenazijn, perenchutney met vanille-infusie, zwarte bessenjam, pecan crumble en vijgenbrood tuiles</i> | 23 |
| 🌱 | CROQUETTE VAN BRIE DE MEAUX <i>Krokante panko-kruiden, mesclun, truffelmosterd met oude mosterd en truffelhoning, ingelegde wortelen, walnootcrumble</i> | 1 stuk 16 2 stuks 19 |

🌱 **Vegetarische recepten**

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



PLATS

| | € |
|--|---|
| DOS DE CABILAUD <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 |
| 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 |
| PAVE DE SAUMON LABEL ROUGE <i>crème de crustacés, purée de pommes de terre au beurre & herbes fraîches et légumes de saison</i> | 27 |
|  PAPPARDELLES FRAÎCHES PLEUROTES 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 |
| JAMBONNEAU <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> | 27 |
| 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 |
| TAGLIATA DU CHEF <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 |
| BURGER UMAMI HIVERNAL PUR BOEUF BLACK ANGUS <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 |
|   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



FÉCULEUX

- Pommes de terre rissolées aux herbes
- Frites fraîches cuites à la graisse de bœuf
- Pappardelles fraîches



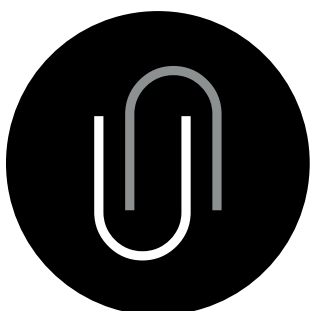
SAUCES

- 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

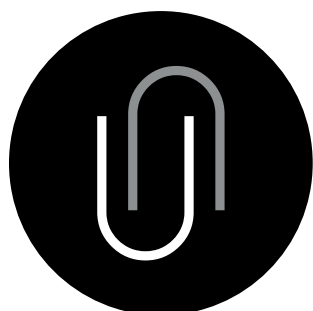
| | € |
|---|-------------------------|
| COD FILLET <i>leeks prepared two ways "confited in smoked olive oil, then torched", bacon espuma, creamy celery, rich reduction of garlic and roasted onions, crispy peppered bacon</i> | 29 |
| RED LABEL SALMON STEAK <i>creamed shellfish, mashed potatoes with butter & fresh herbs and seasonal vegetables</i> | 27 |
| FILLET OF YELLOW FOWL <i>with black pepper, sweet potato and pumpkin purée, braised chicory, Brussels sprouts, sweet and sour onions with old balsamic vinegar</i> | 27 |
|  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 |
| KNUCKLE OF HAM <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> | 27 |
| TRADITIONAL AMERICAN FILET <i>Seasoned by us and served with fries with beef white and young shoots</i> | |
| THE REAL BOULETS DI LÎDJE <i>with dark beef served with white beef fries and baby greens</i> | 1 unit 16 2 units 19 |
| WINTER UMAMI BURGER PURE BLACK ANGUS BEEF <i>raw milk raclette cheese, caramelised onions, three-pepper mayonnaise, sucrine, red onions, smoked saxony fillet, cereal bun, served with chips 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 Dofgnée" in Nandrin.

SIDES

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

-  **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

| | € |
|---|---------------------------|
| KABELJAUW FILET <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> | 29 |
| RED LABEL ZALMMOOT <i>crème van schaaldieren, aardappelpuree met boter & verse kruiden en seizoensgroenten</i> | 27 |
| FILET VAN GEEL KIP <i>Met zwarte peper, puree van zoete aardappel en pompoen, gestoofde witloof, spruitjes, zoetzure uien met oude balsamicoazijn</i> | 27 |
|  VERSE PAPPARDELLE MET PLEUROTEN EN ERINGI <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> | 26 |
| HAMMETJE <i>ham zonder been gekarameliseerd met honing en ouderwetse mosterd, zoete mosterdcrème met in rundervet gegaarde frieten en babygroenten</i> | 27 |
| TRADITIONELE AMERIKAANSE FILET <i>door ons gekruid en geserveerd met in rundvet gebakken frietjes en babygroenten</i> | 22 |
| DE ECHTE BOULETS DI LÎDJE <i>in bruin bier, met in rundvet gekookte frieten en babygroenten</i> | 1 pièce 16 2 pièces 19 |
| WINTER UMAMI BURGER MET PUUR BLACK ANGUS BEEF <i>Raadmelk raclette kaas, gekarameliseerde uien, mayonaise met drie pepers, sucrine, rode uien, gerookt Saxon filé, volkorenbroodje, geserveerd met frieten en babygroenten</i> | 200 gr 26 |
| TAGLIATA VAN DE CHEF <i>aardappelpannenkoek, preifondue, courgettes, wortelen, rucola, witte truffelolie, oude balsamicoazijn, Grana Padano schaafse</i> | 200 gr 29 |
|  PAVÉ DE BŒUF - BIEFSTUCK <i>geserveerd met warme groenten, een saus en een keuze uit bijgerechten</i> | 250 gr 29 |
|  EEN MOOI STUK ENTRECOTE <i>geserveerd met warme seizoensgroenten, saus en bijgerecht naar keuze</i> | 400 gr 48 |

Noot van de chef "Al ons rundvlees komt van gegarandeerde boerderijen in samenwerking met Boucherie Delfnée in Nandrin"

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, 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



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 FONDANT - 15 minutes

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

12

TATIN APPLE PIE

with four-spice custard and vanilla butter ice cream

12

UMAMI ICE COFFEE

Bailey's, vanilla and coffee ice cream, espuma of mascarpone cream infused with Tonka beans

11

BROOKIE

chocolate dulce de leche, cookie/hazelnut ice cream

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 - 15 MINUTEN

espuma van oranjebloesemvla, vanilleboterijs, chocoladetuile

12

TATIN APPLE TAART

Met custard op basis van vierkruiden en vanilleboterijs

12

UMAMI IJSKOFFIE

Bailey's, vanille- en koffie-ijs, espuma van mascarponecrème geïnfuseerd met Tonkabonen

11

BROOKIE

Chocolade dulce de leche, cookie/hazelnoot ijs

11

VANILLE BOURBON CRÈME BRÛLÉE

10

*Opmerkingen
baarmedewerkers*

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

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

