

À GRIGNOTER OU À PARTAGER



SCANNEZ
& découvrez nos cartes

		€
	MINI-POIVRONS FARCIS AU THON	6 pièces 9.5
●	ARTICHAUTS MARINÉS À L'HUILE vieux vinaigre balsamique de Modène, fleur de sel	7 pièces 12.5
	SCAMPIS EN SPAGHETTI DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTS 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	5 pièces 12.5
	GYOZAS DE POULET ET LÉGUMES sucrine, laqué de Teriyaki, oignons frits	8 pièces 14
	CROQUETTES DE CREVETTES GRISES en chapelure de panko, cocktail maison au piment d'Espelette	2 pièces 21.5
	BOA BUN'S DE PULLED CHICKEN Effiloché de volaille en marinade Smokey BBQ, coleslaw, coriandre, sésame torréfié, mayonnaise Kewpie par nos soins, sucres, oignons rouges.	2 pièces 16
●	PINSA COMME UNE PIZZA stracciatella de Burratina, chutney de tomates, pesto de basilic, basilic cress, pousses de roquette, pignons de pin torréfiés	21
●	PLANCHE DE FROMAGES 100% WALLONS sélectionnés par la Cave du Fromager, accompagnés de sirop de Liège et pains muesli grillés	21
	PLANCHE DE L'UMAMI houmous de poivrons confits, comté fruité AOP, tome de chèvre au miel et thym, coppa de Brasvar, Jambon Serrano, tomates confites, gressins	23
●	PLANCHE VEGGIE falafels de potiron aux épices d'Orient, fleurs de courgette en tempura, fromage crémeux à la betterave, radis, bâtonnets de carottes Bio, houmous de pois chiches, pain naan	20

Note du
barman

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

ENTRÉES EN PETITES PORTIONS

		€
	VITELLO TONNATO UMAMI 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	20
	TATAKI DE THON ROUGE AUX SENTEURS ASIATIQUES mayonnaise au Wasabi, ginger Pink, soja, mangues, fèves edamame, oignons rouges pickles	23
	OEUF PARFAIT espuma de lard fumé, nuage de vieux parmesan 36 mois, crumble de bacon, chips de lard sec aux poivres noirs et mouillette de pain grillé au beurre salé	17
●	TATIN DE LÉGUMES CONFITS poivrons, courgettes, oignons et aubergines, salsa de poivrons doux accompagnée de sa burratina, huile de basilic et feuilles de basilic	17
●	ASPERGES DE SAISON À LA FLAMANDE beurre fondu, oeufs durs, persil	18

Note de
la chef

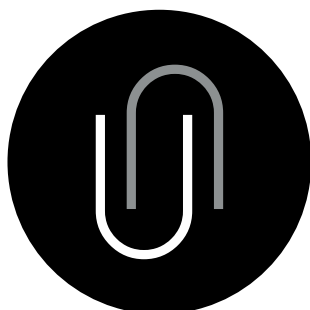
"Cette entrée est également disponible en portion plat accompagné de pommes de terre, au prix de 30 €"

En raison de l'inflation et des hausses de coûts, notamment sur les viandes, certains tarifs ont été modifiés, mais nous faisons de notre mieux pour préserver l'authenticité de nos plats et offrir une expérience agréable à chacun.



Recettes végétariennes

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



PLATS

		€
	DOS DE CABILLAUD RÔTI	28
	épices gomasia, beurre blanc au yuzu, purée de pommes de terre grand-mère, légumes de saison	
	PAVÉ DE SAUMON LABEL ROUGE LAQUÉ SERVI ROSÉ	28
	risotto d'asperges vertes et blanches, espuma de hollandaise, pesto ail des ours, sugar snap	
	POKÉ BOWL UMAMI	26
	volaille fondante laquée "marinade asiatique" sucrée-salée à base d'ail rôti au soja, gingembre, hoisin, chapelure de cacahuètes et noix de cajou, riz au soja, edamames, mangues, concombres, tomates, radis blue meat, oignons rouges en pickles, coleslaw, choux chinois, coriandre, oignons fanes	
Note de la chef	"Version végétarienne disponible"	
	RAVIOLES DE FROMAGE DE CHÈVRE	23
	crème de moutarde en grains, crumble de noix pousses de roquette, miel de fleurs et moutarde à l'ancienne, huile de noisette, fleur de sel	
	MÉDAILLON DE COCHON DE LAIT SAUMURÉ	27
	cuisson basse température, infusion d'orange au gingembre, pointe de cannelle, quinoa crispy, gaufre de pommes de terre, légumes de saison	
	JAMBONNEAU	27
	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	
	FILET AMÉRICAIN TRADITION	20
	assaisonné par nos soins et servi avec des frites cuites à la graisse de bœuf et jeunes pousses	
	LES VÉRITABLES BOULETS DI LÎDJE	1 pièce 16 2 pièces 19.5
	à la bière brune, avec des frites cuites à la graisse de bœuf et jeunes pousses	
	TAGLIATA DU CHEF	200 gr 33
	Boeuf Brassica, galette de pommes de terre, fondue de poireaux, courgettes, carottes, roquette, huile de truffe blanche, vieux vinaigre balsamique, copeaux de Grana Padano	
	BURGER UMAMI PUR BOEUF BLACK ANGUS	27
	fromage de Maredsous, sucrine, filet de saxe fumé, oignons rouges, pain bio aux céréales, sauce Umami servi avec des frites au blanc de bœuf, jeunes pousses	
 	PAVÉ DE BŒUF	250 gr 33
	servi avec des légumes chauds, une sauce et un accompagnement au choix compris	
 	CONTRE FILET DE BOEUF HOLSTEIN	400 gr 42
	made in Belgium, servi avec des légumes chauds de saison, sauce et un accompagnement au choix compris	
Note de la chef	"Toutes nos viandes de bœuf sont issues d'élevages garantis en collaboration avec la Boucherie Dégagée à Nandrin."	

ACCOMPAGNEMENTS 5.5

 FÉCULENTS

- Grenailles rissolées aux herbes
- Frites fraîches cuites à la graisse de bœuf
- Pâtes 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

€
21

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

13.5

MOELLEUX AU CHOCOLAT FAIT MAISON - 15 minutes

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

12.5

CRÈME BRULÉE VANILLE BOURBON

9

CAFÉ GLACÉ

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

12

MILLE-FEUILLE DESTRUCTURÉ

croquant de pâte feuilletée caramélisée, fraises de saison, crème de mascarpone à la vanille de Madagascar, gel de verveine

14

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

Sorbet citron et vodka

12



TO SNACK OR TO SHARE



SCAN

& discover our restaurant menus

MINI SWEET PEPPERS STUFFED WITH TUNA

€
6 units 9.5

ARTICHOKES MARINATED IN OIL

old Madena balsamic vinegar, salt flower

7 units 12.5

SCAMPI WRAPPED IN CRISPY POTATO SPAGHETTI

coleslaw of cabbage and carrots, Chinese cabbage and spring onions. Sweet chilli lime dressing made with mild chilli, lime, agave syrup, ginger and roasted garlic

5 units 12.5

CHICKEN AND VEGETABLE GYOZAS

sucrine salad, Teriyaki glaze, fried onions

8 units 14

GREY SHRIMP CROQUETTES IN PANKO CRUST

homemade cocktail sauce with Espelette pepper

2 units 21.5

BAO BUN'S PULLED CHICKEN

Shredded poultry in Smokey BBQ marinade, coleslaw, coriander, toasted sesame, homemade Kewpie mayonnaise, sucrine, red onions

2 units 16

PINSA LIKE A PIZZA

burratina stracciatella, tomato chutney, basil pesto, basil cress, creamy candied tomatoes, condiment, red peppers, roasted pine nuts, arugula sprouts

19

100% WALLOON CHEESE BOARD

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

21

UMAMI BOARD

fruity Comté cheese, breadsticks, parmigiano truffled sausage, candied pepper hummus, Brasvar pork coppa, IGP Serrano ham, candied tomatoes from Italy

23

VEGGIE BOARD

pumpkin falafel with oriental spices, flowers in tempura, tzatziki, chickpea and radish hummus, organic carrot sticks, roasted almonds with herbs

20

Note from
the
bartenders

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

STARTERS IN SMALL SIZES

VITELLO TONNATO UMAMI

Slow-cooked veal, creamy tuna sauce, rocket leaves, caper berries, Kalamata olive tapenade, Grana Padano shavings, and olive oil confit cherry tomatoes

€
20

RED TUNA TATAKI WITH ASIAN FLAVOURS

Wasabi mayonnaise, ginger Pink, soy, mango, edamame beans, red onion pickles

23

PERFECT EGG

Espuma of smoked bacon, 36-month-old parmesan cloud, bacon crumble, dry-cured bacon chips with black pepper, toasted bread with salted butter

17

TARTE TATIN OF CONFIT VEGETABLES

Peppers, zucchinis, onions, and eggplants, served with burratina, basil oil, and leaves

16

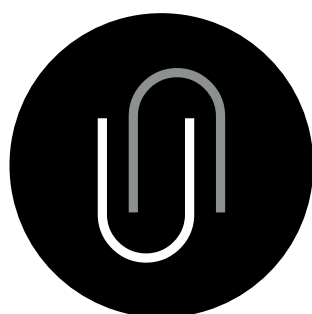
SEASONAL FLEMISH ASPARAGUS

Melted butter, hard-boiled eggs, parsley

18

Chef's
note

"This starter is also available as a main dish with potatoes, for the price of 30 €"



Due to inflation and rising costs, particularly on meats, some prices have been adjusted, but we are doing our best to maintain the authenticity of our dishes and provide a pleasant experience for everyone.



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	€ 9.5
	GEMARINISEERD ARTISJOKKEN IN OLIE <i>oude Madena balsamicoazijn, bloemzout</i>	7 stuks	12.5
	SCAMPI IN KROKANTE AARDAPPELSPAGHETTI <i>coleslaw van kool en wortelen, Chinese kool en lente-ui. Sweet chilli lime dressing op basis van milde peper, limoen, agavesiroop, gember en geroosterde knoflook</i>	5 stuks	12.5
	GYOZAS MET KIP EN GROENTEN <i>sucrine, teriyakiglazuur, gefrituurde uien</i>	8 stuks	14
	GRIJZE GARNALENKROKETTEN IN PANKO-KORST <i>huiscocktailsaus met Espelette-peper</i>	2 stuks	21.5
	BOA BUN'S MET PULLED CHICKEN <i>Gescheurde kip in Smokey BBQ-marinade, coleslaw, koriander, geroosterde sesam, Kewpie-mayonaise zelfgemaakt, sucrine, rode ui.</i>	2 stuks	16
	PINSA ALS EEN PIZZA <i>Burratina stracciatella, tomatenchutney, basilicumpesto, basilicumcress, rucola, geroosterde pijnboompitten</i>		21
	PLANK MET 100% WAALSE KAZEN <i>geselecteerd door de "Cave du Fromager", geserveerd met Luikse siroop en geroosterd mueslibrood</i>		21
	UMAMI PLANK <i>Gekonfijte paprika hummus, fruitige Comté kaas, broodstengels, Brasvar varkenscoppa, IGP Serrano ham, parmigiano truffelworst, gekonfijte tomaten</i>		23
	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
baarmannen*

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

VOORGERECHTEN IN KLEINE PORTIES

	VITELLO TONNATO UMAMI <i>Langzaam gegaard kalfsvlees, romige tonijnsaus, rucola, kappertjesbessen, tapenade van Kalamata-olijven, Grana Padano-schaafsel en in olijfolie gekonfijte cherrytomatjes</i>	€ 20
	RODE TONIJN TATAKI MET AZIATISCHE SMAKEN <i>wasabimayonaise, roze gember, soja, mango, edamame bonen, augurkjes van rode ui</i>	23
	PERFECT EI <i>Espuma van gerookt spek, wolk van 36 maanden oude Parmezaanse kaas, spekcrumble, droge spekkruimels met zwarte peper en toast van geroosterd brood met gezouten boter</i>	17
	GROENTENTAART TATIN <i>Paprika's, courgettes, uien en aubergines, geserveerd met burratina, basilicumolie en -blaadjes</i>	17
	SEIZONASPERGES OP VLAAMSE WIJZE <i>Gesmolten boter, hardgekookte eieren, peterselie</i>	18

*Opmerking
van de
baarmannen*

Dit voorgerecht is ook beschikbaar als hoofdgerecht met aardappelen, voor de prijs van 30 €

Door de inflatie en stijgende kosten, met name van vlees, zijn sommige tarieven aangepast, maar we doen ons best om de authenticiteit van onze gerechten te behouden en iedereen een aangename ervaring te bieden.



Vegetarische recepten

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



MAIN DISH

ROAST COD BACK

Gomasia spices, yuzu white butter, grandmother-style mashed potatoes, seasonal vegetables

€
28

RED LABEL LACQUERED SALMON STEAK

Green and white asparagus risotto, hollandaise espuma, wild garlic pesto, sugar snap

28

UMAMI POKÉ BOWL

Tender poultry glazed with "Asian marinade" sweet-salty based on roasted garlic, soy sauce, ginger, hoisin, peanut and cashew breadcrumbs, soy rice, edamame beans, mangoes, cucumbers, tomatoes, blue meat radish, pickled red onions, coleslaw, Chinese cabbage, coriander, spring onions

26

GOAT CHEESE TORTELLONIS

Grain mustard cream, walnut crumble, rocket sprouts, flower honey, and old mustard, hazelnut oil, fleur de sel

23

SUCKLING PIG MEDALLION

Low-temperature cooking, orange-ginger infusion, a touch of cinnamon, crispy quinoa, potato waffle, seasonal vegetables

27

KNUCKLE OF HAM

boneless knuckle of ham caramelised with honey and old-fashioned mustard, sweet mustard cream with chips cooked in beef fat and baby greens

27

TRADITIONAL AMERICAN FILET

Seasoned by us and served with fries with beef white and young shoots

20

THE REAL BOULETS DI LÎDJE

with dark beef served with white beef fries and baby greens

1 unit 16
2 units 19.5

CHEF'S TAGLIATA

potato, leek fondue, courgettes, carrots, rocket, white truffle oil, old balsamic vinegar, Grana Padano shavings

200 gr 33

UMAMI BURGER PURE BLACK ANGUS BEEF

Maredsous cheese, little gem lettuce, smoked Filet de Saxe, red onions, organic multigrain bun, Umami sauce. Served with beef-fat fries and young greens

27

BEEF STEAK

served with warm vegetables, sauce and a starch food of your choice

250 gr 33

HOLSTEIN BEEF SIRLOIN

Made in Belgium, served with seasonal vegetables, sauce and one side of your choice included

400 gr 48

Chef's note "All our beef comes from guaranteed farms in collaboration with "la Boucherie Dégénée" in Nandrin."

SIDES

SIDE DISH

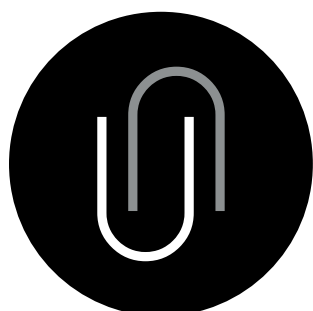
- Roast potatoes with herbs
- French fries cooked in beef fat
- Fresh papardelles

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

GEROOSTERDE KABELJAUWFILET

€
28

Gomasia-specerijen, witte boter met yuzu, aardappelpuree op grootmoeders wijze, seizoensgroenten

GELAKT RED LABEL ZALMMOOT, ROSÉ GESERVEERD

28

Risotto van groene en witte asperges, hollandaise espuma, berenknoflookpesto, sugar snap

UMAMI POKE BOWL

26

Malse kip gelakt met "zoet-zure Aziatische marinade" op basis van geroosterde knoflook, soja, gember, hoisin, pinda- en cashewkruiden, soja-rijst, edamamebonen, mango, komkommer, tomaten, blue meat-radijs, ingelegde rode ui, coleslaw, Chinese kool, koriander, lente-uitjes

Noot
van de
chef

"Beschikbaar in vegetarische versie"



GEITENKAAS TORTELLONI'S

23

Mosterdcrème met korrels, nootkruiden, rucolaspuiten, bloemenhoning en oude mosterd, hazelnootolie, fleur de sel

GEGAARD VARKENSHAASJE VAN ZUIGLAM

27

Laag-garen, sinaasappel-gemberinfusie, kaneel, krokante quinoa, aardappelwafel, seizoensgroenten

HAMMETJE

27

ham zonder been gekarameliseerd met honing en ouderwetse mosterd, zoete mosterdcrème met in rundervet gegaarde frieten en babygroenten

TRADITIONELE AMERIKAANSE FILET

22

door ons gekruid en geserveerd met in rundvet gebakken frietjes en babygroenten

DE ECHTE BOULETS DI LÎDJE

1 stuk 16

in bruin bier, met in rundvet gekookte frieten en babygroenten

2 stuks 19.5

TAGLIATA VAN DE CHEF

200 gr 33

aardappelpannenkoek, preifondue, courgettes, wortelen, rucola, witte truffelolie, oude balsamicoazijn, Grana Padano schaaftse

UMAMI BURGER MET PUUR BLACK ANGUS BEEF

27

Maredsous-kaas, little gem-sla, gerookte Filet de Saxe, rode uien, biologisch meergranenbroodje, Umami-saus. Geserveerd met frieten in rundsvet en jonge scheuten



PAVÉ DE BŒUF - BIEFSTUCK

250 gr 33

geserveerd met warme groenten, een saus en een keuze uit bijgerechten



HOLSTEIN RUNDERBIEFSTUK

400 gr 42

Made in Belgium, geserveerd met warme seizoensgroenten, saus en een bijgerecht naar keuze inbegrepen

Noot
van
de
chef

"Al ons rundvlees komt van gegarandeerde koerders in samenwerking met Boucherie Dégne in Nandrin"

ZIJDEN



FECULENTEN

- Geroosterde aardappelen met kruiden
- Verse frietjes gekookt in rundervet
- Verse parppardelle



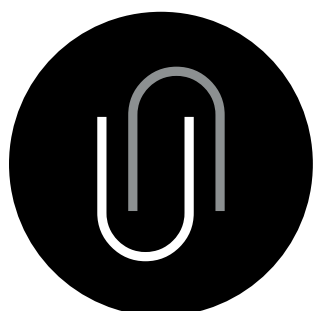
SAUS

- Maître d'Hôtel boter
- Béarnaise minuut
- Groene peperroom geflammeerd met cognac



Vegetarische recepten

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



DESSERTS

100% WALLOON CHEESE BOARD

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

€
21

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 caramelised"

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

BOURBON VANILLA CRÈME BRÛLÉE

9

ICED COFFEE

Bailey's, vanilla ice cream, coffee, whipped cream infused with tonka bean

12

DECONSTRUCTED MILLE-FEUILLE

Crispy caramelized puff pastry, seasonal strawberries, Madagascar vanilla mascarpone cream, verbena gel

14.5

*Note from
the
bartenders*

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

OUR SPECIALITIES

IRISH COFFEE

Whisky - Jameson

11

FRENCH COFFEE

Cognac - Martell VS

11

SPANISH COFFEE

Liquor 43

11

*Note from
the
bartenders*

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.

ITALIAN COFFEE

Amaretto - Disaronno

11

UMAMI COFFEE

Coffee liqueur - Kahlua

11

BELGIAN COFFEE

Chocolate liqueur

13

CUBANO COFFEE

Dark rum - Havana club 7 ans

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

DAME BLANCHE

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

BRAZILIAAN

vanille-ijs, gekarameliseerde hazelnoten, gezouten boterkaramel

*Noot
van de
chef*

"Voor nog meer heerlijkheid zijn de hazelnoten zelf gekarameliseerd"

TRIO VAN SORBETS

vruchtencoulis, sorbets van het moment, schuimgebakjes

CHOCOLADE MOELLEUX - 15 MINUTEN

espuma van oranjebloesemvla, vanilleboterijis, chocoladetuile

VANILLE BOURBON CREME BRÛLÉE**IJS KOFFIE**

Bailey's, vanille-ijs en koffie, schuimige roominfusie met tonkaboon

GEDEMONTEERDE MILLE-FEUILLE

Gekarameliseerde bladerdeeg krokant, seizoens-aardbeien, mascarponecrème met vanille uit Madagascar, verbena-gelei

*Opmerkingen
karmmedewerbers*

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

ONZE SPECIALITEITEN

IRISH COFFEE

Whisky - Jameson

FRENCH COFFEE

Cognac - Martell VS

SPANISH COFFEE

Liquor 43

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.

ITALIAN COFFEE

Amaretto - Disaronno

UMAMI COFFEE

Koffielikeur - Kahlua

BELGIAN COFFEE

Chocoladelikeur

CUBANO COFFEE

Donkere rum - Havana rum 7 ans

BAILEY'S COFFEE**ESPRESSO MARTINI****COLONEL**

Sorbet van citroen en wodka

