

À GRIGNOTER OU À PARTAGER

		€
	MINI-POIVRONS FARCIS AU THON	6 pièces 9.5
✓	ARTICHAUTS MARINÉS À L'HUILE <i>vieux vinaigre balsamique de Modène, fleur de sel</i>	7 pièces 12.5
	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>	5 pièces 12.5
	GYOZAS DE POULET ET LÉGUMES <i>sucrine, laqué de Teriyaki, oignons frits</i>	8 pièces 14
	CROQUETTES DE CREVETTES GRISES <i>en chapelure de panko, cocktail maison au piment d'Espelette</i>	2 pièces 21.5
	TACOS DE PULLED CHICKEN <i>effiloché de volaille cuit en marinade sauce barbecue, mayonnaise de poivrons fumés, avocats, gouttes de poivrons aigre doux, oignons frits, oignons rouges, sucrine</i>	2 pièces 16
	FOCACCIA GRILLÉE AU ROMARIN <i>scamorza fumée, chiffonades de jambon Culatta AOP 12 mois, aubergines grillées, parillada d'herbes à l'ail, basilic, tomates cerise</i>	2 pièces 19

Note de la chef : Version végétarienne disponible, sans jambon culatta, avec d'avantage d'aubergines



SCANNEZ
& découvrez nos cartes

✓	PINSA COMME UNE PIZZA <i>stracciatella de Burratina, chutney de tomates, pesto de basilic, basilic cress, pousses de roquette, pignons de pin torréfiés</i>	21
✓	PLANCHE DE FROMAGES 100% WALLONS <i>sélectionnés par la Cave du Fromager, accompagnés de sirop de Liège et pains muesli grillés</i>	21
	PLANCHE DE L'UMAMI <i>houmous de poivrons confits, comté fruité AOP, tome de chèvre au miel et thym, coppa de Brasvar, Jambon Serrano, tomates confites, gressins</i>	23
✓	PLANCHE VEGGIE <i>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</i>	20

Note du barman

"N'oubliez pas d'accompagner votre grignotage avec l'un de nos cocktails Umami"

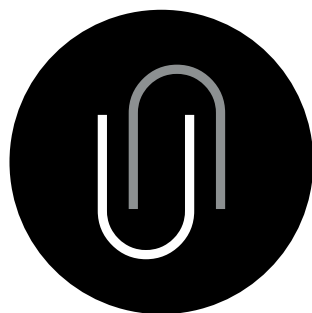
ENTRÉES EN PETITES PORTIONS

		€
	CARPACCIO DE BOEUF DU TERROIR FAÇON HARRY'S BAR <i>lamelles de champignons de Paris, pousses de roquette, copeaux de vieux parmesan, tomates confites, gressin, pignons de pin torréfiés</i>	20
	FILET DE MAQUEREAU MARINÉ À L'ASIATIQUE <i>fraîcheur de concombres et pommes vertes au gingembre, mayonnaise Kewpie au wasabi, terreau de betterave et sésame noir, poivre de Timut, perles de Yuzu</i>	19.5
✓	CROTTIN DE CHAVIGNOL AOP <i>au four laqué thym-miel, chutney d'abricots, tuiles de pains, abricots rôtis au vieux balsamique, noix de pécan caramélisées, pesto de pistache</i>	17
✓	OEUF PARFAIT BASSE TEMPÉRATURE CACCIO E PEPE <i>spaghetti, pointes d'asperges vertes sautées, noisettes concassées</i>	18
	TATAKI DE THON ROUGE AUX SENTEURS ASIATIQUES <i>mayonnaise au wasabi, ginger Pink, soja, mangues, fèves edamame, oignons rouges pickles</i>	23

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

	€
SALADE CÉSAR UMAMI <i>cœur de laitue, feuilles de chênes, frisées, émincés de volaille fondantes, anchois marinés, gros croûtons sautés au beurre et persil, tomates, œuf dur, oignons rouges, copeaux de vieux parmesan</i>	24
POKE BOWL DE SAUMON <i>filet de saumon laqué en marinade asiatique sucrée-salée à base d'ail rôti au soja, gingembre, croquant de cacahuète et noix de cajou, riz au sésame, fèves edamame, mangue, concombre, pickles de carotte, tomate, radis, oignons rouges, chou chinois, grenade, oignons fanes et coriandre</i>	26.5
 PASTA VERDE BURRATINA TARTUFFO <i>tagliatelle fraîches, roquette, pesto de basilic, burrata crémeuse à la truffe, courgettes, pignons de pin, tomates cerises confites à l'ail</i>	26
BOUILLON THAÏ DE BLACK TIGER <i>Crevettes black tiger, vermicelles de riz, feuilles de Won-Ton, légumes wok sautés au soja, teriyaki et sésame, oignons fanes</i>	26.5
FILET DE BAR JUSTE POÊLÉ <i>sauce vierge au citron vert et tomates confites, purée de pommes de terre au beurre d'herbes, caviar végétal, légumes de saison</i>	28
FILET DE CANETTE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE <i>au sirop d'érable, réduction du jus de cuisson aux pêches, gaufre de pommes de terre, légumes de saison</i>	28
JAMBONNEAU <i>désossé caramélisé au miel et à la 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>	20
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 19.5
TAGLIATA DU CHEF <i>bœuf 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 33
BURGER UMAMI PUR BOEUF BLACK ANGUS <i>fromage de Maredsous, sucrose, filet de saxe fumé, oignons rouges, pain bio aux céréales, sauce Umami servi avec des frites à la graisse de bœuf, jeunes pousses</i>	27
 PAVÉ DE BŒUF <i>servi avec des légumes chauds, une sauce et un accompagnement au choix compris</i>	250 gr 33
 CONTRE FILET DE BOEUF HOLSTEIN <i>made in Belgium, servi avec des légumes chauds de saison, sauce et un accompagnement au choix compris</i>	400 gr 42

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



SALADE COMPOSÉE



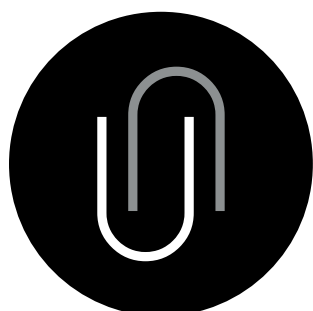
SAUCES

- 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

PASTÈQUE REVISITÉE

pastèque confite au sirop de lavande, granola crunchy à l'avoine, gel de cranberries, crème glacée au lait d'amande

€
13

IRISH DE FRAISES EN 3 COULEURS

fraises fraîches et coulis, crème glacée vanille au beurre, parfait à la fraise, chantilly au whisky

13

Note de
la chef

"Version sans alcool disponible"

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

"Pour encore plus de gourmandise, les noisettes sont caramélisées maison."

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

TRIO DE SORBETS

Coulis de fruits, sorbets du moment, éclats de meringue

13.5

CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE

9

PLANCHE DE FROMAGES 100% WALLONS

sélectionnés par la Cave du Fromager, accompagnés de sirop de Liège et pains muesli grillés

21

NOS SPÉCIALITÉS

€

IRISH COFFEE

Whisky - Jameson

11

FRENCH COFFEE

Cognac - Martell VS

12

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 pièces 9.5

ARTICHOKES MARINATED IN OIL

Old Madena balsamic vinegar, salt flower

7 pièces 12.5

SCAMPI WRAPPED IN CRISPY POTATO SPAGHETTI

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

5 pièces 12.5

CHICKEN AND VEGETABLE GYOZAS

Sucrine salad, Teriyaki glaze, fried onions

8 pièces 14

GREY SHRIMP CROQUETTES IN PANKO CRUST

Homemade cocktail sauce with Espelette pepper

2 pièces 21.5

TACO'S PULLED CHICKEN

BBQ-marinated shredded chicken, smoked pepper mayo, avocado, sweet and sour pepper drops, crispy onions, red onions, baby romaine

2 pièces 16

GRILLED ROSEMARY FOCACCIA

With smoked scamorza cheese, Culatta ham PDO aged 12 months, grilled eggplants, herb parillada with garlic, basil, cherry tomatoes

2 pièces 19

Chef's
note

"Vegetarian version available, without Culatta ham, with more eggplant"

PINSA LIKE A PIZZA

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

21

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

LOCAL BEEF CARPACCIO "HARRY'S BAR STYLE"

With Paris mushrooms, rocket, aged parmesan shavings, sundried tomatoes, breadstick, toasted pine nuts

€
20

ASIAN-MARINATED MACKEREL FILLET

fresh cucumber and green apple with ginger, wasabi Kewpie mayo, beetroot and black sesame soil, Timut pepper, yuzu pearls

19.5

CROTTIN DE CHAVIGNOL PDO

Oven-baked with thyme-honey glaze, apricot chutney, crispy bread tiles, roasted apricots with aged balsamic vinegar, caramelised pecans, pistachio pesto

17

SLOW-COOKED EGG, CACCIO E PEPE STYLE

With spaghetti, sautéed green asparagus tips, crushed hazelnuts

18

RED TUNA TATAKI WITH ASIAN FLAVOURS

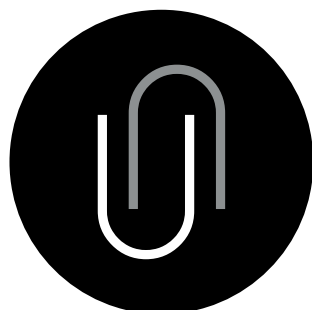
Wasabi mayonnaise, ginger Pink, soy, mango, edamame beans, red onion pickles

23

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.



MAIN DISH

UMAMI CAESAR SALAD

Heart of lettuce, oak leaf and frisée salad, tender sliced chicken, marinated anchovies, buttered parsley croutons, tomatoes, hard-boiled egg, red onions, aged parmesan shavings

€
24

SALMON POKE BOWL

Glazed salmon fillet in a sweet & savory Asian marinade with roasted garlic and soy, ginger, peanut and cashew crunch, sesame rice, edamame beans, mango, cucumber, carrot pickles, tomato, radish, red onions, Chinese cabbage, pomegranate, spring onions, and coriander

26.5

PASTA VERDE BURRATINA TARTUFFO

Fresh tagliatelle, rocket, basil pesto, creamy truffle burrata, zucchini, pine nuts, garlic-roasted cherry tomatoes

26

THAI BLACK TIGER SHRIMP BROTH

Black tiger shrimp, rice vermicelli, won-ton leaves, wok-sautéed vegetables with soy, teriyaki and sesame, spring onions

26.5

PAN-SEARED SEABASS FILLET

Citrus and sundried tomato vierge sauce, herb butter mashed potatoes, plant-based caviar, seasonal vegetables

28

SLOW-COOKED DUCK BREAST

With maple syrup, peach-infused jus reduction, potato waffle, seasonal vegetables

28

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 Dégagée" in Nandrin."

SIDES

SIDE DISH

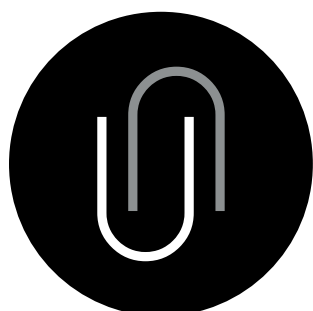
- Roast potatoes with herbs
- French fries cooked in beef fat
- Fresh papardelles

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.



DESSERTS

REVISITED WATERMELON

Watermelon confit in lavender syrup, crunchy oat granola, cranberry gel, almond milk ice cream

€
13

STRAWBERRIES IRISH-STYLE, THREE WAYS

Fresh strawberries and coulis, vanilla butter ice cream, strawberry parfait, whiskey whipped cream

13

*Chef's
note*

"Non-alcoholic version available"

DAME BLANCHE

Vanilla ice cream, chocolate crumble with salt flower and hot chocolate

12

BRÉSILIENNE

Vanilla ice cream, caramelised hazelnuts, salted butter caramel

12

*Chef's
note*

"For even more deliciousness, the hazelnuts are homemade caramelised"

CHOCOLATE FONDANT - 15 minutes

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

12.5

TRIO OF SORBETS

Fruit coulis, seasonal sorbets, meringue shards

13.5

PISTACHIO CRÈME BRÛLÉE

9

100% WALLOON CHEESE BOARD

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

21

*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

12

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

