

À GRIGNOTER OU À PARTAGER

MINI-POIVRONS FARCIS AU THON

6 pièces €
9.5

GYOZAS DE POULET ET LÉGUMES

sucrine, laqué de Teriyaki, oignons frits

8 pièces **14**

MINI-CROQUETTES DE SCAMPIS CURRY ROUGE

mayonnaise au poivron fumé, cressonnette, citron vert

6 pièces **14**

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

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, tzatziki, radis, bâtonnets de carottes Bio, houmous de pois chiches, pain naan

20



Note du barman

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

SCANNEZ & découvrez nos cartes
SCAN & discover our cards
SCAN & ontdek onze kaarten

ENTRÉES EN PETITES PORTIONS

CHIFFONADE D'ANGUS BEEF GRAND CRU BY GANDA

tuiles de focaccia, sauce soja champignons et huile de noisettes, crisper shiitake, copeaux de grana padano, pousses de roquettes, émincé de champignons de paris

€
21

Note du Chef

"Les boeufs Angus sont nourris aux céréales ce qui donne une viande marbrée et goûteuse. La viande est soumise à un processus de salaison, de maturation et de séchage artisanal. Après 10 mois d'affinage minimum, le goût intense et l'arôme subtil sont le résultat d'une maturation naturelle et d'un processus de séchage lent."

ŒUF PARFAIT 64°

espuma de lard fumé, purée de pommes de terre fondante au parmigiano di regiano, copeaux de vieux parmesan et mouillette de pain au beurre salé

18

TATIN DE LÉGUMES DU SOLEIL

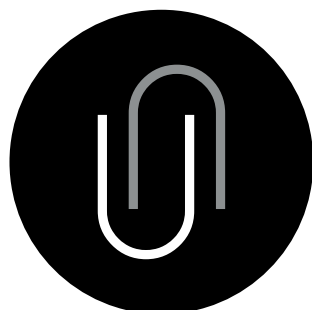
tapenade de tomates confites, burratina à l'huile de basilic et crumble de tomates

17

CROQUETTE DE BRIE DE MEAUX À LA TRUFFE

chapelure croustillante de panko, mesclun, moutarde à l'ancienne truffée et miel de truffe, pickles de carottes, crumble de noix

1 pièce **16**
2 pièces **19**



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

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE

€ 24

jus corsé au poivre noir, gaufre de pommes de terre et légumes de saison

DOS DE CABILLAUD RÔTI

27

beurre blanc au yuzu, poivre de timut et patates douces grillées



RAVIOLES DE CAVIAR D'AUBERGINES

26

coulis de tomates cerises alla Norma, aubergines frites au piment d'Espelette, Ricotta salée au basilic

MI-CUIT DE SAUMON

25

huile de citron vert, vinaigre de gingembre, copeaux de grana padano, pousses de roquette, tomates confites, crème de balsamique et purée de céleri



TAGLIATELLES AU GORGONZOLA

23

Gorgonzola et Fourme d'Ambert, pousses d'épinards frais, cerneaux de noix, tomates cerises fraîches

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

à la bière brune, avec des frites cuites à la graisse de bœuf et jeunes pousses

2 pièces 19.5

TAGLIATA DU CHEF

200 gr 33

bœuf 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 DU TERROIR

27

fromage de Maredsous, sucrine, filet de saxe fumé, oignons rouges, pain bio aux céréales, sauce Umami servi avec des frites à la graisse de bœuf, jeunes pousses



PAVÉ DE BŒUF BRASSICA

250 gr 33

servi avec des légumes chauds, une 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 Delfignée à Nandrin."

ACCOMPAGNEMENTS 5.5



FÉCULENTS

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



SALADE COMPOSÉE



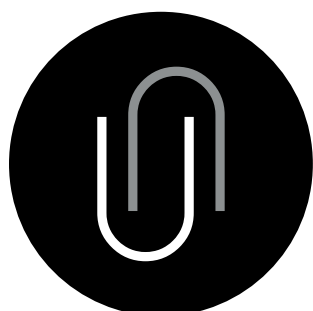
SAUCES

- 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

BROOKIE TIEDE

crème glacée cookies/noisette et caramel beurre salé

€
11

TARTELLETTE BOURDALOUE AUX POMMES

chocolat dulce de leche chaud

11

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 de
la chef*"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

13

TRIO DE SORBETS

Coulis de fruits, sorbets du moment, éclats de meringue

13.5

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

9

PLANCHE DE FROMAGES

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

Licor 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

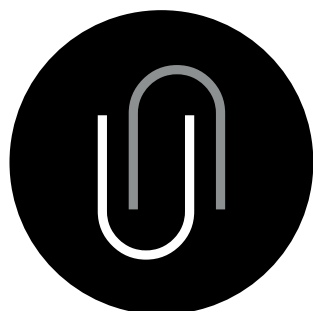
ESPRESSO MARTINI

12

COLONEL

Sorbet citron et vodka

12



TO SNACK OR TO SHARE

		€
	MINI BELL PEPPERS STUFFED WITH TUNA	6 pieces 9.5
	CHICKEN AND VEGETABLE GYOZAS	8 pieces 14
	<i>Sucrune salad, Teriyaki glaze, fried onions</i>	
	MINI SCAMPI CROQUETTES WITH RED CURRY	6 pieces 14
	<i>smoked pepper mayo, watercress, lime</i>	
	PINSA LIKE A PIZZA	21
	<i>Burratina stracciatella, tomato chutney, basil pesto, basil cress, creamy candied tomatoes, condiment, red peppers, roasted pine nuts, arugula sprouts</i>	
	CHEESES BOARD	21
	<i>selected by "La Cave du Fromager", served with Liège syrup and toasted muesli bread</i>	
	UMAMI BOARD	23
	<i>Fruity Comté cheese, breadsticks, parmigiano truffled sausage, candied pepper hummus, Brasvar pork coppa, IGP Serrano ham, candied tomatoes from Italy</i>	
	VEGGIE BOARD	20
	<i>Pumpkin falafel with oriental spices, flowers in tempura, tzatziki, chickpea and radish hummus, organic carrot sticks, roasted almonds with herbs</i>	



SCAN

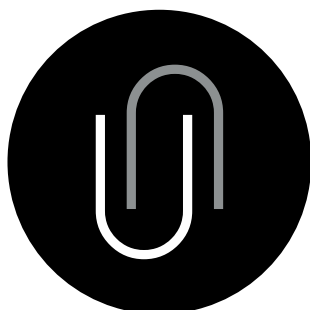
& discover our restaurant menus

*Note from
the
bartenders*

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

STARTERS IN SMALL SIZES

		€
	SHAVINGS OF ANGUS BEEF GRAND CRU BY GANDA	21
	<i>focaccia crisps, soy-mushroom and hazelnut oil dressing, crispy shiitake, Grana Padano shavings, rocket shoots, thinly sliced Paris mushrooms</i>	
<i>Chef's note</i>	<i>"Angus cattle are grain-fed, producing marbled and flavourful meat. The beef undergoes an artisanal process of curing, maturing, and drying. After a minimum of 10 months of aging, the intense flavour and subtle aroma result from natural maturation and slow drying."</i>	
	PERFECT EGG (64°C)	18
	<i>smoked bacon espuma, creamy mashed potatoes with Parmigiano Reggiano, aged parmesan shavings, salted butter toast</i>	
	TATIN OF SUN VEGETABLES	17
	<i>sundried tomato tapenade, burratina with basil oil, tomato crumble</i>	
	CRISPY BRIE DE MEAUX CROQUETTE WITH TRUFFLE	1 piece 16 2 pieces 19
	<i>panko crust, mesclun, truffled old-style mustard and truffle honey, pickled carrots, walnut crumble</i>	



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.

PLATS

	SUPREME OF YELLOW CHICKEN	€
	<i>Rich black pepper jus, potato waffle, and seasonal vegetables</i>	24
	ROASTED COD FILLET	27
	<i>Yuzu beurre blanc, Timut pepper, and grilled sweet potatoes</i>	
	EGGPLANT CAVIAR RAVIOLI	26
	<i>Cherry tomato coulis alla Norma, fried eggplant with Espelette pepper, ricotta salata with basil</i>	
	HALF-COOKED SALMON	25
	<i>Lime oil, ginger vinegar, Grana Padano shavings, rocket shoots, sundried tomatoes, balsamic cream, and celery purée</i>	
	TAGLIATELLES WITH GORGONZOLA	23
	<i>Gorgonzola and Fourme d'Ambert, fresh spinach shoots, walnut kernels, fresh cherry tomatoes</i>	
	TRADITIONAL BEEF TARTARE	20
	<i>Seasoned in-house and served with beef fat fries and young greens</i>	
	THE REAL BOULETS DI LÎDJE	1 piece 16
	<i>with dark beef served with white beef fries and baby greens</i>	2 pieces 19.5
	CHEF'S TAGLIATA	200 gr 33
	<i>potato, leek fondue, courgettes, carrots, rocket, white truffle oil, old balsamic vinegar, Grana Padano shavings</i>	
	UMAMI BURGER PURE BLACK ANGUS BEEF	27
	<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>	
 	BRASSICA BEEF STEAK	250 gr 33
	<i>served with warm vegetables, sauce and a starch food of your choice</i>	

Note de la chef "All our beef comes from guaranteed farms in collaboration with "la Boucherie Dégagée" in Namur."

SIDES 5.5



SIDE DISH

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



MIXED SALAD



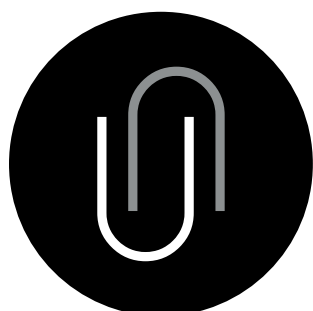
SAUCES

- Maître d'Hôtel butter
- Béarnaise minute
- Green pepper cream flambée
- with cognac



Recettes végétariennes

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



DESSERTS

WARM BROOKIE

Cookie/hazelnut ice cream and salted butter caramel

€

11

APPLE BOURDALOUE TARTLET

Warm dulce de leche chocolate

11

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

13

TRIO OF SORBETS

Fruit coulis, seasonal sorbets, meringue shards

13.5

VANILLA 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

