

LUNCH

DU 22 AU 24 OCTOBRE

2 services: entrée + plat ou plat - dessert : 32€

3 services: entrée - plat - dessert : 36€

RAVIOLES À LA TRUFFE, POÊLÉE DE
CHAMPIGNONS DES BOIS ET CRÈME
LÉGÈRE, POUSSSES DE ROQUETTE ET
COPEAUX DE VIEUX PARMESAN
(VÉGÉ)

OU

CROQUETTES DE FAISAN À LA
BRABANÇONNE, CRÈME DE CHICONS
AUX PETITS LARDONS, SALADE AU
VIEUX VINAIGRE DE FRAMBOISE

DOS DE LIEU NOIR RÔTI, PURÉE DE
BUTTERNUT AU BEURRE SALÉ,
HOLLANDAISE CITRONNÉE ET
POIVRE DE TIMUT, CRESSONNETTE
ET HUILE DE CIBOULETTE FRAÎCHE

OU

TAGLIATA DE SUPRÊME DE VOLAILLE
JAUNE FONDANTE, TAGLIATELLES
FRAÎCHES, TOMATES CONFITES,
HUILE DE BASILIC, VIEUX
BALSAMIQUE AOP, COPEAUX DE
GRANA PADANO

TARTE AUX POMMES FAÇON TATIN,
ESPUMA DE CRÈME ANGLAISE À LA
FLEUR D'ORANGER, CRÈME GLACÉE
VANILLE AU BEURRE

Servi uniquement du mercredi au vendredi, de 12h à 13h30

*Tout renseignement sur les allergènes des plats est à
disposition de la clientèle auprès de notre personnel de service*



CARTE MIDI UMAMI

À GRIGNOTER, À PARTAGER OU EN ENTRÉES

		€
	MINI-POIVRONS FARCIS AU THON	6 pièces 9.5
	MINI-CROQUETTES DE SCAMPIS CURRY ROUGE mayonnaise au poivron fumé, cressonnette, citron vert	6 pièces 14
	GYOZAS DE POULET ET LÉGUMES sucrine, laqué de Teriyaki, oignons frits	8 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 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
	PLANCHE DE FROMAGES sélectionnés par la Cave du Fromager, accompagnés de sirop de Liège et pains muesli grillés	21

PLATS

	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	
	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
	Bœuf Brassica, galette de pommes de terre, fondue de poireaux, courgettes, carottes, roquette, huile de truffe blanche, vieux vinaigre balsamique, copeaux de Grana Padano	

DESSERTS

	DAME BLANCHE	12
	crème glacée vanille, crumble de chocolat à la fleur de sel et son chocolat chaud	
	BRÉSILIENNE	12
	crème glacée vanille, noisettes caramélisées, caramel au beurre salé	
	MOELLEUX AU CHOCOLAT FAIT MAISON - 15 minutes	13
	espuma de crème anglaise à la fleur d'oranger, crème glacée vanille au beurre, tuiles de chocolat	
	CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	9
	PLANCHE DE FROMAGES	21
	sélectionnés par la Cave du Fromager, accompagnés de sirop de Liège et pains muesli grillés	
	TRIO DE SORBETS	13.5
	Coulis de fruits, sorbets du moment, éclats de meringue	



Recettes végétariennes