

# LA CARTE UMAMI

by Alix Dumont



Tous nos plats sont préparés avec des produits frais,  
c'est pourquoi nous souhaitons partager avec vous cette citation d'Auguste Escoffier :

*“ La Cuisine est un art, et tout art demande patience...”*

Chers clients,

Afin d'éviter toutes complications ou désagréments, merci de nous faire connaître, au moment de la commande, toutes allergies de la liste ci-dessous auxquelles vous êtes sensible.

*Les allergènes :*

*Céréales contenant du gluten, Fruits à coques, Graines de sésame, Arachides, Lupin, Céleri, Œufs, Moutarde, Poissons, Crustacés, Mollusques, Anhydride sulfureux et sulfites, Soja, Lait (y compris le lactose)*

*Célébrez votre anniversaire au Restaurant Umami et recevez un chèque cadeau de 5% de votre addition pour votre prochaine visite (sur présentation d'une carte d'identité).*

**Midi** : du Lundi au Samedi: de 12h00 à 13h30 et de 13h30 à 14h00 (Plat Unique)

**Soir** : Dimanche, Lundi, Mardi, Mercredi et Jeudi : de 18h30 à 21h00 et de 21h00 à 21h30 (Plat Unique)

**Vendredi, Samedi & veilles de jours fériés** : de 18h30 à 21h00 et de 21h30 à 22h00 (Plat Unique)

## APÉRITIFS

Apéritif maison.....	9.00	Campari orange.....	7.50	Picon vin blanc.....	7.00
Spritz.....	10.00	Campari tonic.....	9.50	Picon bière.....	7.00
Kir.....	6.50	Campari soda.....	9.00	Pineau des charentes blanc... ..	6.00
Kir royal.....	14.00	Pisang.....	7.00	Pineau des charentes rosé.....	6.00
Martini dry.....	6.00	Pastis bardouin.....	6.50	Crodo.....	6.00
Martini bianco.....	6.00	Ricard.....	7.50	Crodino.....	6.00
Martini rosato.....	6.00	Porto blanc.....	5.50		
Martini rosso.....	6.00	Porto ruby.....	5.50		

## COCKTAILS

Mojito.....	11.00
Rhum, citron vert, menthe	
Mojito Experiences.....	12.00
Rhum, citron vert, menthe, fruit de saison	
Caïpirinha.....	11.00
Cachaca, citron vert	
Negroni.....	10.50
Campari, martini riserva, gin	
Margarita.....	12.00
Tequila, triple sec, jus de citron vert	
Bloody mary.....	11.00
Vodka, jus de tomate, épices	
X-périence.....	15.00
Recette & ingrédients secrets	
 Umami Cocktail.....	13.00

Notre bartender vous propose une mixologie "premium" dont il a le secret, selon vos goûts et recommandations

## GINS

Tanqueray ten.....	14.00
Bombay East.....	13.00
Hendricks.....	14.00
Gin mare.....	14.50
Bulldogs.....	14.00
Copper Head.....	17.00
Botanist.....	15.00
Monkey 47.....	17.00
Liègin.....	16.00



## BIÈRES AU FÛT

Jupiler 25 .....	3.00	Jupiler 50.....	5.00	Elfique Ambrée.....	5.00
Jupiler 33 .....	4.25	Leffe Blonde .....	5.00	Bière du Moment.....	5.00

## BIÈRES EN BOUTEILLE

Redoutable 9% .....	5.50	Triple Karmeliet .....	5.50	Kriek Belle-Vue .....	4.50
Chouffe Blonde.....	5.50	Hoegaarden Blanche .....	4.00	Corona.....	6.00
Duvel.....	5.50	Hoegaarden Rosée.....	4.50	Jupiler 0% .....	2.80
Rochefort 8° .....	5.50	Liefmans Fruitesse .....	4.50	Elfique Brune Triple 75cl.....	19.00
Orval .....	5.50	Bobeline Fraise.....	4.50		

## EAUX

Bru Plate 25cl.....	3.00	Bru Plate 50cl .....	5.50	Bru Plate 1L .....	7.50
Bru Pétillante 25cl.....	3.00	Bru Pétillante 50cl .....	5.50	Bru Pétillante 1L .....	7.50

## SOFTS

Coca-Cola .....	3.00	Fuze Tea Pétillant .....	3.25	Minute Maid Orange.....	3.25
Coca-Cola Zéro.....	3.00	Fuze Tea Peach Hibiscus .....	3.25	Minute Maid Pomme.....	3.25
Fanta .....	3.00	Schweppes Tonic .....	4.00	Minute Maid Tomato .....	3.75
Sprite .....	3.00	Schweppes Agrum' .....	4.00	Gini .....	3.75



## LES EPHÉMÈRES

Composez votre Menu

Menu 3 Services à 37.00€

1<sup>er</sup> Temps ou 2<sup>ème</sup> Temps

-

3<sup>ème</sup> Temps

-

4<sup>ème</sup> Temps

Menu 4 Services à 48.00€

1<sup>er</sup> Temps

-

2<sup>ème</sup> Temps

-

3<sup>ème</sup> Temps

-

4<sup>ème</sup> Temps

### 1<sup>ER</sup> TEMPS

Chiffonnades de Saumon Fumé et Asperges Vertes aux Herbes Fraîches,  
Espuma comme une Mayonnaise, Croûtons d'Or *(Supplément Menu +2.00)* ..... 19.00

Aigre-Doux de Pommes de Terre à l'Huile de Ciboulette, Pickles de Légumes,  
Architecture Aromatique ..... 17.00

Lamelles de Filet de Bœuf Holstein Fumé, Crèmeux d'Artichaut à l'Huile d'Olive Citronnée  
Copeaux de Grana Panado *(Supplément Menu +5.00)* ..... 22.00

### 2<sup>ÈME</sup> TEMPS

Ravioles déstructurées en Bouillon de Crustacés, Crevettes Rouges, Citronnelle, Jeunes Légumes ..... 17.00

Poitrine de Porc Brasvar cuit Basse Température, Vermicelles de Riz et Sésames torréfiés,  
Laque de Miso ..... 17.00

Dés de Saumon Mi-Cuit, Déclinaison de Poireaux, Mayonnaise aux Graines de Pavot, Crevettes Grises  
*(Supplément Menu +2.00)* ..... 19.00



### 3<sup>ÈME</sup> TEMPS

Médailillon de Porc aux Herbes en Cuisson Lente, Piccalilli Crémeux, Polenta au Thym .....	24.00
Ballottine de Volaille Label Rouge aux Girolles et Truffes, Pommes Fondantes, Jus de Volaille au Vin Jaune.....	25.00
Lotte, Pesto Ail des Ours, Mousseline de Pommes de Terre et Cresson, Raifort, Hollandaise en Espuma ( <i>Supplément Menu +5.00</i> ).....	28.00
Thon Rouge aux Saveurs du Sud, Quinoa, Légumes du Soleil, Chutney de Tomates au Balsamique ( <i>Supplément Menu +7.00</i> ).....	30.00

### 4<sup>ÈME</sup> TEMPS

Anarchie de Fraise & Basilic .....	12.00
Lacqueman Di Lîdge Version Umami .....	12.00
Exotiquement Vôtre .....	12.00



# LES CLASSIQUES

## ENTRÉES

La Croquette Trois Fromages, Pommes Caramélisées .....	11.00 - 20.00
La Croquette de Crevettes, Cocktail au Piment d'Espelette.....	14.00 - 23.00
Le Tataki de Thon Rouge aux Saveurs Asiatiques.....	22.00 - 32.00
Le Carpaccio de Bœuf à l'Huile d'Olive Kalios et Burrata, Tomates Confites, Terreau d'Olives Noires .....	16.00 - 20.00
La Burrata à l'Huile Kalios, Tomates Confites, Terreau d'Olives Noires .....	13.00 - /

## PLATS

Le Traditionnel Boulet à la Liégeoise, Frites Fraîches au Blanc de Bœuf.....	15.00
Les Traditionnels Boulets à la Liégeoise, Frites Fraîches au Blanc de Bœuf .....	17.00
Panier du Maraîcher : Edition 2019 .....	22.00
Le Mi-Cuit de Saumon à l'Huile de Citron Vert, Vinaigre Balsamique Blanc, Roquette, Copeaux de Parmesan et Galette de Pommes de Terre.....	23.00
La Pâte ou la Raviole Fraîche du Jour.....	Prix du jour



## LE COIN BOEUF

Le Tartare de Bœuf émincé au Couteau - 180gr .....	19.00
Véritable Burger de Black Angus, Trio d'Oignons, Bacon, Sauce aux 3 Poivres, Fromage de Chimay.....	20.00
Pavé de Bœuf Irlandais - 250gr .....	27.00
L'Entrecôte de Bœuf Persillée - 350gr .....	39.00
La Côte à l'Os du Terroir B.B.B. - 550gr .....	42.00



*Les Sauces maison : Poivre vert, Béarnaise, Jus Truffé, Bleu de Laqueuille, Beurre maître d'hôtel*  
*Accompagnement : Pommes de Terre Rissolées ou Frites Fraîches au Blanc de Bœuf*

## SALADES

La Seguin .....	18.00
La Nordique .....	17.00
La Dolce Vita .....	19.00



## LES BOUTS DE CHOU

Poisson du Jour, Sauce Tartare Maison, Purée de Légumes .....	Prix du Jour
Nuggets de Poulet .....	15.00
Pâte Jambon Crème .....	15.00
Boulet .....	15.00

*Servi avec Compotine, Frites Fraîches, Petit Sucré, Babybel*



Les Fromages Régionaux de Denis, "La Cave du Fromager à Aywaille" .....	15.00
La Dame Blanche, Vanille au Beurre, Crumble Chocolat Fleur de Sel.....	10.00
Le Café Liégeois Originel .....	10.00
Le Moelleux au Chocolat et sa Crème Anglaise.....	11.00
Le Trio de Sorbets et de Fruits Frais de Saison .....	10.00
Le Café Gourmand et son Café ou son Thé.....	15.00





## CAFÉS NESPRESSO

Ristretto .....	3.50	Cappuccino Italien .....	3.50	Italian Coffee .....	10.00
Espresso .....	3.50	Macchiato .....	3.75	French Coffee .....	10.00
Lungo.....	3.50	Latte Macchiato.....	3.75	Umami Coffee .....	10.00
Lungo Decaffeinato .....	3.50	Doppio Espresso .....	4.75		
Espresso Decaffeinato .....	3.50	Irish Coffee .....	10.00		



Japanese Sencha .....	4.75	Jasmin.....	4.75	Thé vert Menthe BIO. ....	4.75
Earl Grey Supreme .....	4.75	Cannelle .....	4.75	Vanille & Pamplemousse.....	4.75
Camomille .....	4.75	Menthe & Verveine.....	4.75		



## VODKAS

Zubrowka.....	7.00
Grey Goose .....	11.00
Belvedere Pure.....	9.00
Belvedere Unfiltered.....	12.00

## WHISKIES

Johnnie Walker Red.....	7.00
Johnnie Walker Black.....	10.00
Jameson .....	8.00
Jack Daniel's.....	9.00
Glenfiddich 12 ans .....	11.00
Lambertus N°5 Single Malt .....	11.00
Talisker 10 ans .....	13.00
Ardbeg 10 ans.....	13.00
Glenmorangie "Nectar d'Or" .....	15.00
Belgian Owl .....	15.00

## RHUMS

Bacardi Blanc.....	7.00
Bacardi Carta Oro.....	8.50
Don Papa 7 ans.....	11.00
Diplomatico Reserva.....	12.00
Dictador 20ans .....	16.50
Clement VSOP 44° Martinique .....	14.50
Dos Maderas 5+5 .....	14.50
Millonario 15 ans.....	15.50

## LIQUEURS & EAUX DE VIE

Get 27 .....	7.00
Get 31 .....	8.50
Amaretto .....	7.50
Limoncello.....	7.00
Bailey's.....	7.50
Cointreau.....	7.00
Grappa Marcati Miel.....	8.00
Grappa Nonino Il Moscato .....	11.00
Grappa Amarone Marzadro .....	13.00
Grappa Gewurztraminer Marzadro .....	13.00
Poire Williams.....	9.00
Eau de Villée.....	8.50
Peket de Houyeu.....	7.00
Sambuca .....	6.00
Tequila Sauza.....	8.00
Calvados.....	8.00
Cognac Baron Otard.....	8.00
Cognac Hennessy VS .....	8.00
Cognac Hennessy XO .....	27.00
Chartreuse Verte .....	9.50
Chartreuse Verte VEP .....	19.00
Fernet Branca .....	7.50

