

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 . Oeufs . Moutarde . Poissons . Crustacés . Mollusques . Anhydride sulfureux et sulfites . Soja . Lait (y compris le lactose)

All our dishes are made from fresh products.

Therefore, we would like to share with you the famous quote of Auguste Escoffier :

" Cooking is an art and all Art requires patience..."

Dear guests,

In order to avoid any complications ou unpleasant surprises, please let us know upon ordering any allergies from the list below that might affect you.

Allergens :

. Cereals containing gluten . Nuts . Sesame . Peanuts . Lupin . Celery . Egg . Mustard . Fish . Crustaceans . Molluscs . Sulphites . Soya . Milk

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	

GIN

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

 Umami Cocktail 13.00

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



ENTRÉES - STARTERS

- Serrano Ibérique & Focaccia au Romarin 13.00
Iberian Serrano & Rosemary Focaccia
- Burrata & Tomates Colorées, Huile d'Olives au Basilic 14.00
Burrata & Multi-Color Tomatoes, Olives Oil with Basil
- Saumon Fumé avec sa Brioche & sa Petite Crème Aigre 15.00
Smoked Salmon with its Brioche & its Sour Cream
- Poitrine de Porc Confitée, Œuf Basse T°, Mousseline de Petits Pois & Jus de Jambon d'Ardenne 16.00
Candied Pork Belly, Low Temperature Egg, Peas Mousseline and Ardennes Ham Juice
- Ris-de-Veau de Cœur en Croûte, Emincé d'Asperges Blanches et Verte, Sauce Façon Vichyssoise 19.00
Crusted Sweetbreads, White and Green Asparagus with Sauce in the way of Vichyssoise
- Le Tataki de Thon Rouge aux Saveurs Asiatiques 22.00 🍏
Asian Flavors Bluefin Tuna Tataki
- La Croquette de Vieux Liège de Vielsalm bio, Pommes caramélisées 11.00
Vielsalm's Vieux Liège Croquette BIO, Caramelized Apples
- La Croquette de Crevettes, Cocktail au Piment d'Espelette 14.00
Shrimps Croquette, Homemade Cocktail with Espelette Pepper



PLATS - MAIN COURSES

- Traditionnels Boulets à la Liégeoise, Frites Fraîches au Blanc de Bœuf 17.00
Traditional Liégeoise's Meatballs, French Fries Fried in "Blanc de Bœuf"
- Véritable Burger Maison, Espuma de Cheddar, Bacon Umami, Frites Fraîches au Blanc de Bœuf 20.00
Homemade Burger, Cheddar Espuma, Bacon, French Fries Fried in "Blanc de Bœuf"
- Panier du Maraîcher : Edition Printemps-Eté 2018 18.00 🍏
Vegetables Basket : Spring-Summer Edition
- Le Suprême de Volaille Jaune BIO cuit Basse Température, Morilles et Champignons Pluriels 24.00 🍏
Poultry Supreme BIO cooked 2 hours at 56°C, Morels and Mix of Mushrooms
- Côte de Veau Grillée, Artichauts Poivrade, Risotto Citron Confit et Chorizo - 250gr 27.00
Grilled Veal Chop, Artichokes Poivrade, Risotto Candied Lemon and Chorizo - 8.8 oz
- Filet de Bar, Huile Vierge et Coquillages, Betttes et Fèves des Marais 26.00
Bass Fillet, Virgin Oil and Shells, Chard and Broad Beans
- Tartare de Bœuf émincé au Couteau - 150gr 19.00
Minute knife cut Beef Tartare - 5.3 oz
- Pavé de Bœuf - 250gr 26.00
Thick-cut Beef Steak - 8.8 oz
- La belle Pièce Surprise du Moment - 350gr 36.00
Best Piece of Meat of the Moment - 12.3 oz

Les Sauces maison : Poivre vert, Béarnaise, Jus Truffé, Bleu de Laqueville, Beurre maître d'hôtel

Home made Sauces : Green Pepper, Béarnaise, Truffel Meat Juice, Blue of Laqueville Cheese, Maître d'hôtel butter



MENU SURPRISE

- Menu du Marché - 3 Services 37.00
- .. Sélection de vin 20.00

- Menu du Marché - 4 Services 46.00
- .. Sélection de vin 25.00



SURPRISE MENU

- Market Menu 3 Courses 37.00
- .. Wine Selection 20.00

- Market Menu 4 Courses 46.00
- .. Wine Selection 25.00

Disponible seulement par table entière - Only available by full table order



SALADES - SALADS

- Frisée aux Lardons 16.00
French Classic Salad: Frisée aux Lardons
- Salade César 17.00
Caesar Salad
- Salade Saumon Gravlax 18.00 🍏
Gravlax Salmon Salad
- Scampis aux Saveurs d'Orient 19.00 🍏
Oriental's Flavors King Praws

LES BOUTS DE CHOU - THE LITTLE ONES

- Steak Haché 15.00
Meat Patty
- Nuggets de Poulet 15.00
Chicken Nuggets
- Blanc de Poulet 15.00
Chicken Breast
- Boulet 15.00
Meatball

Servi avec Compotine, Frites Fraîches, Kinder Surprise, Babybel
Served with Apple Compotine, Fresh French Fries, Kinder Surprise, Babybel



DESSERTS

- La Dame Blanche, Vanille Bourbon, Croquant Praliné..... 9.00
Dame Blanche, Vanilla Bourbon Ice Cream, Crunchy Praline
- Le Café Liégeois Originel..... 9.00
Mokka Ice Cream, Alcool
- Le Moelleux au Chocolat et sa Crème Anglaise..... 10.00
Dark Chocolate Fondant with its Custard
- L'assortiment de Sorbets et de Fruits Frais de Saison 10.00
Mix of Sorbets and Seasonal Fresh Fruit
- Le Café Gourmand..... 12.00
Gourmet coffee
- Les Fromages Régionaux de Denis, "La Cave du Fromager à Aywaille" 13.00
Local Cheese of Denis, "Cave du Fromager" in Aywaille
- La Glace Lacquemants "Désiré de Lille" 10.00
"Désiré de Lille" Lacquemants Ice Cream
- La Vie en Rose 11.00
Strawberries, Rhubarb, Crumble
- La Pâtisserie du Jour 11.00
Pastry of the Day

CAFÈS 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		

THÈS



Japanese Sencha	4.75	Cannelle /		Thé Vert Menthe BIO	
Earl Grey Supreme	4.75	Hot Cinnamon Spice	4.75	Organic Green Tea with Mint	4.75
Camomille / Chamomile	4.75	Menthe & Verveine		Vanille & Pamplemousse	
Jasmin /		Mint Verbena	4.75	White Vanilla Grapefruit	4.75
Dragon Pearl Jasmine	4.75				

BIÈRES AU FÛT

Jupiler 25	3.00	Orval	5.50
Jupiler 33	4.25	Triple Karmeliet	5.50
Jupiler 50	5.00	Hoegaarden Blanche	4.00
Leffe Blonde.....	5.00	Hoegaarden Rosée.....	4.50
Curtius	5.00	Kriek Belle-Vue	4.50
Elfique Ambrée	5.00	Liefmans	4.50
		Corona.....	6.00
		Jupiler 0%.....	2.80
		Elfique Brune Triple 75cl	19.00

BIÈRES

Redoutable 9%	5.50	EAUX	
Chouffe Blonde.....	5.50	Plate / Pétillante 25cl.....	3.00
Duvel.....	5.50	Plate / Pétillante 50cl.....	5.50
Rochefort 8°	5.50	Plate / Pétillante 1l.....	7.50

SOFTS

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