

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

NOS INSPIRATIONS DU MOMENT

- Maquereau en cuisson basse température, Sel fumé, Déclinaison pourpre betterave - chou rouge 14.00
Mackerel in Low Temperature Cooking, Smoked Salt, Declination Purple Beet - Red Cabbage
- Freekeh en version taboulé, gouttes de poivron, œuf de caille, houmous au carvi 15.00 
Freekeh tabouleh version, pepper drops, quail egg, caraway hummus
- Carpaccio de bœuf limousin à l'huile de noix, condiment champignons, terreau de fruits secs et poudre de cèpes 17.00
Limousin beef carpaccio with walnut oil, mushroom condiment, dried fruit and porcini powder
- Foie Gras poêlé, pommes caramélisées, écorce de pain et fruits de nos sous-bois 17.00
Seared foie gras, caramelized apples, bark of bread and fruits of our undergrowth
- L'œuf parfait à 63°, petits pois, fèves, morilles, espuma de lait fumé 13.00 
The perfect 63 ° egg, peas, beans, morels, smoked milk espuma
- Velouté de coquillages au curry léger et wakamé, pommes de terre fondantes 14.00
Crab Meat, Yuzu, Leeks declined, Chive Oil

NOS CLASSIQUES

- 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

NOS INSPIRATIONS DU MOMENT

- Véritable Burger de Black Angus, Trio d'Oignons, Bacon, Le Valèt, Frites Fraîches au Blanc de Bœuf.....20.00
- Burger d'Algues, Pavé mi-cuit de saumon sauvage sockeye, sélection de pousses, Dressing Wasabi citronelle20.00
- Burger de betterave aux céréales, crémeux pecorino, sélection d'herbes et crudités diverses18.00 🍏
- Le curry de Lotte aux petits légumes en différentes propositions, purée de pomme de terre29.00
- Filets de canard sauvage, jus réduit aux marrons glacés, crosques de cuisses confites, oignons doux et pommes de terre, Légumes d'Automne.....26.00
- La belle côte de cochon grillée saumurée, poêlée de tuberculeux, mousseline de panais, béarnaise de moutarde à l'ancienne.....24.00
- Filet de Dorade Royale au beurre d'algues, risotto de fregola sarda negro et poulpes en tempura25.00 🍏

NOS CLASSIQUES

- Traditionnels Boulets à la Liégeoise, Frites Fraîches au Blanc de Bœuf.....17.00
Traditional Liégeoise's Meatballs, French Fries Fried in "Blanc de Bœuf"
- Panier du Maraîcher : Edition Eté 201818.00 🍏
Vegetables Basket : Spring-Summer Edition
- Tartare de Bœuf émincé au Couteau - 170gr.....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

- L'Exotique 18.00 
Exotic Salad
- L'Ardennaise 17.00
« Ardennes » Salad
- La Nordique 17.00
Salmon Salad
- La Dolce Vita 19.00
Italian Salad

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
Vanilla Bourbon Ice Cream, Crunchy Praline, Melted Chocolate
- Le Café Liégeois Originel..... 9.00
Mokka Ice Cream, Alcohol
- 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 Soupe de figes infusée aux épices, glace cannelle..... 11.00
Figs soup, cinnamon Ice cream
- Le Cuberdon et la framboise 11.00
Cuberdon Candy and raspberry
- L'Irish de fraise glacé 11.00
Iced strawberry Irish
- 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		



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