

GLACES & SORBETS

Chocolat / Vanille / Caramel / Cafe / Fraise
Cassis / Coco / Citron / Mango

1 boule 2.50 € 2 boules 4.50 € 3 boules 6.50 €

COUPES GLACÉES

10.00 €
Colonel
Sorbet Citron 3 boules, Vodka.

10.00 €
Bailey’s Affogato
Glace au café 3 boules, Bailey’s.

10.00 €
Bourbon Chocolat
Glace au chocolat 3 boules, whisky.

10.00 €
Menu Enfant
(jusqu’à 10 ans)

Nugget’s Poulet Maison et frites
Ou
Carbonara
et
Boule de glace
Boisson sirop

UMAMi
RESTAURANT & BAR

LA CARTE

UMAMi
RESTAURANT & BAR

À PARTAGER

Planche de Charcuterie 15.00 €

Bresaola, serrano jambon, magret fumé, saucisson aux noix, olives, betteraves et échalotes marinées.

Huîtres Kinilaw 15.00 €

6 huitres No.2, sauce à la noix de coco philippine, polenta croustillante, oignons rouges marinés et huile de ciboulette.

EXTRAS

Frites 3.50 €

Pomme de terre sautées, ciboulette 4.00 €

Salade 4.00 €

Salade composée, vinaigrette balsamique, tomates cerises.

Oignons Tempura, ailoli noir 5.00 €

FORMULE DU MIDI

(disponible uniquement pour le midi)

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert 23.00 €

Entrée + Plat + Dessert 28.00 €

Plat 19.50 €

ENTRÉES

Salade de chicorée (option végétan disponible)
Chicorée, vinaigrette à l'orange, quartiers oranges,
Rocquefort et noix grillées.

Ou

Soupe Maison

-

PLATS

Poisson du Jour

Ou

Risotto Poulet aux Champignons (option végétan disponible).

Risotto, Huile de truffe, Champignons, suprême de Poulet poêlé,

Parmesan, salade de roquette vinaigrette balsamique.

-

DESSERTS

Bavarois au Chocolat blanc

Chocolat blanc, compote de cassis, biscuits à la cuillère au liqueur.

Ou

Brownie Vegan

Brownie chocolat, sorbet à la noix de coco,
compote de fruits de la passion.

UMAMI

LA CARTE

ENTRÉES

13.50 €

Bœuf Croustillant aux piments

(peut être préparé sans épices)

Bœuf croustillant, sauce Terriyaki, graines de sésame,
piments rouge ou vert, laitue, ciboulette et coriandre.

14.00 €

Terrine de Foie gras

Terrine de foie gras, gelée de porto, légumes marinés,
tranches de pain aux graines et aux fruits secs.

9.00 €

Tempura de Chou-fleur à la sauce teriyaki

(Végan)

Chou-fleur croustillants, sauce teriyaki, légumes marinés.

8.00 €

Salade de Chicorée

(option végétan disponible)

Chicorée, vinaigrette à l'orange, quartiers d'oranges,
Rocquefort et noix grillées.

8.00 €

Soupe Maison

17.50 €

Saint-Jacques Poêlées

Noix de Saint-Jacques poêlées 3 pièces, purée de céleri-rave,
huile de ciboulette, boudin noir et légumes marinés.

12.50 €

Camembert au Four

Camembert, confiture d'oignons rouges,
huile infusée au romarin et à l'ail.

Pour connaître la liste des allergènes et l'origine des viandes, veuillez vous adresser au serveur.

PLATS

28.50 €

Filet de Bœuf (200g. env)

Pommes de terre écrasées ou frites, légumes de saison.

Jus au vin rouge / sauce chimichurri / sauce poivre.

24.50 €

Magret de Canard

Magret de canard, pommes de terre écrasées Ou frites,
légumes de saison, jus au vin rouge, compote de cassis.

19.50 €

Risotto Poulet aux Champignons

(option végétan disponible)

Risotto, Huile de truffe, suprême de poulet poêlé,
parmesan, salade de roquette balsamique.

21.00 €

Curry rouge Thaï aux crevettes

(option végétan disponible)

Crevettes, sauce curry rouge Thaï, légumes de saison, riz jasmin.

19.50 €

Poisson du jour

DESSERTS

9.00 €

Bavarois au Chocolat blanc

Chocolat blanc, compote de cassis, biscuits à la cuillère, liqueur.

9.00 €

Brownie (Vegan)

Brownie chocolat, sorbet à la noix de coco,
compote de fruits de la passion.

9.00 €

Cheesecake au beurre de Cacahuète et Chocolat

Cheesecake, dulce de leche, compote de fruits rouges.

11.50 €

Cafe Gourmand

Petite sélection de desserts servis avec expresso / café allongé / thé
ou digestif (4cl) 5 € supp.

10.00 €

Assiette de Fromage

Sélection de fromages, confiture d'oignons rouges et pain.