

UMAMI BURGERS

Tous nos steaks sont « smashés » (cuits à point).

Umami Classic 16

Steak, salade, cornichons, tomates, oignons caramélisés, cheddar, sauce classique

Plant-Based Classic (V) 17

Galette végétale BEYOND, salade, cornichons, tomates, oignons caramélisés, cheddar, sauce classique

Sunnyside 17

Steak, bacon, œuf au plat, tapenade de tomates confites, avocat, salade, cornichons, cheddar, cébettes, sauce aïoli à la truffe

K-Town Tuna 19

Thon mi-cuit mariné au Gochujang, salade de choux épicée Coréenne, concombre, sauce classique 🔥



MAKE IT SKINNY

REMPLACEZ LE PAIN PAR DES FEUILLES DE LAITUE

★ AJOUTEZ DES EXTRAS

CHEDDAR +2 ŒUF AU PLAT +3 BACON +3

SAUCE AU FROMAGE +3 POULET CROUSTILLANT +6

STEAK DE BŒUF SMASHÉ +4 AVOCAT +3

GALETTE VÉGÉTALE BEYOND +5 (V) BACON VÉGÉTAL +3 (V)



Manly 16

Steak, bacon, sauce au fromage, sauce classique

Umami Patty Melt 16

Steak, oignons caramélisés, provolone, cheddar, sauce classique

Sam's Crispy Chicken 17

Filet de poulet pané maison, salade de coleslaw, cornichons, sauce classique

Rossini Cheeseburger 23

Steak, foie gras poêlé, mimolette vieillie, cornichons, sauce aïoli à la truffe

HATIK BURGER 15

Pain complet, filet de poulet Halal pané (graines de sésame, pavot, lin, tournesol, piment de Cayenne), coeur de laitue, cébettes, concombre, cheddar, sauce Brazil - 1€ reversé à l'association Big Up Project

FAITES UN COMBO !

AJOUTEZ DES FRITES CLASSIQUES & UN SODA +8

AJOUTEZ DES FRITES GARNIES & UN SHAKE +14



ENTRÉES

Bacon Mac'N Cheese 10

Bacon, épices de la Nouvelle-Orléans, parmesan, sauce trois fromages

Thick Onion Rings (V) 9

+ choix d'une sauce

Cheesy Potato Tots (V) 9

Croquettes de pommes de terre farcies au trois fromages, parmesan, épices de la Nouvelle Orléans
+ choix d'une sauce

Umami Tenders 14

Poulet croustillant aux épices de la Nouvelle Orléans
+ choix d'une sauce

UMAMI FRITES



Thin (V) 6

Frites classiques aux épices de la Nouvelle-Orléans

Sweet Potato (V) 9

Frites classiques de patates douces aux épices de la Nouvelle-Orléans

Truffle'Em (V) 9

Frites à la fondue de fromage et crème de truffe, cébettes

Manly 9

Frites aux épices de la Nouvelle-Orléans, copeaux de bacon, cébettes, sauce au fromage

+ choix d'une sauce

SAUCES

Ketchup Truffé (V)

Bleu (V)

Classique (V)

Buffalo (V)

BBQ (V)

Jalapeño Ranch (V)

SUPPLÉMENT SAUCE +3

SALADES & POKE



Go Greens (V) 12

Jeunes pousses, concombre, coriandre, graines de sésame, vinaigrette yuzu

K-Town Poke Bowl 17

Riz blanc assaisonné, édamame, avocat, carottes, concombre, thon cru en dés, oignon nouveau, sauce ponzu, épices togarashi 🔥

Remplacez le thon par du poulet croustillant +6

Caesar 15

Salade romaine, parmesan, croûtons à l'ail, sauce César à part
Ajoutez du poulet croustillant +6 ou du bacon +3

Korean Slaw 15

Carottes râpées, choux rouges et verts râpés, cébettes, graines de sésame



DESSERTS

Chocolate Cake 9
Gâteau au chocolat noir à étages, mousse au chocolat

Peanut Butter Pie 9
Mousse au chocolat noir et au beurre de cacahuète fourré de « Reese's Peanut Butter Cups »

Cheesecake 9
Au coulis de fruits rouges

Fruit Sliders 7
Fruits frais et infusion à la citronnelle

Ben & Jerry's Ice Creams ... 8

Vanille, noix de pécan, caramel

Brownie au chocolat fondant

Brownie au chocolat fondant vegan 

Cookie dough

Cookie dough vegan 

Beurre de cacahuètes

BOISSONS CHAUDES

Expresso, expresso décaféiné 3,50

Double expresso, cappuccino, café latte, chocolat 5

Thés BIO Betjeman & Barton « Pure » 5

UMAMI SHAKE .. 9

Salted Peanut Butter Caramel

Glace vanille, sauce caramel, sauce au beurre de cacahuètes « Reese's », lait, crème fouettée

AJOUTEZ DU BAILEYS +4



BULLES & VINS

BLANCS 12,5cl 75cl

Vin de France, Loire 7 38
Chapeau Melon, Jérémie Huchet

Chardonnay, Californie 9 49
LZC Collection, Hampton Estate

Chablis AOP 12 64
Domaine Jean-Marc Brocard

ROSÉ

Côtes de Provence AOP 8 42
«La vie en rose» De Roubine

COCKTAILS

Mezcal Eastside 14
Mezcal, jus de citron vert, concombre, menthe

Peach John Daily 14
Vodka à la pêche, ice tea, jus de citron

Rose Aperol Sangria 14
Garnitures de saison

ROUGES 12,5cl 75cl

Zinfandel, Californie 8 42
LZC Collection, Hampton Estate

Bordeaux AOP 11 55
Clarendelle, Inspire par Haut-Brion

Bourgogne AOP 10 56
Domaine De Rochebin, Clos St Germain

CHAMPAGNE

Laurent Perrier, La Cuvée ... 18

BIÈRES

EN BOUTEILLE

Kiki de Montparnasse
Pale Ale 4° 33cl 9

Budweiser 33cl 9

Lagunitas IPA 35,5cl 9

Ambrée Premium Bitter Umami 33cl ... 9

PRESSION

Heineken 25cl | 50cl 7 | 10

CIDRE

L'Angélique Sassy

BIO, Normandie 33cl 12

BOISSONS BIO 25cl 7
BOISSONNERIE DE PARIS

Thé noir au Yuzu
Citronnade

Jus de pomme du Tarn et Garonne

Jus de tomate de Marmande

Jus d'orange

AJOUTEZ DE LA VODKA +6

