

UMAMI BURGERS



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

Umami Classic 15

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, sauce aïoli à la truffe

K-Town Tuna 19

Thon mariné au Gochujang, salade de choux épicée Coréenne, cornichons, sauce classique

★ AJOUTEZ DES EXTRAS

CHEDDAR +2 ŒUF AU PLAT +3 BACON +3
SAUCE AU FROMAGE +3 AVOCAT +3
STEAK DE BŒUF SMASHÉ +4
POULET CROUSTILLANT +6
GALETTE VÉGÉTALE BEYOND +5 (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

Poulet bio croustillant, salade de coleslaw, cornichons, sauce classique

Rossini Cheeseburger 22

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

FAITES UN COMBO !

AJOUTEZ DES FRITES CLASSIQUES & UNE BOISSON +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

Poulets croustillants aux épices de la Nouvelle-Orléans
+ choix d'une sauce

UMAMI FRITES



Thin (V) 6

Frites classiques aux épices de la Nouvelle-Orléans + choix d'une sauce

Sweet Potato (V) 7

Frites classiques de patates douces aux épices de la Nouvelle-Orléans + choix d'une sauce

Truffle'Em (V) 9

Frites à la fondue de fromage et crème de truffe, cébettes + choix d'une sauce

Manly 7

Frites aux épices de la Nouvelle-Orléans, copeaux de bacon, cébettes, sauce au fromage + choix d'une sauce

SAUCES

UNE PAR COMMANDE SUPPLÉMENT SAUCE +3

Ketchup Truffé (V)

Bleu (V)

Classique (V)

Buffalo (V)

BBQ (V)

Jalapeño Ranch (V)

SALADES & POKE



Go greens (V) 12

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

K-Town Poke Bowl 16

Riz blanc assaisonné, édamame, avocat, carottes, concombre, thon mariné, oignon nouveau, sauce ponzu, épices togarashi
Remplacez le thon par du poulet croustillant +6

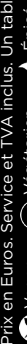
Caesar 14

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

Korean Slaw 15

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

Nos viandes de boeuf, de porc et volaille sont d'origine Française (nées, élevées, abattues et découpées en France). Le thon de notre carte est issu d'une pêche éco-responsable. Prix en Euros. Service et TVA inclus. Un tableau des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.



DESSERTS

- Chocolate Cake** 9
Gâteau au chocolat noir, mousse au chocolat
- Peanut Butter Pie** 9
Mousse au chocolat noir et au beurre de cacahuète fourrée de « Reese's Peanut Butter Cups »
- Cheesecake** 9
- 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
Cookie Dough
Beurre de cacahuètes
Brownie au chocolat fondant vegan 

BOISSONS CHAUDES

- Expresso, expresso décaféiné 3,50
- Double expresso, cappuccino, café latte, chocolat 5
- Thés bio Betjeman & Barton « Pure » 5

UMAMI SHAKES ..,

- 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 | | |
| Californie, Chardonnay 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 et menthe
- Peach John Daily** 14
Vodka à la pêche, ice tea, jus de citron
- Rose Aperol Sangria** 14
Garnitures de saison

SOFT

- SODAS** ... 6
Coca-Cola / Zero, Sprite 33cl,
Schweppes Tonic, Schweppes Agrum',
Orangina, Red Bull 25cl

EAU

- Badoit, Evian 100cl 7
- Eau Brita plate ou pétillante 75cl 4
- Perrier 33cl 5

ROUGES

- | | | |
|--------------------------------------|--------|------|
| | 12,5cl | 75cl |
| Zinfandel, Californie 8 | 42 | |
| Lzc Collection, Hampton Estate | | |
| Fronton AOP 9 | 49 | |
| Château Laurou «Tradition» BI | | |
| Bourgogne AOP 10 | 56 | |
| Domaine André Dupuis <i>Vegan</i> | | |

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

EN PRESSION

- Heineken** 25cl | 50cl 7 | 10

CIDRE

- L'Angélique Sassy**
Organic, 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

