




um  
Beaumonde

Depuis 2012

## NOS APÉRITIFS

Spritz Cocktail	9,50€
Sangria maison (fruits frais)	7,50€
Kir	6,00€
Kir Royal (Champagne)	11,00€
Porto blanc	7,00€
Porto rouge	7,00€
Martini blanc	7,00€
Martini rouge	7,00€
Ricard	7,00€
Campari	8,00€
Batida	8,00€
Pisang Ambon	8,00€
Passoã	8,00€
Get 27	8,00€
Safari	8,00€
Picon vin blanc maison	8,00€
Pisang sans alcool	8,00€
Gin sans alcool	8,00€

## NOS BIÈRES

 MAES PILS	3,00€
Kriek Belle-Vue	3,00€
Blanche Hoegaarden	3,00€
Chimay bleue	5,60€
Duvel	6,00€
Orval	6,00€
Saison Dupont Bio (75cl)	10,00€
Leffe 0,0%	4,50€

## NOS SOFTS

Pepsi	3,00€
Pepsi Max	3,00€
Seven Up	3,00€
Schweppes	3,00€
Gini	3,00€
San Pellegrino orange 1/4	3,20€
Ice Tea (33cl)	3,00€
Perrier	3,20€
Vittel ¼	3,00€
Vittel ½	6,00€
San Pellegrino ½	6,00€
Jus (orange- ananas - pomme/cerise - tomate)	3,00€

## NOS BOISSONS CHAUDES

Café	2,90€
Décaféiné	2,90€
Cappuccino	3,00€
Thé (Kusmi Tea) au choix	3,00€
Irish coffee (Whisky)	8,50€
Italian coffee (Amaretto)	8,50€
French coffee (Grand Marnier)	8,50€
Um Beaumonde coffee (Poire Cognac)	8,50€

## NOS GINS & TONIC

Gordon's London Dry Gin & Schweppes Indian Tonic Water ----- 9,80€  
*Un Gin sec aux saveurs de baies de genévrier et citron.*

Hendrick's Gin & Fever-Tree ----- 10,90€  
*Des accents floraux, dont la rose.  
La baie de genévrier est moins perceptible.*

Gin Mare & Fever-Tree ----- 11,90€  
*Plein de corps et une texture huileuse.  
Un Gin fort parfumé aux saveurs de coriandre, thym, romarin et basilic.*

Mombasa Club & Fever-Tree ----- 12,70€  
*London Dry Gin classique, baies de genévrier au départ  
et à la fin un goût bien épicé plein d'agrumes.*

## NOS CHAMPAGNES

Coupe de Champagne ----- 11,00€

Bouteille de Champagne ----- 90,00€  
*Laurent-Perrier Brut 75cl*

Bouteille de Champagne ----- 120,00€  
*Laurent-Perrier rosé 75cl*

## LES VINS AU VERRE

### BLANC

Ugni Blanc Colombard -----	5,00€
<i>Côtes de Gascogne</i>	
Muscat de Rivesaltes -----	5,50€
Chablis -----	5,60€
<i>Bourgogne</i>	
Saint-Véran -----	5,90€
<i>Bourgogne</i>	
Chardonnay -----	5,50€
<i>Argentine</i>	
«Petite Fleur» Monteviejo Lindaflor --	6,00€
<i>Argentine</i>	

### ROUGE

Cahors Malbec -----	5,00€
<i>Sud-Ouest</i>	
Granbeau Grenache noir -----	5,00€
<i>Pays d'Oc</i>	
Château La Gravière -----	6,30€
<i>Lalande-de-Pomerol</i>	
«Petite Fleur» Monteviejo Lindaflor --	6,00€
<i>Argentine</i>	

### ROSÉ

Rosé Maison -----	5,00€
<i>Sud-Ouest</i>	
Cuvée Domaine de la Rouillère --	6,00€
<i>Côtes de Provence</i>	



## POUR L'APÉRO

Ardoise de charcuterie ----- 10,90€  
*3 sortes différentes*

La planche Tapas - Apéro  
1-2 personnes ----- 14,90€  
3-4 personnes ----- 25,90€  
*(Calamars, olives, fromage, charcuteries espagnoles)*

Portion de calamars & sa sauce tartare maison ----- 8,50€

## LES ENTRÉES

Thon rouge sauce vierge ----- 14,00€  
*Thon mi-cuit, fleur de sel, huile d'olive, tomates, basilic, coriandre, persil plat*

Brochette de Saint-Jacques & scampis ----- 16,00€  
*Mousseline de potiron*

Ravioles (4) ricotta & épinards, crème de parmesan, jambon serrano et roquette ----- 11,00€

Croquettes (2) de crevettes artisanales ----- 15,00€

Croquettes (2) de fromage de Chimay  ----- 11,00€

Duo de croquettes de crevettes artisanales et de fromage de Chimay  ----- 12,50€

Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan et roquette\* ----- 14,00€

Assiette de jambon pata Negra Bellota\* ----- 16,00€

\* Supplément de frites: 3,00€

Pas d'entrées en plats sauf pour les enfants

# LA SUGGESTION DE LA SEMAINE

Servie midi & soir - Voir tableau

## LES PLATS

Filet pur de boeuf «Charolais»* -----	27,00€
Tournedos de boeuf (250gr) & ses légumes de saison -----	23,00€
<i>Sauces au choix: Poivre vert - Champignons - Béarnaise - Truffe-Parmesan ----- 3,00€</i>	
<i>Accompagnement au choix: Frites - gratin dauphinois - pâtes</i>	
Trio de la mer* -----	23,00€
<i>Thon rouge, croquette de crevettes &amp; brochette de Saint-Jacques</i>	
<i>Supplément accompagnements ----- 3,00€</i>	
Bouillabaisse Maison -----	22,00€
<i>Saint-Jacques, saumon, cabillaud, pdt grenailles, toast, rouille, crevettes grises, emmental rapé</i>	
Bouillabaisse de <b>Homard</b>  -----	30,00€
<i>Saint-Jacques, saumon, cabillaud, pdt grenailles, toast, rouille, crevettes grises, emmental rapé</i>	
Croquettes (3) de fromage de Chimay*  -----	18,00€
Croquettes de crevettes artisanales (3 pièces) & frites fraîches* -----	21,50€
Les fameuses pâtes à la truffe de chez «Ma Tante»  -----	24,00€
<i>Linguines pâtes fraîches, parmesan, mascarpone, copeaux de truffes, crème aux truffes noires du Périgord</i>	
Linguines pâtes fraîches à la Burrata  -----	19,90€
<i>Tomates séchées, basilic, copeaux de parmesan, huile d'olive &amp; persil</i>	
Tagliatelles pâtes fraîches aux noix de Saint-Jacques et scampis -----	21,00€
Ravioles (7) ricotta & épinards, crème de parmesan, jambon serrano & roquette ---	18,00€
Burger 100% pur boeuf* -----	19,00€
<i>Cheddar, bacon, tomate, oignons rouges, sauce poivre vert &amp; frites</i>	
Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan et roquette & frites fraîches* -----	18,50€
Pâtes bolognaise pour les enfants -----	10,00€
Steak haché & frites pour les enfants -----	10,00€

*\*Tous nos plats sont accompagnés d'une salade verte (salade, oignons, échalotes et vinaigrette)  
Pour le bon déroulement du service, maximum 4 plats différents par table*


## LES TARTARES

Boeuf servi avec des frites fraîches & une petite salade verte - 200gr	17,50€
Boeuf servi avec des frites fraîches & une petite salade verte - 300gr	22,00€
Boeuf servi avec des frites fraîches & une petite salade verte - 400gr	25,90€
Saumon bio servi avec une petite salade verte & toast ou frites	19,90€

## LA SALADE (uniquement printemps & été)

Salade Beaumonde	18,00€
<i>Salade mesclun, tomates, concombre, chèvre, raisins, noix, miel</i>	

## LES DESSERTS

Pain perdu au crumble et sa boule de glace caramel beurre salé	10,00€
Tiramisu maison	8,00€
<i>Poire, spéculoos, Amaretto, vanille, mascarpone</i>	
Moelleux au chocolat et M&M's 	8,50€
<i>Boule de glace vanille</i>	
Dame blanche au chocolat chaud (55% cacao)	8,00€
Colonel (sorbet citron et vodka)	9,00€
Sorbet citron	8,00€
Boule glace vanille enfant	3,00€
Boule glace citron enfant	3,00€

## VINS MAISON «UM BEAUMONDE»

Uby Blanc Colombard ----- 21,00€

*Arôme sec tranquille «Côtes de Gascogne»*

Cahors Malbec Rouge ----- 21,00€

*Arôme épicié et fruité «Sud-Ouest»*

Rosé Maison ----- 21,00€

*Arôme cerise intense et framboise accompagné d'un soupçon de tanin*

## VINS BLANCS FRANÇAIS

Muscat de Rivesaltes ----- 28,80€

*Nez fin avec des notes d'agrumes frais & de fruits exotiques. Bouche fruitée et gourmande sur des notes d'abricots du Roussillon.*

Bordeaux blanc «Entre-Deux-Mers» ----- 26,00€

*Ce vin fait de cépages classiques de raisins du Bordelais, idéal avec le poisson.*

Riesling ----- 27,00€

*Alsace*

*Le terme Grand Cru indique un vin de qualité supérieure, nez intense, fruité avec une fine acidité.*



Pinot Gris ----- 26,90€

*Alsace*

*Ce vin développe une opulence caractéristique, épicé aux arômes fumés.  
Il excelle avec les mets riches: gibier, gambas, ...*

Sancerre ----- 31,50€

*L'une des plus anciennes appellations de la région des vins de la Loire, sans doute la plus prestigieuse. Associé à des vins rouges légers corsés, depuis le milieu du 20<sup>ème</sup> siècle Sancerre a été célèbre pour son style herbacé croustillant. Minéralité de son Sauvignon Blanc marqué.*

Chablis ----- 35,00€

*Bourgogne*

*Le Domaine se situe à Chablis en Bourgogne. Il s'étend sur 13 hectares de vignes, composées exclusivement de Chardonnay, l'unique cépage (blanc) autorisé.*

Couvent des Jacobins de chez «Louis Jadot» ----- 39,00€

*Bourgogne*

*C'est un vin fruité et boisé avec des arômes de chairs de fruits frais, de fleurs odorantes, avec beaucoup d'élégance...*

Saint-Véran de chez «Louis Jadot» ----- 45,00€

*Bourgogne*

*Ce terroir donne un vin original au caractère délicat avec des senteurs très florales, à dominante de tilleul, légèrement épicé et avec des notes de pain grillé. Le Saint-Véran est un vin très rafraîchissant en apéritif qui pourra également accompagner charcuterie, fruits de mer, poissons en sauce...*

Chassagne-Montrachet ----- 90,00€

*Bourgogne*

*Ce vin est puissant et gras, sa persistance est remarquable.  
Il s'agit incontestablement de l'un des plus grands vins blancs au monde.*

## VINS BLANCS DU MONDE

Pinot Grigio - Italie ----- 25,90€

*Ses saveurs peuvent varier du melon à la poire & sa couleur pâle comme de la paille, lui donne des reflets dorés.*

Chardonnay - Argentine ----- 25,50€

*Ce vin présente un bon équilibre & se distingue par ses arômes de fruits mûrs tropicaux.*

Petite Fleur Torrontes - Argentine ----- 39,50€

*Cépage blanc typique de l'Argentine, produit dans la région de Salta.*

*L'élevage 30% en barrique apporte toute la rondeur au vin, contrebalancé par la vivacité du Torrontes. Un vin très équilibré tout en finesse.*

Lindaflor - Chardonnay - Argentine ----- 48,00€

*Un très grand Chardonnay d'Argentine de la Bodega Monteveijo, dans la Région de Mendoza. Le léger boisé apporte la rondeur et la souplesse, le terroir & le climat Argentin apportent le gras et la longueur. Un grand Blanc !*

Bishop's Leap «Marlborough Vins de Vallée» Sauvignon - Nouvelle-Zélande --- 27,90€

*Un vin typique «Marlborough Sauvignon» : croquant frais de poussière et aromatique.*

*Fruité sec, avec des notes de groseille, melon, pêche, fruit de la passion et de mandarine.*

Chenin Blanc - Afrique du Sud ----- 28,00€

*Déborde de pamplemousse & de melon, net & précis, il est l'apéritif parfait. Idéal avec le poisson, les salades ou les crustacés.*

## VINS ROUGES FRANÇAIS\*

Granbeau Grenache noir ----- 24,00€

*Pays d'Oc*

*Gourmandise et fraîcheur, vives notes de fleurs de framboise & de cerise pour égayer votre table.*

Château Patache d'Aux ----- 38,90€

*Haut-Médoc*

*Nez élégant de fruits mûrs, de pivoine & au boisé discret, bouche harmonieuse et équilibrée. Fruité, avec une texture fine et une grande fraîcheur.*

Château Phélan Ségur «Cru Bourgeois Exceptionnel» ----- 93,00€

*Saint-Estèphe*

*Aujourd'hui régulièrement salué comme un des meilleurs Saint-Estèphe, un vin élégant, au nez intense & complexe, où dominent les fruits rouges, solide et concentré en bouche, avec des tanins riches & épanouis qui promettent une bonne garde.*

Château La Gravière ----- 39,00€

*Lalande-de-Pomerol*

*C'est un vin rond et souple. Il sera apprécié pour sa finesse & ses arômes de fruits. Un joli vin souple & suave, certains estiment qu'il ressemble à un Pomerol. Le vignoble qui produit ce vin est en effet à la bordure de l'appellation Pomerol.*

Château Montviel ----- 61,00€

*Pomerol*

*Appellation prestigieuse de Bordeaux, c'est un Pomerol tout en finesse & en puissance. Ce vin vous séduira par sa robe légèrement tuilée, & ses arômes de sous-bois. Une longueur & un final très soyeux.*

Château Le Gay ----- 139,00€

*Pomerol*

*Château Le Gay fait partie des châteaux les plus prestigieux, où le Merlot y donne sa pleine expression. Robe sombre & profonde avec des arômes de moka & de pain grillé. Très belle longueur en bouche.*

Saint-Joseph de chez «Chave» ----- 65,00€

*Vallée du Rhône*

*Ce vin exprime toute la richesse du terroir de la colline de l'Hermitage.*

*\*N'hésitez pas à demander les années des Grands Crus*



Château La Violette ----- 295,00€

*Pomerol*

*Son nom est tiré d'un original & exquis parfum de violette. Exubérant dans sa suavité, ce cru rayonne en bouche. Il est l'un des vins les plus sensuels de Pomerol.*

Château Croque-Michotte ----- 60,00€

*Saint-Emilion Grand Cru*

*C'est le vin préféré du patron, 21 médailles le récompensent ! Le meilleur vin BIO du monde.*

Château Angélys 2009 «1<sup>er</sup> Grand Cru Classé» ----- 650,00€

*Saint-Emilion*

*Le nectar d'Angélys est un vin qui sonne avec pureté & cristallinité dans les verres et c'est peu dire ! C'est la star de cette carte de vins.*

Château d'Angles «La Clape» ----- 34,00€

*Languedoc*

*Ce vin expressif provient d'une sélection des meilleures parcelles. Il développe une grande complexité aromatique d'épices & de fruits très mûrs sur une belle structure soyeuse.*

Couvent des Jacobins de chez «Louis Jadot» ----- 39,00€

*Bourgogne*

*Il est produit à partir du cépage pinot noir. C'est un assemblage de vins sélectionnés provenant de toute la Bourgogne.*

Mercurey ----- 74,00€

*Bourgogne*

*Ce vin est l'un des plus connus de Bourgogne, le Mercurey est très parfumé et élégant.*

Sancerre ----- 31,50€

*Loire*

*Vin rouge vieilli en fût. Il a un bouquet qui tient à la fois de la cerise et de la violette. C'est un vin équilibré par sa nuance semi-tannique.*

1/2 bouteille - Selection du patron ----- 16,00€

*\*N'hésitez pas à demander les années des Grands Crus*



## VINS ROUGES DU MONDE

Papa Luna ----- 36,60€

*Espagne*

*Ce petit domaine près de Saragosse est planté en majorité avec de très vieilles vignes de Grenache.*

*Ces vins sont marqués avant tout par la fraîcheur & la puissance de fruit.*

Nozzole Chianti Classico ----- 31,80€

*Italie*

*Il est moyennement corsé avec une ossature solide, de l'acidité & des arômes concentrés de profondeur avec des notes de cerises que l'on retrouve au palais.*

Douro 4 cépages différents ----- 30,40€

*Portugal*

*La vallée de Douro, berceau du porto, compte parmi les plus beaux & les plus anciens vignobles d'Europe. On y élabore du vin depuis deux millénaires.*

Petite Fleur Blend ----- 39,00€

*Argentine*

*Assemblage de Malbec, Cabernet sauvignon, Merlot et Syrah.*

*Cet Argentin de la Vallée de Uco (Mendoza) jouit d'un très bel équilibre entre puissance du Malbec & fruité du Merlot. Un vin de caractère.*

Petite Fleur "Elégance" ----- 39,60€

*Argentine*

*Son arôme est complexe et captivant. Il a des notes de framboises et d'épices. En bouche, c'est un vin au tanin rond et équilibré. Il est recommandé pour accompagner les viandes rouges et les fromages.*

Lindaflor Malbec ----- 75,00€

*Argentine*

*C'est un vin rouge signé des vignobles Péré-Vergé. Jus dense et profond sur la cerise réhaussé par des pointes vanillées. Les tannins et le velouté sont délicats en bouche.*

Carmenère ----- 29,20€

*Chili*

*Ce vin a une maturité tardive, il a besoin de niveaux élevés de soleil & un été chaud pour atteindre son plein potentiel, mais il a la rondeur séduisante & charnue du Merlot et la douceur herbacée, cèdre notes du Cabernet sauvignon.*

Delheim - Shiraz ----- 29,40€

*Afrique du Sud*

*Ce cabernet offre des arômes de fruits noirs et cassis, avec une touche de menthe & de vanille. Ce vin est corsé, très équilibré, avec un solide tanin de fruits.*

## VINS ROSÉS

Cuvée Domaine de La Rouillère ----- 36,30€

*Côtes de Provence*

*Robe pâle à nuances saumonées. Nez de fruits secs, abricots, ananas, amandes puis notes florales de bruyère, de fleurs d'acacia. L'attaque en bouche est franche puis rosé frais, friand d'une belle légèreté tout en étant persistant.*

Domaine de la Rouillère «Grande Réserve» ----- 48,60€

*Côtes de Provence*

*Il possède une robe pâle à reflets saumonés. Ce rosé a au nez des arômes de framboise, de rose, de fraise évoluant sur des notes de violette et de chèvrefeuille. Grande élégance en bouche, fraîche sans être vive. Tout en dentelle et d'une grande persistance.*

Tavel ----- 37,60€

*Superbe couleur rose soutenue avec des reflets vifs, nez expressif de fruits rouges.*

*Il est fruité dans sa finesse et dans sa longueur.*

## NOS ALCOOLS

Licor 43 ----- 7,00€

Amaretto ----- 8,00€

Bailey's ----- 8,00€

Cognac ----- 8,00€

Poire-cognac des Ardennes ----- 8,00€

Calvados ----- 8,00€

Limoncello ----- 8,00€

Cointreau ----- 8,00€

Grand-Marnier ----- 8,00€

Poire Williams ----- 8,00€

Rhum «Don Papa» ----- 10,50€

Rhum Bacardi ----- 8,00€

Rhum Bacardi Réserve ----- 8,00€

Russian Standard Vodka ----- 8,00€

Johnny Walker ----- 8,00€

Glenfiddich 12 ----- 9,00€

Cognac Rémy Martin ----- 11,00€

The Balvenie 14 ----- 15,00€

Benriach 10 ----- 12,00€

## RESTAURANT OUVERT

Lundi / mardi : 12h00 à 15h00  
Mercredi / Jeudi : 12h00 à 15h00 / 18h à 23h00  
Vendredi : 12h00 à 15h00 / 18h à 00h00  
Samedi : 18h à 00h00

## CUISINE OUVERTE

Lundi / mardi : 12h00 à 13h45  
Mercredi / Jeudi : 12h00 à 13h45 / 18h45 à 21h30  
Vendredi : 12h00 à 13h45 / 18h45 à 21h45  
Samedi : 18h45 à 21h45

um

Beaumonde

12, Quai Notre-Dame - 7500 Tournai  
069/560 935

[www.umbeaumonde.be](http://www.umbeaumonde.be)



Possibilité de paiement par carte bancaire

Envie de faire plaisir? Pensez aux chèques cadeaux