

## DESSERTS €

**FROMAGES DU MOMENT** 16  
**100% WALLONS**

*sélectionnés par la cave du Fromager (Maud & Denis) et accompagnés de sirop de Liège*

**DAME BLANCHE** 10

*crumble de chocolat à la fleur de sel*

**BRÉSILIENNE** 10  
**AU CARMEL BEURRE SALÉ**

**TARTE AU CAFÉ** 12

*boule de glace vanille au beurre*

**TARTE CARMEL** 13

*boule de glace au lait d'amande*

**MOELLEUX AU CHOCOLAT** 11

*crème anglaise à la fleur d'oranger*

**SORBETS DU MOMENT** 11

*fruits frais*

**CHOIX DE GLACES & SORBETS** 

*la boule 3*

VANILLE AU BEURRE

MOKA

LAIT D'AMANDE

SORBET DU MOMENT



SANS GLUTEN



UMAMI  
BAR | RESTAURANT

## DESSERTS

€

### CHEESE OF THE MOMENT 16

*selected by the Cave du Fromager  
(Maud & Denis) and served with Sirop de Liège*

### DAME BLANCHE 10

*chocolate crumble with fine sea salt*

### BRÉSILIENNE WITH SALTED CARAMEL 10

### COFFEE CAKE 12

*scoop of vanilla ice cream with butter*

### CARAMEL CAKE 13

*scoop of almond milk ice cream*

### MOELLEUX AU CHOCOLAT 11

*orange blossom custard*

### SORBETS OF THE MOMENT 11

*fresh fruits*

### CHOICE OF ICE CREAM & SORBETS *one scoop 3*

VANILLA WITH BUTTER

MOKA

ALMOND MILK

SORBET OF THE MOMENT



GLUTEN FREE



UMAMI  
BAR | RESTAURANT

## DESSERTEN €

**KAAS VAN HET MOMENT** 16  
**100% WAALS**

*geselecteerd in de kelder van de kaasmaker  
(Maud & Denis) en geserveerd met Luikse siroop*

**DAME BLANCHE** 10

*gezouten chocoladecrumbel*

**BRÉSILIEENNE** 10  
**MET GEZOUTEN BOTER KARMEL**

**KOFFIETAART** 12

*vanilleboter ijs*

**KARAMELTAART** 13

*bolletje amandelijs*

**MOELLEUX AU CHOCOLAT** 11

*oranjebloesem custard*

**SORBETS VAN HET MOMENT** 11

*verse fruiten*

**KEUZE VAN IJS**  *een ijsschep 3*  
**& SORBETS**

VANILLE MET BOTER

MOKA

AMANDELMELK

SORBET VAN HET MOMENT

 ZONDER GLUTEN