

## D E S S E R T S

€

**FROMAGES DU MOMENT  
100% WALLONS***sélectionnés par la cave du Fromager (Maud & Denis) et accompagnés de sirop de Liège*

16

**DAME BLANCHE***crumble de chocolat à la fleur de sel*

10

**MOELLEUX AU CHOCOLAT***crème anglaise à la fleur d'oranger*

11

**CAFÉ GLACÉ AU BAILEYS***et mousse de lait à boire à la paille*

11

**LA VÉRITABLE CRÈME BRÛLÉE***vanille de Madagascar*

10

**SORBETS DU MOMENT***fruits frais, meringue, coulis de fruits*

12

**PARIS BREST ÉCLAIR***façon Umami*

12

**CHOC'ORANGE***orangette revisitée, mousse au chocolat, écorces d'orange, crème à l'orange, biscuit chocolat*

12

**CAFÉ / THÉ GOURMAND**

12

## D E S S E R T S

€

**FROMAGES DU MOMENT  
100% WALLONS***sélectionnés par la cave du Fromager (Maud & Denis) et accompagnés de sirop de Liège*

16

**DAME BLANCHE***crumble de chocolat à la fleur de sel*

10

**MOELLEUX AU CHOCOLAT***crème anglaise à la fleur d'oranger*

11

**CAFÉ GLACÉ AU BAILEYS***et mousse de lait à boire à la paille*

11

**LA VÉRITABLE CRÈME BRÛLÉE***vanille de Madagascar*

10

**SORBETS DU MOMENT***fruits frais, meringue, coulis de fruits*

12

**PARIS BREST ÉCLAIR***façon Umami*

12

**CHOC'ORANGE***orangette revisitée, mousse au chocolat, écorces d'orange, crème à l'orange, biscuit chocolat*

12

**CAFÉ / THÉ GOURMAND**

12

## D E S S E R T E N

€

<b>KAAS VAN HET MOMENT 100% WAALS</b> <i>geselecteerd in de kelder van de kaasmaker (Maud &amp; Denis) en geserveerd met Luikse siroop</i>	16
<b>DAME BLANCHE</b> <i>gezouten chocoladecrumbel</i>	10
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> <i>oranjbloesem custard</i>	11
<b>CAFÉ GLACÉ MET BAILEYS</b> <i>en melkschuim om door een rietje te drinken</i>	11
<b>DE ECHTE CRÈME BRÛLÉE</b> <i>met Madagascar vanilla</i>	10
<b>SORBETS VAN HET MOMENT</b> <i>fruitcoulis, meringue en vers fruit</i>	12
<b>PARIJS BREST ÉCLAIR</b> <i>manier Umami</i>	12
<b>CREATIE VAN CHOCOLADE &amp; APPELSIEN</b> <i>appelsienreepjes her uit gevonden, chocolademousse, appelsienshil, appelsiencrème en chocoladebiscuit</i>	12
<b>GASTRONOMISCHE KOFFIE / THEE</b>	12

## D E S S E R T E N

€

<b>KAAS VAN HET MOMENT 100% WAALS</b> <i>geselecteerd in de kelder van de kaasmaker (Maud &amp; Denis) en geserveerd met Luikse siroop</i>	16
<b>DAME BLANCHE</b> <i>gezouten chocoladecrumbel</i>	10
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> <i>oranjbloesem custard</i>	11
<b>CAFÉ GLACÉ MET BAILEYS</b> <i>en melkschuim om door een rietje te drinken</i>	11
<b>DE ECHTE CRÈME BRÛLÉE</b> <i>met Madagascar vanilla</i>	10
<b>SORBETS VAN HET MOMENT</b> <i>fruitcoulis, meringue en vers fruit</i>	12
<b>PARIJS BREST ÉCLAIR</b> <i>manier Umami</i>	12
<b>CREATIE VAN CHOCOLADE &amp; APPELSIEN</b> <i>appelsienreepjes her uit gevonden, chocolademousse, appelsienshil, appelsiencrème en chocoladebiscuit</i>	12
<b>GASTRONOMISCHE KOFFIE / THEE</b>	12

## D E S S E R T S

€

**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*

**MOELLEUX AU CHOCOLAT** 11  
*orange blossom custard*

**BAILEY'S ICED COFFEE** 11  
*and milk foam to drink through a straw*

**THE REAL « CRÈME BRULÉE »** 10  
*with vanilla from Madagascar*

**SORBETS OF THE MOMENT** 12  
*fruit coulis, meringue and fresh fruit*

**PARIS BREST PASTRY** 12  
*Umami touch*

**CHOC'ORANGE** 12  
*Customed orangette, chocolate mousse,  
dry orange peel, orange cream,  
chocolate biscuit*

**COFFEE/TEA AND MINI PASTRIES** 12

## D E S S E R T S

€

**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*

**MOELLEUX AU CHOCOLAT** 11  
*orange blossom custard*

**BAILEY'S ICED COFFEE** 11  
*and milk foam to drink through a straw*

**THE REAL « CRÈME BRULÉE »** 10  
*with vanilla from Madagascar*

**SORBETS OF THE MOMENT** 12  
*fruit coulis, meringue and fresh fruit*

**PARIS BREST PASTRY** 12  
*Umami touch*

**CHOC'ORANGE** 12  
*Customed orangette, chocolate mousse,  
dry orange peel, orange cream,  
chocolate biscuit*

**COFFEE/TEA AND MINI PASTRIES** 12