



## 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*

**MOELLEUX AU CHOCOLAT** 11

*crème anglaise à la fleur d'oranger*

**CAFÉ GLACÉ AU BAILEYS** 11

*et mousse de lait à boire à la paille*

**LA VÉRITABLE CRÈME BRÛLÉE** 10

*vanille de Madagascar*

**SORBETS DU MOMENT** 12

*fruits frais, meringue, coulis de fruits*

**PARIS BREST ÉCLAIR** 12

*façon Umami*

**CAFÉ / THÉ GOURMAND** 15



UMAMI  
BAR | RESTAURANT

**D E S S E R T E N**

€

**KAAS VAN HET MOMENT  
100% WAALS**

16

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

10

*gezouten chocoladecrumbel***MOELLEUX AU CHOCOLAT**

11

*oranjbloesem custard***CAFÉ GLACÉ MET BAILEYS**

11

*en melkschuim om door een rietje te drinken***DE ECHTE CRÈME BRÛLÉE**

10

*met Madagascar vanilla***SORBETS VAN HET MOMENT**

12

*fruitcoulis, meringue en vers fruit***PARIJS BREST ÉCLAIR**

12

*manier Umami***GASTRONOMISCHE KOFFIE / THEE**

15

**UMAMI**  
BAR | RESTAURANT

**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***COFFEE/TEA AND MINI PASTRIES** 15**UMAMI**  
BAR | RESTAURANT