

D E S S E R T S

**PLANCHE DE FROMAGES 100% WALLONS**

sélectionnés par la Cave du Fromager, accompagnés de sirop de Liège et pain muesli grillé

€
18**DAME BLANCHE**

crumble de chocolat à la fleur de sel

12

BRÉSILIENNE

crème glacée vanille, noisettes caramélisées par nos soins, caramel au beurre salé

12

*Notes
du chef**"Pour encore plus de gourmandise, les noisettes sont caramélisées maison."***TRIO DE SORBETS**

12

CAFÉ GLACÉ UMAMI VERSION AUTOMNE

11

Crème de Rhum Damoiseaux, crème glacée vanille et crème glacée moka, espuma de crème de mascarpone infusée à la fève tonka

MOELLEUX AU CHOCOLAT

11

cœur fondant de praline, nuage de crème anglaise au sirop de noisettes, crème glacée vanille Bourbon

CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE

9

préparée maison comme le veut la tradition !

TARTE TIÈDE AUX POIRES RÔTIES FAÇON BOURDALOUE

13

crème glacée nougat, crémeux de chocolat Dulcey Valrhona

PAIN PERDU BRIOCHÉ

13

caramel beurre salé, crème glacée vanille au beurre, pommes caramélisées aux 4 épices

*Notes
du barman**"N'oubliez pas nos boissons chaudes et pour les plus gourmands. Découvrez notre sélection ci-dessous."*

IRISH COFFEE Whisky	11
FRENCH COFFEE Cognac	11
SPANISH COFFEE Liquor 43	11
ITALIAN COFFEE Amaretto	11
UMAMI COFFEE Kahlua	11
BELGIAN COFFEE Liegin millésimé	11
<i>Notes de poire et chocolat noir</i>	
JAMAÏCAN COFFEE	11
BAILEY'S COFFEE	11
ESPRESSO MARTINI	11
COLONEL Boule citron et vodka	12

**PLAT VÉGÉTARIEN***Tous les renseignements sur les allergènes des plats sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.*

D E S S E R T S

**100% WAAELSE KAASPLANKEN**

Geselecteerd door de Cave du Fromager, geserveerd met Luikse siroop en geroosterd mueslibrood

€
16**DAME BLANCHE**

Chocoladecrumble met zoutbloem

12

BRAZILIAANS

Vanille-ijs, door ons gemaakt gekarameliseerde hazelnoten, gezouten boterkaramel

12

*Opmerkingen
van de chef*

"Voor nog meer heerlijkheid worden de hazelnoten zelf gekarameliseerd."

SORBET TRIO

12

UMAMI IJSKOFFIE VERSIE DE HERFST

Damoiseau rum room, vanilla en mokka ijs, tonkaboon geïnfuseerde mascarpone room espuma

11

CHOCOLAAT CAKE

Praline fondant hart, volk van custard met hazelnootsiroop, Bourbon vanille-ijs

11

PISTACHENOOT CRÈME BRULÉE

bereid zoals de traditie voorschrijft!

9

WARME TAART IN BOURDALOUE MET GEROOSTERDE PEREN

nougatijs, romige Dulcey Valhrona chocolade

13

BRIOCHE WENTELTEEFJES

gezouten boterkaramel, vanilleboterijs, gekarameliseerde appels met 4 spicerijen

13

*Opmerkingen
van de barman*

"Vergeet onze warme dranken niet en voor de zoetekauwen hebben we een menu met Irish coffee's."



IRISH COFFEE Whisky	11
FRENCH COFFEE Cognac	11
SPANISH COFFEE Liquor 43	11
ITALIAN COFFEE Amaretto	11
UMAMI COFFEE Kahlua	11
BELGIAN COFFEE Liegin millésimé peer en zwarte chocolade	11
JAMAÏCAN COFFEE	11
BAILEY'S COFFEE	11
ESPRESSO MARTINI	11
COLONEL citroen & vodka	12





D E S S E R T S

**100% WALLOON CHEESE BOARDS**

Selected by the Cave du Fromager, served with Liège syrup and toasted muesli bread

€
16**DAME BLANCHE**

Chocolate crumble with salt flower

12

BRAZILIAN

Vanilla ice cream, caramelised hazelnuts made by us, salted butter caramel

12

*Chef's
notes*

"For even more deliciousness, the hazelnuts are caramelised in-house."

SORBET TRIO

12

UMAMI ICED COFFEE AUTUMN STYLE

10

Damoiseau rum cream, vanilla ice cream and mocha ice cream, mascarpone cream foam infused with tonka bean

CHOCOLATE CAKE

11

Melting heart of praline, cloud of custard with hazelnut syrup, Bourbon vanilla ice cream

PISTACHIO CREAM BRULEE

9

prepared as tradition dictates homemade !

WARM TART WITH ROASTED PEARS BOURDALOUE STYLE

13

nougat ice cream, Dulcey Valrhona chocolate cream

BRIOCHE FRENCH TOAST

13

salted butter caramel, vanilla butter ice cream, caramelized apples with 4 spices

*Bartender's
notes*

"Don't forget our hot drinks and for those with a sweet tooth we have a menu of Irish coffee's."



IRISH COFFEE Whisky	11
FRENCH COFFEE Cognac	11
SPANISH COFFEE Liquor 43	11
ITALIAN COFFEE Amaretto	11
UMAMI COFFEE Kahlua	11
BELGIAN COFFEE Liegin millésimé pear and dark chocolate	11
JAMAÏCAN COFFEE	11
BAILEY'S COFFEE	11
ESPRESSO MARTINI	11
COLONEL lemon and vodka	12

**VEGETARIAN DISH**

All the information on food allergens are available to you from our service staff.