

À GRIGNOTER OU À PARTAGER



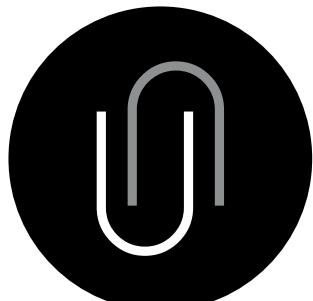
SCANNEZ
& découvrez nos cartes

| | | |
|--|----------|------|
| MINI-POIVRONS FARCIS AU THON | 6 pièces | € 9 |
| ARTICHAUTS MARINÉS À L'HUILE <i>vieux vinaigre balsamique de Modène, fleur de sel</i> | 8 pièces | € 12 |
| SCAMPIS EN SPAGHETTI DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTS <i>coleslaw de chou et carotte, chou chinois, oignons fanes et sweet chilli lime à base de piments doux, citron vert, sirop d'agave, gingembre et ail rôti</i> | 6 pièces | € 14 |
| GYOZAS DE POULET ET LÉGUMES <i>sucrine, laqué de Teriyaki, oignons frits</i> | 8 pièces | € 14 |
| PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE <i>focaccia au romarin</i> | | € 19 |
| CROQUETTES DE CREVETTES GRISES <i>en chapelure de panko, cocktail maison au piment d'Espelette</i> | 2 pièces | € 19 |
| PINSA COMME UNE PIZZA <i>straciattella de Burratina, chutney de tomates, pesto de basilic, basilic cress, pousses de roquette, pignons de pin torréfiés</i> | | € 20 |
| PLANCHE DE FROMAGES 100% WALLONS <i>sélectionnés par la Cave du Fromager, accompagnés de sirop de Liège et pains muesli grillés</i> | | € 19 |
| PLANCHE DE L'UMAMI <i>houmous de poivrons confits, Comté fruité, gressins, coppa de porc Brasvar, Jambon Serrano IGP, saucisson truffé au parmigiano, tomates confites</i> | | € 20 |
| PLANCHE VEGGIE <i>falafels de potiron aux épices d'Orient, fleurs de courgette en tempura, tzatziki, houmous de pois chiches & radis, pains grecs, bâtonnets de carottes Bio, amandes grillées aux herbes</i> | | € 20 |

Note du
barman "N'oubliez pas d'accompagner votre grignotage avec notre cocktail Umami"

ENTRÉES EN PETITES PORTIONS

| | |
|---|-------------------------------|
| VITELLO TONNATO UMAMI <i>veau cuit en basse température, crémeux de thon, pousses de roquette, baies de câprons, tapenade d'olives Kalamata, copeaux de grana padano, tomates cerise confites à l'huile d'olive</i> | € 19 |
| TATAKI DE THON ROUGE AUX SENTEURS ASIATIQUES <i>mayonnaise au Wasabi, ginger Pink, soja, mangues, fèves edamame, oignons rouges pickles</i> | € 23 |
| CARBONA R <i>Spaghetti frais, espuma d'oignons rissolés et petits lards fumés, poitrine de porc Brasvar en cuisson bt° 12h puis poêlé au panko, jaune d'oeuf confit dans le soja, nuage de vieux parmesan 36 mois</i> | € 18 |
| NOIX DE SAINT JACQUES POËLÉES <i>Risotto à la crème de truffe noire, crumble de parmesan aux herbes, pousses de shiso, poireaux fumés</i> | € 22 |
| CROQUETTE DE BRIE DE MEAUX À LA TRUFFE <i>chapelure crostallante de panko, mesclun, moutarde à l'ancienne truffée et miel de truffe, pickles de carottes, crumble de noix</i> | 1 pièce € 16 2 pièces € 19 |
| TATIN DE LÉGUMES CONFITS <i>poivrons, courgettes, oignons et aubergines accompagné de sa burratina, huile et feuilles de basilic</i> | € 16 |



Recettes végétariennes

L'ensemble des informations relatives aux allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande à notre personnel de salle.

TO SNACK OR TO SHARE

| | | | |
|---|---|---------|------|
|  | MINI SWEET PEPPERS STUFFED WITH TUNA | 6 units | € 9 |
|  | ARTICHOKE MARINATED IN OIL <i>old Madena balsamic vinegar, salt flower</i> | 8 units | € 12 |
|  | GREY SHRIMP CROQUETTES IN PANKO CRUST <i>homemade cocktail sauce with Espelette pepper</i> | 2 units | € 19 |
|  | CHICKEN AND VEGETABLE GYOZAS <i>sucrine salad, Teriyaki glaze, fried onions</i> | 8 units | € 14 |
|  | SCAMPI WRAPPED IN CRISPY POTATO SPAGHETTI <i>coleslaw of cabbage and carrots, Chinese cabbage and spring onions. Sweet chilli lime dressing made with mild chilli, lime, agave syrup, ginger and roasted garlic</i> | 6 units | € 14 |
|  | IBERIAN HAM BOARD <i>rosemary focaccia</i> | | € 19 |
|  | PINSA LIKE A PIZZA <i>burratina stracciatella, tomato chutney, basil pesto, basil cress, creamy candied tomatoes, condiment, red peppers, roasted pine nuts, arugula sprouts</i> | | € 19 |
|  | 100% WALLOON CHEESE BOARD <i>selected by "La Cave du Fromager", served with Liège syrup and toasted muesli bread</i> | | € 19 |
|  | UMAMI BOARD <i>fruity Comté cheese, breadsticks, parmagiano truffled sausage, candied pepper hummus, Brasvar pork coppa, IGP Serrano ham, candied tomatoes from Italy</i> | | € 20 |
|  | VEGGIE BOARD <i>pumpkin falafel with oriental spices, flowers in tempura, tzatziki, chickpea and radish hummus, organic carrot sticks, roasted almonds with herbs</i> | | € 20 |



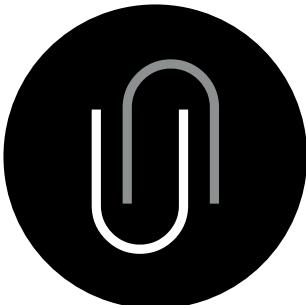
SCAN

& discover our restaurant menus

Note from
the
bartenders
"Don't forget to accompany your snacking with our Umami cocktail."

STARTERS IN SMALL SIZES

| | | | |
|---|---|-------------------------------|---|
|  | VITELLO TONNATO UMAMI <i>Slow-cooked veal, creamy tuna sauce, rocket leaves, caper berries, Kalamata olive tapenade, Grana Padano shavings, and olive oil confit cherry tomatoes</i> | 19 | € |
|  | RED TUNA TATAKI WITH ASIAN FLAVOURS <i>Wasabi mayonnaise, ginger Pink, soy, mango, edamame beans, red onion pickles</i> | 23 | € |
|  | CARBONA R <i>Fresh spaghetti, espuma of onions and smoked bacon bits, Brasvar pork belly slow-cooked for 12h and seared in panko, soy-cured egg yolk, and aged Parmesan (36 months) cloud</i> | 18 | € |
|  | PAN-FRIED SCALLOPS <i>risotto with black truffle cream, Parmesan herb crumble, shiso sprouts, and smoked leeks</i> | 22 | € |
|  | TARTE TATIN OF CONFIT VEGETABLES <i>Peppers, zuchinis, onions, and eggplants, served with burratina, basil oil, and leaves</i> | 16 | € |
|  | CROQUETTE OF BRIE DE MEAUX <i>crispy panko breadcrumbs, mesclun, truffled old mustard and truffle honey, carrot pickles, walnut crumble</i> | 16 1 unit 19 2 units | € |



Vegetarian recipes

All informations on allergens present in our dishes are available on request from our staff.

OM TE KNABBELEN OF OM TE DELEN



SCAN

& ontdek onze kaarten

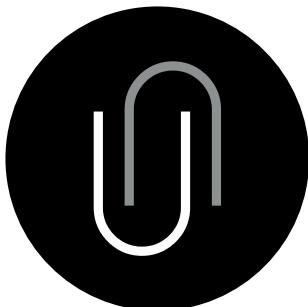
| | | |
|---|---------|------|
| MINI-PAPRIKA'S GEVULD MET TONIJN | 6 stuks | € 9 |
| ARTICHOKKEN GEMARINISEERD IN OLIE <i>oude Madena balsamicoazijn, bloemzout</i> | 8 stuks | € 12 |
| GRIJZE GARNALENKROKETTEN IN PANKO-KORST <i>huiscocktailsaus met Espelette-peper</i> | 2 stuks | € 19 |
| GYOZAS MET KIP EN GROENTEN <i>sucrine, teriyakiglazuur, gebakken uien</i> | 8 stuks | € 14 |
| SCAMPI IN KROKANTE AARDAPPELSPAGHETTI <i>coleslaw van kool en wortelen, Chinese kool en lente-ui. Sweet chilli lime dressing op basis van milde peper, limoen, agavesiroop, gember en geroosterde knoflook</i> | 6 stuks | € 14 |
| PLANK VAN IBERIAN HAM <i>rozemarijn focaccia</i> | | € 19 |
| PINSA ALS EEN PIZZA <i>Burratina stracciatella, tomatenchutney, basilicumpesto, basilicumcress, rucola, geroosterde pijnboomspitten</i> | | € 20 |
| PLANK MET 100% WAALSE KAZEN <i>geselecteerd door de "Cave du Fromager", geserveerd met Luikse siroop en geroosterd mueslibrood</i> | | € 19 |
| UMAMI PLANK <i>Gekonfijte paprika hummus, fruitige Comté kaas, broodstengels, Brasvar varkenscoppa, IGP Serrano ham, parmezan truffelworst, gekonfijte tomaten</i> | | € 20 |
| VEGGIE PLANK <i>Pompoen falafels met oosterse kruiden, courgette bloemen in tempura, tzatziki, kikkererwten & radijs hummus, Grieks brood, biologische wortel sticks, geroosterde amandelen met kruiden</i> | | € 20 |

Opmerking
van de
karmannen

"Vergeet niet om uw hapjes te begeleiden met onze Umami cocktail".

VOORGERECHTEN IN KLEINE PORTIES

| | |
|---|--------------------------------|
| VITELLO TONNATO UMAMI <i>Langzaam gegaard kalfsvlees, romige tonijnsaus, rucola, kappertjesbessen, tapenade van Kalamata-olijven, Grana Padano-schaafsel en in olijfolie gekonfijte cherytomaatjes</i> | 19 |
| RODE TONIJN TATAKI MET AZIATISCHE SMAKEN <i>wasabimayonaise, roze gember, soja, mango, edamame bonen, augurkjess van rode ui</i> | 23 |
| CARBONA R <i>Verse spaghetti, espuma van gebakken uien en gerookte spekblokjes, Brasvar buikspek 12 uur langzaam gegaard en in panko gebakken, in soja gemarineerde eidooier, en oude Parmezaan (36 maanden) schuim</i> | 18 |
| PAN-GEBRUIDE SINT-JAKOBSSCHELPEN <i>risotto met zwarte truffelroom, Parmezaan-kruidencrumble, shiso-scheuten en gerookte prei</i> | 22 |
| GROENTENTAART TATIN <i>Paprika's, courgettes, uien en aubergines, geserveerd met burratina, basilicumolie en -blaadjes</i> | 16 |
| CROQUETTE VAN BRIE DE MEAUX <i>Krokante panko-kruimels, mesclun, truffelmosterd met oude mosterd en truffelhoning, ingelegde wortelen, walnootcrumble</i> | 16 1 stück 19 2 stuks |



Vegetarische recepten

Alle informatie over allergenen in onze gerechten is op verzoek verkrijgbaar bij onze bediening.

PLATS**FILET DE BAR POÊLÉ SUR PEAU**

sauce vierge aux herbes et tomates confites, zeste de lime, purée de pommes de terre à la ciboulette, légumes de saison

€
28**VOL AU VENT REVISITÉ DE L'UMAMI**

Filet de volaille basse température, crème de champignons bruns, feuilleté aux herbes, espuma de poulette et pointe de moutarde, purée de pommes de terre au beurre fumé

26

FILET DE CANETTE ROSÉ

réduction de fruits rouges et échalotes, condiment framboise, pommes grenailles rissolées aux herbes, chicons braisés, céleri glacé

27

PAVÉ DE SAUMON LABEL ROUGE LAQUÉ

wok de légumes au lait de coco et curry, riz jasmin au sésame torréfié, jeunes oignons

26

PAPPARDELLES FRAÎCHES PLEUROTES ET ERYNGII

flambées au cognac, crème légère au jus de champignons et vieux parmesan AOP 36 mois, jeunes pousses de roquette, huile de truffe blanche

26

JAMBONNEAU

jambonneau désossé caramélisé au miel et moutarde à l'ancienne, crème de moutarde douce avec des frites cuites à la graisse de bœuf et jeunes pousses

27

FILET AMÉRICAIN TRADITION

assaisonné par nos soins et servi avec des frites cuites à la graisse de bœuf et jeunes pousses

22

LES VÉRITABLES BOULETS DI LÎDJE

à la bière brune, avec des frites cuites à la graisse de bœuf et jeunes pousses

1 pièce 16
2 pièces 19

TAGLIATA DU CHEF

Boeuf Brassica, galette de pommes de terre, fondue de poireaux, courgettes, carottes, roquette, huile de truffe blanche, vieux vinaigre balsamique, copeaux de Grana Padano

200 gr 29

BURGER UMAMI PUR BOEUF BLACK ANGUS

fromage de Maredsous, sucrine, filet de saxe fumé, oignons rouges, pain bio aux céréales, sauce Umami servi avec des frites au blanc de boeuf, jeunes pousses

26

PAVÉ DE BŒUF

servi avec des légumes chauds, une sauce et un accompagnement au choix

250 gr 29

BELLE PIÈCE D'ENTRECÔTE

origine selon arrivage et servie avec des légumes chauds de saison, sauce et un accompagnement au choix

400 gr 48

Note du chef

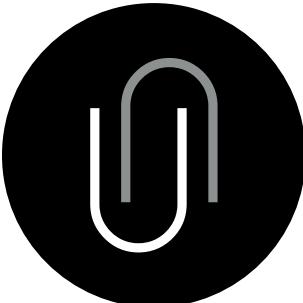
"Toutes nos viandes de bœuf sont issues d'élevages garantis en collaboration avec la Boucherie Deffrègne à Nantua."

ACCOMPAGNEMENTS**FÉCULENTS**

- Grenailles rissolées aux herbes
- Frites fraîches cuites à la graisse de bœuf
- Papardelles fraîches

**SAUCES**

- Beurre Maître d'Hôtel
- Béarnaise minute
- Crème poivre vert flambée au cognac

**Recettes végétariennes**

L'ensemble des informations relatives aux allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande à notre personnel de salle.

MAIN DISH

| | |
|--|------------|
| PAN-SEARED SEA BASS FILET | € 28 |
| herb and confit tomato vierge sauce with lime zest, chive mashed potatoes, and seasonal vegetables | |
| RED LABEL LACQUERED SALMON STEAK | 26 |
| stir-fried vegetables in coconut milk and curry, jasmine rice with toasted sesame seeds, and spring onions | |
| REVISITED VOL-AU-VENT UMAMI STYLE | 26 |
| Slow-cooked poultry fillet, brown mushroom cream, herb puff pastry, espuma of chicken and mustard hint, mashed potatoes with smoked butter | |
|  FRESH PAPPARDELLE WITH PLEUROTE AND ERINGII MUSHROOMS | 26 |
| fresh pappardelle with flambéed pleurote and eringi mushrooms in cognac, light cream with mushroom juice and 36-month aged AOP Parmesan, baby arugula, white truffle oil | |
| KNUCKLE OF HAM | 27 |
| boneless knuckle of ham caramelised with honey and old-fashioned mustard, sweet mustard cream with chips cooked in beef fat and baby greens | |
| PINK DUCK BREAST FILET | 27 |
| red fruit and shallot reduction, raspberry condiment, herb-roasted grenaille potatoes, braised chicory, and glazed celery | |
| TRADITIONAL AMERICAN FILET | |
| Seasoned by us and served with fries with beef white and young shoots | |
| THE REAL BOULETS DI LÎDJE | 16 |
| with dark beef served with white beef fries and baby greens | 2 units 19 |
| UMAMI BURGER PURE BLACK ANGUS BEEF | 26 |
| Maredsous cheese, little gem lettuce, smoked Filet de Saxe, red onions, organic multigrain bun, Umami sauce. Served with beef-fat fries and young greens | 200 gr |
| CHEF'S TAGLIATA | 29 |
| potato, leek fondue, courgettes, carrots, rocket, white truffle oil, old balsamic vinegar, Grana Padano shavings | |
|  BEEF STEAK | 29 |
| served with hot vegetables, sauce and a starch food of your choice | 250 gr |
|  A FINE PIECE OF ENTRECÔTE | 48 |
| served with hot seasonal vegetables, sauce sauce and a starch food of your choice | 400 gr |

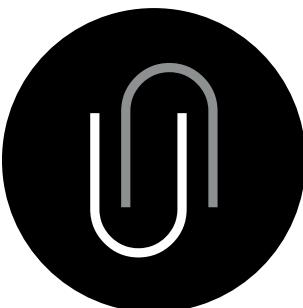
Chef's note All our beef comes from guaranteed farms in collaboration with "la Boucherie Défgnée" in Nandrin.

SIDES

-  **SIDE DISH**
- Roast potatoes with herbs
 - French fries cooked in beef fat
 - Fresh papardelles

 **SAUCES**

- Maître d'Hôtel butter
- Béarnaise minute
- Green pepper cream flambée with cognac



Vegetarian recipes

All informations on allergens present in our dishes are available on request from our staff.

HOOFMENU**OP DE HUID GEBAKKEN ZEEBAARSFILET**

kruiden- en gekonfijte tomatensaus vierge met limoenzeste,
bieslookaardappelpuree en seizoensgroenten

€
28**GELAKT RED LABEL ZALMMOOT**

gewokte groenten in kokosmelk en curry, jasmijnrijst met geroosterde
sesamzaadjes en lente-u

26

HERWERKTE VOL-AU-VENT UMAMI-STIJL

Langzaam gegaarde kipfilet, bruine champignonroom, bladerdeeg met
kruiden, espuma van kip met een vleugje mosterd, aardappelpuree met
gerookte boter

26

VERSE PAPPARDELLE MET PLEUROTES EN ERINGI

verse pappardelle met flambéed pleurotes en eringi-paddenstoelen in cognac,
lichte room met paddenstoelenjus en 36 maanden oude AOP-parmezaan,
jonge rucola, witte truffelolie

26

HAMMETJE

ham zonder been gekaramелиerd met honing en ouderwetse mosterd, zoete
mosterdcrème met in rundervet gegaarde frieten en babygroenten

27

TRADITIONELE AMERIKAANSE FILET

door ons gekruid en geserveerd met in rundvet gebakken frietjes en
babygroenten

22

ROSÉ GEBAKKEN EENDENFILET

rode vruchten- en sjalottenreductie, frambozencondiment, in kruiden gebakken
krielaardappelen, gestoofde witloof en geglaceerde selderij

27

DE ECHTE BOULETS DI LÎDJE

in bruin bier, met in rundvet gekookte frieten en babygroenten

1 pièce 16
2 pièces 19

UMAMI BURGER MET PUUR BLACK ANGUS BEEF

Maredsous-kaas, little gem-sla, gerookte Filet de Saxe, rode uien, biologisch
meergranenbroodje, Umami-saus. Geserveerd met frieten in rundvet en jonge
scheuten

200 gr 26

TAGLIATA VAN DE CHEF

aardappelpannenkoek, preifondue, courgettes, wortelen, rucola, witte truffelolie,
oude balsamicoazijn, Grana Padano schaafsel

200 gr 29

**PAVÉ DE BŒUF - BIEFSTUCK**

geserveerd met warme groenten, een saus en een keuze uit bijgerechten

250 gr 29

**EEN MOOI STUK ENTRECOTE**

geserveerd met warme seizoensgroenten, saus en bijgerecht naar keuze

400 gr 48

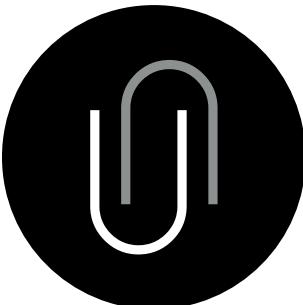
*Noot "Al ons rundvlees komt van gegarandeerde boerderijen in samenwerking met Boucherie Delfgnee in
van de Nandrin"
chef*

ZIJDEN**(*) FECULENTEN**

- Geroosterde aardappelen met kruiden
- Verse frietjes gekookt in rundervet
- Verse parppardelle

(*) SAUS

- Maître d'Hôtel boter
- Béarnaise minuut
- Groene peperroom geflambeerd met cognac

**Vegetarische recepten**

Alle informatie over allergenen in onze gerechten is op aanvraag verkrijgbaar bij ons keukenpersoneel.

DESSERTS**PLANCHE DE FROMAGES 100% WALLONS**

sélectionnés par la Cave du Fromager, accompagnés de sirop de Liège et pains muesli grillés

DAME BLANCHE

crème glacée vanille, crumble de chocolat à la fleur de sel et son chocolat chaud

BRÉSILIENNE

crème glacée vanille, noisettes caramélisées, caramel au beurre salé

Note
du chef

"Pour encore plus de gourmandise, les noisettes sont caramélisées maison."

TRIO DE SORBETS

coulis de fruits, sorbets du moment, éclats de meringue

MOELLEUX AU CHOCOLAT FAIT MAISON - 15 minutes

espuma de crème anglaise à la fleur d'oranger, crème glacée vanille au beurre, tuiles de chocolat

BROOKIE TIÈDE

chocolat dulce de leche, crème glacée cookies/noisettes

BOUNTY FAÇON UMAMI

Crème glacée noix de coco, parfait chocolat, crèmeux chocolat intense, crumble de chocolat à la fleur de sel, biscuit sablé à la coco

CRÈME BRULÉE VANILLE BOURBON**PAIN PERDU BRIOCHÉ**

Crème de caramel au beurre salé, crème glacée au lait d'amandes, pommes caramélisées aux 4 épices

Note
du
barman

N'oubliez pas d'accompagner votre dessert avec une boisson chaude. Découvrez notre sélection.

NOS SPÉCIALITÉS**IRISH COFFEE**

Whisky - Jameson

FRENCH COFFEE

Cognac - Martell VS

SPANISH COFFEE

Liquor 43

Note
du
barman

Liqueur espagnole sucrée et dorée, originaire de Carthagène. Elle est élaborée à partir d'une recette secrète contenant 43 ingrédients, dont des fruits, des herbes et des épices. Son goût est dominé par des notes de vanille, d'agrumes et de caramel.

ITALIAN COFFEE

Amaretto - Disaronno

UMAMI COFFEE

Liqueur de café - Kahlua

BELGIAN COFFEE

Liqueur de chocolat

CUBANO COFFEE

Rhum brun - Havana club 7 ans

BAILEY'S COFFEE**ESPRESSO MARTINI****COLONEL**

Sorbet citron et vodka

11

11

11

11

11

11

11

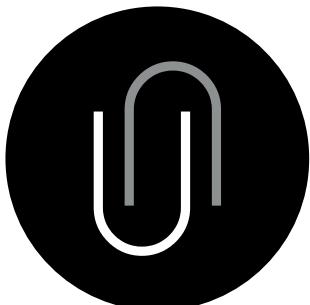
13

11

11

12

12



DESSERTS

100% WALLOON CHEESE BOARD
selected by "La Cave du Fromager", served with Liège syrup and toasted muesli bread

DAME BLANCHE

vanilla ice cream, chocolate crumble with salt flower and hot chocolate

BRAZILIAN

vanilla ice cream, caramelised hazelnuts, salted butter caramel

Chef's note

"For even more deliciousness, the hazelnuts are homemade caramelized"

TRIO OF SORBETS

fruit coulis, sorbets of the moment, meringue slivers

CHOCOLATE FONDANT - 15 minutes

orange blossom custard espuma, vanilla ice cream with butter, chocolate tuiles

BRIOCHE FRENCH TOAST

Salted caramel cream, almond milk ice cream, caramelised apples with four spices

UMAMI STYLE BOUNTY

Coconut ice cream, chocolate parfait, intense chocolate cream, salted chocolate crumble, and coconut sablé biscuit

BROOKIE

chocolate dulce de leche, cookie/hazelnut ice cream

BOURBON VANILLA CRÈME BRÛLÉE

€

19

12

12

12

12

12

12

11

10

Note from
the
bartenders

"Don't forget to accompany your dessert with a hot drink. Discover our selection."

OUR SPECIALITIES

IRISH COFFEE

Whisky - Jameson

11

FRENCH COFFEE

Cognac - Martell VS

11

SPANISH COFFEE

Liquor 43

11

Note from
the
bartenders

Sweet, golden Spanish liqueur originating from Cartagena. It is made from a secret recipe containing 43 ingredients, including fruits, herbs, and spices. Its flavour is dominated by notes of vanilla, citrus, and caramel.

ITALIAN COFFEE

Amaretto - Disaronno

11

UMAMI COFFEE

Coffee liqueur - Kahlua

11

BELGIAN COFFEE

Chocolate liqueur

13

CUBANO COFFEE

Dark rhum - Havana club 7 ans

11

BAILEY'S COFFEE

ESPRESSO MARTINI

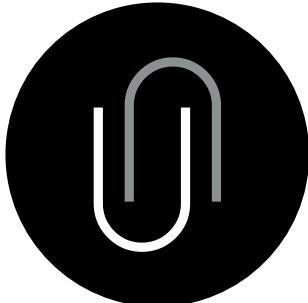
11

COLONEL

Lemon and vodka sorbet

12

12



All informations on allergens present in our dishes are available on request from our staff.

DESSERTNoot
van de
chef

| | |
|---|------|
| PLANK VAN 100% WAALSE KAZEN | € 19 |
| geselecteerd door de Cave du Fromager, geserveerd met Luikse siroop en geroosterd mueslibrood | |

| | |
|---|----|
| DAME BLANCHE | 12 |
| vanille-ijs, chocoladecrumble met fleur de sel en warme chocolade | |

| | |
|---|----|
| BRAZILIAAN | 12 |
| vanille-ijs, gekarameliseerde hazelnoten, gezouten boterkaramel | |

Voor nog meer heerlijkheid zijn de hazelnoten zelf gekarameliseerd

| | |
|--|----|
| TRIO VAN SORBETS | 12 |
| vruchtcoulis, sorbets van het moment, schuimgebakjes | |

| | |
|---|----|
| CHOCOLADE MOELLEUX - 15 MINUTEN | 12 |
| espuma van orangebloesemvla, vanilleboterijs, chocoladetuiile | |

| | |
|---|----|
| BRIOCHE WENTELTEEFJE | 12 |
| Gezouten karamelcrème, amandelmelkijs en gekarameliseerde appels met vierkruidenmengsel | |

| | |
|---|----|
| UMAMI-STIJL BOUNTY | 12 |
| Kokos ijs, chocoladeparfait, intense chocoladecrème, gezouten chocoladecrumble en kokoszandkoekje | |

| | |
|--|----|
| BROOKIE | 11 |
| Chocolade dulce de leche, cookie/hazelnoot ijs | |

| | |
|--|----|
| VANILLE BOURBON CRÈME BRÛLÉE | 10 |
| <i>Opmerkingen barmedewerkers</i> Vergeet niet om je dessert te begeleiden met een warme drank. Ontdek onze selectie | |

ONZE SPECIALITEITEN

| | |
|---------------------|----|
| IRISH COFFEE | 11 |
| Whisky - Jameson | |

| | |
|----------------------|----|
| FRENCH COFFEE | 11 |
| Cognac - Martell VS | |

| | |
|-----------------------|----|
| SPANISH COFFEE | 11 |
| Liquor 43 | |

*Opmerkingen
barmedewerkers* Zoete, gouden Spaanse likeur afkomstig uit Cartagena. Het wordt bereid volgens een geheim recept met 43 ingrediënten, waaronder fruit, kruiden en specerijen. De smaak wordt gedomineerd door tonen van vanille, citrus en karamel.

| | |
|-----------------------|----|
| ITALIAN COFFEE | 11 |
| Amaretto - Disaronno | |

| | |
|-----------------------|----|
| UMAMI COFFEE | 11 |
| Koffielikeur - Kahlua | |

| | |
|-----------------------|----|
| BELGIAN COFFEE | 13 |
| Chocoladelikeur | |

| | |
|---------------------------------|----|
| CUBANO COFFEE | 11 |
| Donkere rum - Havana rhum 7 ans | |

| | |
|------------------------|----|
| BAILEY'S COFFEE | 11 |
| Baileys | |

| | |
|-------------------------|----|
| ESPRESSO MARTINI | 12 |
| Espresso en Martini | |

| | |
|-----------------------------|----|
| COLONEL | 12 |
| Sorbet van citroen en wodka | |

