

# MENU EN 4 OU EN 6 SERVICES

( Servi pour toute la table uniquement - entire table only )

## ▼ Betterave

Confite . Pain croustillant . Pourpier . Moutarde en grains .  
Siphon burrata fumée

*Candied beet . Crispbread . Purslane . Grainy mustard . Smoked burrata cream*

## Veau\*

En tartare . Estragon . Fruits secs torréfiés . Tartufata .  
Emulsion Comté

*Veal tartare . Tarragon . Roasted dried fruit . Tartufata . Comté cheese emulsion*

## Ravioli

Panais . Pecorino . Café . Pignons de pin  
Bresaola . Jus de bois

*Ravioli . Parsnip . Pecorino . Coffee . Pine nuts*

## Saumon Label Rouge\*

Lentilles . Citron confit . Bouillon gras . Carottes . Choux de  
Bruxelles

*Salmon red label . Lentil . Candied lemon . Broth . Carrots . Brussels sprouts*

## Agneau

Potiron . Praliné de graines de courge . Pastilla de cuisse aux  
abricots secs . Ras el hanout . Semoule en taboulé d'herbes  
Lamb . Pumpkin . Pumpkin seeds praliné . Pastilla with dried apricots .  
Ras el hanout . Semolina of herbs

## Chariot de fromages

Assortiment de 5 fromages de la Fromagerie des Vennes  
( en supplément 10€ )

*Assortment of 5 cheeses from "Fromagerie des Vennes"  
( extra charge 10€ )*

## Merveilleux

Poudre de cèpes . Meringue . Chocolat . Crémeux amer .  
Streusel

*Merveilleux cake . Boletus powder . Meringue . Chocolate . Creamy bitter . Streusel*

Menu en 4 services à 49€ - Sélection des vins adaptée à 30€  
4 courses meal at 49€ - Selection of wines adapted at 30€

Menu en 6 services à 69€ - Sélection des vins adaptée à 40€ \*  
6 courses meal at 69€ - Selection of wines adapted at 40€

Demande de changement d'un plat au menu 10€  
Request to change a dish on the menu 10€

# moment.

Tous nos produits sont issus du commerce de proximité et sont  
achetés de manière responsable.

*All our products are coming from local market and are bought in a  
responsible way.*

Le midi, lunch en 2 services (entrée, plat) selon l'inspiration du  
chef à 26€ (servi pour toute la table uniquement)

*For lunch, menu in 2 courses (starter, main course) according to  
the inspiration of the chef at 26€ (entire table only)*

## LA CARTE

### ◆ Première entrée - First starter

#### Veau

16.0

En tartare . Estragon . Fruits secs torréfiés . Tartufata  
. Emulsion Comté

*Veal tartare . Tarragon . Roasted dried fruit . Tartufata*

*. Comté cheese emulsion*

#### ▼ Betterave

15.0

Confite . Pain croustillant . Pourpier  
. Moutarde en grains . Siphon burrata fumée  
*Candied beet . Crispbread . Purslane . Grainy mustard*

*. Smoked burrata cream*

#### Maquereau

15.0

Brûlé . Choux-fleurs graffiti . Citron . Beurre foin fumé  
*Burned mackerel . Coloured cauliflowers . Lemon*

*. Smoked hay butter*

### ◆ Seconde entrée - Second starter

#### Ris de veau

22.0

En Cannelloni . Topinambour . Noisettes . Reypenaer  
. Sauge . Champignons

*Sweetbread cannelloni . Jerusalem artichoke . Hazelnuts  
. Reypenaer cheese . Sage . Mushrooms*

#### ▼ Ravioli

17.0

Panais . Pecorino . Café . Pignons de pin  
Ravioli . Parsnip . Pecorino . Coffee . Pine nuts

### ◆ Plat - Main course

#### Bœuf belge

32.0

Grillé . Céleri . Chorizo frais . Piquillos . Jus réduit  
. Fregola

*Grilled belgian beef . Celery . Chorizo . Piquillos  
. Reduced juice . Fregola*

#### Saumon Label Rouge

26.0

Lentilles . Citron confit . Bouillon gras . Carottes  
. Choux de Bruxelles

*Salmon red label . Lentil . Candied lemon . Broth . Carrots  
. Brussels sprouts*

#### Agneau

34.0

Potiron . Praliné de graines de courge  
. Pastilla de cuisse aux abricots secs . Ras el hanout  
. Semoule en taboulé d'herbes

*Lamb . Pumpkin . Pumpkin seeds praliné  
. Pastilla with dried apricots . Ras el hanout . Semolina of herbs*

### ◆ Chariot de fromages - Cheese cart

Assortiment de 5 fromages de la Fromagerie des Vennes 15.0  
*Assortment of 5 cheeses from "Fromagerie des Vennes"*

### ◆ Desserts

#### Merveilleux

Poudre de cèpes . Meringue . Chocolat  
. Crémeux amer . Streusel

*Merveilleux cake . Boletus powder . Meringue . Chocolate  
. Creamy bitter . Streusel*

#### Ananas

Bouillon aux épices . Glace coriandre  
. Tuiles dentelles

*Pineapple . Spices broth . Coriander ice-cream . Lace biscuit*

#### Feuilleté

Chibouste (assemblage de crème pâtissière,  
fraîche et vanille) . Amande . Atsizina

*Puff pastry . Chibouste (blend of pastry cream,  
fresh cream and vanilla) . Almond . Atsizina*

### ◆ Mieux qu'un café! - Better than a coffee!

#### Expresso Martini

Vodka Greygoose . Liqueur de café . Espresso .  
Sucre de canne

*Espresso Martini . Gray Goose Vodka . Coffee liqueur . Espresso .  
Cane sugar*

#### Irish Coffee

Irish Whisky Bushmills . Espresso . Crème battue .  
Sucre de canne

*Irish Coffee . Irish Whiskey Bushmills . Espresso . Whipped cream .  
Cane sugar*

#### Italian coffee

Amaretto . Espresso . Crème battue

*Italian coffee . Amaretto . Espresso . Whipped cream*



NOTRE CUISINE  
GASTRONOMIQUE EST  
ÉLABORÉE GRÂCE À LA  
FRAÎCHEUR DE NOS PRODUITS  
ISSUS DU COMMERCE DE  
PROXIMITÉ.  
WWW.MOMENT-LIEGE.BE



**mo  
ment.**

LA CARTE