

moment.

BISTRONOMY • WINE • BAR

Mercredi > Lundi / 11.00 - 22.00. Fermé le mardi



Gault & Millau

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.

LA CARTE

◆ Formules

CHRONO LUNCH le midi 26,0
Entrée et plat pour toute la table selon l'inspiration du chef
Starter + main course selected by our Chef, only at lunchtime

MENU MOMENT 49,0
En 4 services (4 courses meal) 69,0
En 6 services (6 courses meal)

Sélection adaptée des vins en 4 services à 30€ et en 6 services à 40€ *Selection of wines in 4 courses meal at 30 € and 6 courses meal at 40 €*

◆ Première assiette - First dish

Crevettes rouges d'Argentine 22,0
Ceviche . Oignons doux . Concombre . Piment doux . Citron vert .
Herbes fraîches . Burrata . Sorbet huile d'olive
*Argentina red shrimps . Ceviche . Sweet onions . Cucumber . Sweet pepper . Lime .
Fresh herbs . Burrata . Olive oil sorbet*

Jardin d'été 18,0
Courgettes . Poivrons . Tomates . Oignons . Concombres . Herbes fraîches
. Terreau végétal
Zucchini . Peppers . Tomatoes . Onions . Cucumbers . Fresh herbs . Vegetable soil

Œuf Bio 63°C 17,0
Champignons Paris . Pommes de terre . Lard fumé . Epinards . Vin rouge
Organic egg 63 °C . Paris Mushrooms . Potatoes . Smoked bacon . Spinach . Red wine

◆ Seconde assiette - Second dish

Gnocchi 28,0
Ricotta fumée . Anguille . Foie gras . Citron . Emulsion à l'ail . Jus de
persil . Chèvre frais
Gnocchi . Smoked ricotta . Eel . Foie gras . Lemon . Garlic emulsion . Parsley juice . Goat cheese

Épeautre 26,0
Risotto . Saint-Jacques . Oranges . Safran . Petits pois . Pecorino
Spelled . Risotto . Scallops . Oranges . Saffron . Peas . Pecorino

◆ Troisième assiette - Third dish

Bar de ligne 34,0
Sur la peau . Aubergines « Baba Ganousch » . Citron jaune . Amandes
fumées . Kalamata . Blé confit
*Sea Bass . On the Skin . Baba Ganousch eggplants . Yellow lemon . Smoked almonds . Kalamata
. Candied wheat*

Bœuf belge 32,0
Grillé . Patate douce . « Chimichouri » . Oignons jeunes . Colonnata .
Scarmoza
Belgian grilled beef . Sweet potato . Chimichurri . Young onions . Colonnata . Scamorza

Coucou de Malines 28,0
Ris de veau . Carottes . Coulis de petits pois . Pointes vertes . Pommes .
Jus corsé . Gnocchi de ratte
*Malines cuckoo . Veal sweetbreads . Carrots . Pea coulis . Green tips . Apples . Strong juices .
Gnocchi*

◆ Chariot de fromage - Cheese cart

Assortiment de 5 fromages de la Fromagerie des Vennes 15,0
Assortment of 5 cheeses from "Fromagerie des Vennes"

◆ Desserts

Citron 11,0
Crèmeux . Sabayon . Linzer . Sorbet framboise . Meringue
Lemon . Creamy . Sabayon . Linzer . Raspberry sorbet . Meringue

Chocolat amer 10,0
Moelleux . Streusel cacao . Cacahuètes salées . Caramel . Pistache
Bitter . Fluffy Chocolate . Cacao streusel . Salted peanuts . Caramel . Pistachio

Fraises 10,0
Panna cotta . Rhubarbes . Meringue à la Rose . Basilic
Strawberries . Panna cotta . Rhubarb . Rose meringue . Basil

WWW.MOMENT-LIEGE.BE

info@moment-liege.be

+32 (0) 4 267 41 91