

◆ **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 10.0
 Poudre de cèpes . Meringue . Chocolat
 . Crémeux amer . Streusel
*Merveilleux cake . Boletus powder . Meringue . Chocolate
 . Creamy bitter . Streusel*

Ananas 10.0
 Bouillon aux épices . Glace coriandre
 . Tuiles dentelles
Pineapple . Spices broth . Coriander ice-cream . Lace biscuit

Feuilleté 10.0
 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!**

Espresso Martini 8.0
 Vodka Greygoose . Liqueur de café . Espresso .
 Sucre de canne
*Espresso Martini . Gray Goose Vodka . Coffee liqueur . Espresso .
 Cane sugar*

Irish Coffee 9.0
 Irish Whisky Bushmills . Espresso . Crème battue .
 Sucre de canne
*Irish Coffee . Irish Whiskey Bushmills . Espresso . Whipped cream .
 Cane sugar*

Italian coffee 7.0
 Amaretto . Espresso . Crème battue
Italian coffee . Amaretto . Espresso . Whipped cream



**mo
 ment.**
 LA CARTE

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

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
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*