

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

Entrée et plat pour toute la table, selon l'inspiration du chef, uniquement le midi.

26,0

Starter + main course selected by our Chef – for all the table only at lunchtime

GRAND MENU MOMENT

Surprise, en 4 services, servi pour toute la table uniquement.

49,0

Surprise menu, 4 courses meal, for all the table only

◆ Première assiette

Œuf / Crémeux Cantal / Bouillon / Oignons doux / Sauge / Croûton

15,0

Egg / Cantal / Broth / Sweet onions / Sage / Crouton

♥ Tartare de bœuf au couteau / Noisette / Ciboulette / Émulsion Parmesan

16,0

Beef tartare / Hazelnut / Chives / Parmesan emulsion

** servi avec caviar belge (served with belgian caviar) + 30€*

Maquereau au chalumeau / Chou-fleur / Menthe / Citron

15,0

Torched mackerel / Cauliflower / Mint / Lemon

Vongoles / Concombre / Coco / Herbes fraîches

18,0

Vongole / Cucumber / Coconut / Fresh herbs

◆ Seconde assiette

Pappardelle / Ragù de veau / Safran de Cotchia / Pecorino

16,0 / 22,0

Pappardelle / Ragu / Saffron / Pecorino

Raviole de foie gras / Ponzu / Echalotes / Bouillon gras / Bergamote / Estragon

18,0 / 24,0

Ravioli of foie gras / Ponzu / Shallot / Meat stock / Bergamot / Tarragon

◆ Troisième assiette

Porc « sur paille » maturé / Topinambours confits / Jambon sec belge / Cresson / Sauce barbecue fumée

24,0

Pork matured / Topinambours candied / Belgian dried ham / Watercress / Smoked Barbecue sauce

Pigeon rôti / Herbes aromatiques / Céleri / Réglisse / Chips

26,0

Roasted Pigeon / Herbs / Celery / Liquorice / Chips

Bœuf / Moelle grillée / Poivre noir / Panais / Echalotes / Maccheroni

32,0

Grilled beef / Marrow / Black pepper / Parsnips / Shallots / Maccheroni

Lotte au vin jaune / Curry / Citron / Feuilles de riz

34,0

Monkfish / Yellow wine / Curry / Lemon / Rice leaves

◆ Fromages

Assortiment de cinq fromages du moment

12,0

Assortment of 5 cheeses

◆ Desserts

Comté / Pignons de pins / Orange / Vieux balsamique / Chocolat blanc

15,0

Comté / Pine nuts / Orange / Old balsamic / White chocolate

Pomme / Caramel / Dulcey / Feuilleté

10,0

Apple / Caramel / Dulcey / Puff pastry

Marrons / Meringue aux cèpes / Clémentines / Vanille

9,0

Chestnut / Meringue ceps / Clementine / Vanilla

Chocolat extra noir / Truffe / Betterave

12,0

Extra dark chocolate / Truffle / Beetroot

WWW.MOMENT-LIEGE.BE

booking@moment-liege.be
+32 (0) 4 267 41 91