

MENU EN 4 OU EN 6 SERVICES

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

Tartare de bar

Fumé . Betterave . Noisettes . Estragon
Smoked bass tartar . Beet . Hazelnut . Tarragon

Gnocchi *

Truffe d'hiver . Orties . Colonnata
Gnocchi . Winter Truffle . Nettles . Colonnata

Céle-risotto

Marrons . Champignons bruns . Herbes aromatiques .
Bresaola . Jus de bois
Celery prepared as a risotto . Chestnuts . Brown mushrooms .
Aromatic herbs . Bresaola . Wood Juice

Sandre *

Champignons de saison . Vin jaune . Oseille
Perch . Seasonal mushrooms . Yellow wine . Sorrel

Bœuf

Estragon . Verjus . Echalotes . Pont-Neuf
Beef . Tarragon . Verjus . Shallots . Pont Neuf potatoes

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€)

Pomme

Pomme . Romarin . Beurre salé
Apple . Rosemary . salted butter

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

Tartare de bar

Fumé . Betterave . Noisettes . Estragon
Smoked bass tartar . Beet . Hazelnut . Tarragon

Seiche

Œuf confit . Ciboulette . Pecorino . Guanciale
Squid . Candied Egg . Chives . Pecorino . Guanciale

Reblochon

Pommes de terre . Oignons doux . Carvi .
Herbes hivernales
Reblochon cheese . Potatoes . Sweet onions . Caraway .
Winter Herbs

◆ Seconde entrée - Second starter

Gnocchi

Truffe d'hiver . Orties . Colonnata
Gnocchi . Winter Truffle . Nettles . Colonnata

Céle-risotto

Marrons . Champignons bruns . Herbes aromatiques .
Bresaola . Jus de bois
Celery prepared as a risotto . Chestnuts . Brown mushrooms .
Aromatic herbs . Bresaola . Wood Juice

◆ Plat - Main course

Sandre

Champignons de saison . Vin jaune . Oseille . Purée
Perch . Seasonal mushrooms . Yellow wine . Sorrel .
Mashed potatoes

Pigeon

Potimarron . Cassis . Sésame noir .
Croustillant pomme de terre
Pigeon . Pumpkin . Blackcurrant . Black sesame .
Crispy potatoes

Bœuf

Estragon . Verjus . Echalotes . Pont-Neuf
Beef . Tarragon . Verjus . Shallots . Pont Neuf potatoes

◆ 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

Chocolat

Chocolat noir . Crème anglaise . Vanille 10.0
Dark chocolate . Custard . Vanilla

Pomme

Pomme . Romarin . Beurre salé 10.0
Apple . Rosemary . Salted butter

Myrtilles

Absinthe . Myrtilles 10.0
Absinth . Blueberries

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

Espresso Martini

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

Irish Coffee

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

Italian coffee

Amaretto . Espresso . Crème battue 7.0
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