

LUNCH MENU • DU MERCREDI AU SAMEDI / FROM WEDNESDAY TILL SATURDAY 12H00 - 14H00

**mo
ment.**

CONTACT + 32 4 267 41 91

1 service **19€**

PLAT
MAIN COURSE

2 services **28€**

PLAT+DESSERT (ENTREE + PLAT 32€)
MAIN+DESSERT (STAR+DESSERT 32€)

3 services **38€**

ENTREE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN + DESSERT

ENTRÉES Starters

Soupe à l'oignon, bouillon de boeuf, brioche gratinée
Onion soup, beef consommé, french toast brioche

✓ Bouillon de légumes aux oignons caramélisés, brioche perdue
Vegetables consommé, caramelized onions, french toast brioche

Tartine grillée, crème aux fines herbes, saumon fumé
Toast of smoked salmon with herbs cream cheese

✓ Tartine grillée, champignons des bois, épinards, beurre d'ail
Toast of wild mushrooms, spinach, garlic butter

Rigattoni «zozzo» : pâtes à la guanciale, saucisse, tomate, pecorino
Pasta with guanciale, sausage, tomato, and pecorino cheese

✓ Fusilli «cacio e pepe» : pâtes au pecorino et poivre noir
Pasta with pecorino cheese and black pepper

Noix de Saint-Jacques, butternut, sauce échalottes
Fresh scallops, butternut, shallots sauce (supplément +4€)

DESSERTS Desserts

✓ Vanilla rice : crème coco et vanille, chocolat, fruits et fruits secs
Vanilla coco creamy rice, chocolate, fruits and dried fruits

✓ Strudel aux pommes, cannelle, fruits secs, crème fleurette vanille
Apple strudel with cinnamon, dried fruits, and vanilla cream

✓ Assortiment de 3 fromages
Assortment of 3 cheeses (supplément +4€)

PLATS Mains

Taco de boeuf, galette de maïs, fromage gratiné, légumes pickles
Beef taco, corn tortilla, gratinated cheese, pickled vegetables

✓ Taco de champignons, épinards, galette de maïs, fromage gratiné
Mushrooms and spinach taco, corn tortilla, gratinated cheese,

Rigattoni «zozzo» : pâtes à la guanciale, saucisse, tomate, pecorino
Pasta with guanciale, sausage, tomato, and pecorino cheese

✓ Fusilli «cacio e pepe» : pâtes au pecorino et poivre noir
Pasta with pecorino cheese and black pepper

✓ Power omelette aux légumes du jour, pain au levain
Power omelette, vegetables of the day, sourdough bread

Poisson du jour, sauce beurre blanc, pommes de terre confites et légumes sautés
Fish of the day, white butter sauce, candied potatoes and sautéed vegetables (supplément +5€)

Volaille fermière, sauce châtaignes, pommes de terre confites et légumes sautés
Free-range poultry, chestnut sauce, candied potatoes and sautéed vegetables (supplément +5€)

Boeuf Angus, jus corsé, pommes de terre confites et légumes sautés - Angus beef, concentrated beef reduction, candied potatoes and sautéed vegetables (supplément +7€)

