

moment.

Réservations : www.moment-liege.be ou 04/267.41.91

HORAIRES RESTAURANT

Mercredi soir
Jeudi midi-soir
Vendredi midi-soir
Samedi midi-soir

HORAIRES BAR

Mercredi 17h-23h
Jeudi 14h-23h
Vendredi 14h-00h
Samedi 14h-00h

MENU « OMAKASE » : Tous les soirs, menu découverte en 5 services : 69€
Sélection de vins adaptée 35€

MID-WEEK MENU : Les mercredis et jeudis soir, menu 3 en services : 49€
Sélection de vins adaptée 20€

LUNCH MENU : Les midis, lunch du marché en 1, 2 ou 3 services : 19€ - 28€ - 37€

BAR TAPAS, COCKTAILS & WINES : En continu, selon les horaires du bar

MENU OMAKASE	MENU OMAKASE VEGETARIEN
MERLU Merlu fumé au barbecue Yakiniku, vinaigrette à l'huile de noix, crème aigre, légumes pickles	CELERI RAVE Céleri rave fumé au barbecue Yakiniku, vinaigrette à l'huile de noix, crème aigre, légumes pickles
POIREAUX Poireaux confits au miso blanc, chimichurri, guanciaie grillée, sauce hollandaise	POIREAUX Poireaux confits au miso blanc, chimichurri, guanciaie grillée, sauce hollandaise
SAINT-JACQUES Noix de Saint-Jacques mi-cuites, biscuit millefeuilles, sauce adobo, huile de ciboulette	RADIS DAÏKON Radis Daïkon, biscuit millefeuilles, sauce adobo, huile de ciboulette
TOMAHAWK Tomahawk au four à bois, jus acidulé, panisse, légumes du jardin	SEITAN Seitan (blé) cuit au four à bois, jus acidulé, panisse, légumes du jardin
COOKIE CRUSH Cookie mi-cuit, crème glacée vanille et pistaches torréfiées, caramel noisette	COOKIE CRUSH Cookie mi-cuit, crème glacée vanille et pistaches torréfiées, caramel noisette

Nous tenons compte des allergies, intolérances et régimes alimentaires particuliers, merci d'en informer le service à l'avance

moment.

Reservations : www.moment-liege.be or +32 42 67 41 91

RESTAURANT OPENING HOURS

Wednesday dinner
Thursday lunch - dinner
Friday lunch - dinner
Saturday lunch - dinner

BAR OPENING HOURS

Wednesday 17h-23h
Thursday 14h-23h
Friday 14h-00h
Saturday 14h-00h

MENU « OMAKASE » : Each evening, discovery menu in 5 courses : 69€
Wine pairing : 35€

MID-WEEK MENU : On Wednesdays and Thursdays evening, menu in 3 courses possible as well : 49€ - Wine pairing 20€

LUNCH MENU : On lunches, market menu in 1, 2 or 3 courses : 19€ - 28€ - 37€

BAR TAPAS, COCKTAILS & WINES : All day long, according to the bar opening hours

MENU OMAKASE

HAKE

HAKE SMOKED ON THE BARBECUE YAKINOKU,
NUTS OIL DRESSING, SOUR CREAM AND
VEGETABLES IN PICKLES

LEEKES

LEEKES CANDIED WITH WHITE MISO,
CHIMICHURRI AND GRILLED GUANCIALE

SCALLOPS

SCALLOPS SEMI-COOKED, PUFF PASTRY,
ADOBO SAUCE

TOMAHAWK

TOMAHAWK BEEF COOKED IN THE WOOD-
FIRED OVEN, CHICKPEA CROQUETTE, CAROT
AND SALAD FROM OUR GARDEN

COOKIE CRUSH

MICUIT COOKIE, HAZELNUT CHOCOLATE
PRALINÉ, PISTACHIO-VANILLA ICE CREAM

MENU OMAKASE VEGGIE

CELERI ROOT

CELERY SMOKED ON THE BARBECUE YAKINOKU,
NUTS OIL DRESSING, SOUR CREAM AND
VEGETABLES IN PICKLES

LEEKES

LEEKES CANDIED WITH WHITE MISO,
CHIMICHURRI AND GRILLED GUANCIALE

DAIKON RADISH

DAIKON RADISH, PUFF PASTRY,
ADOBO SAUCE

SEITAN

Seitan (blé) cuit au four à bois, jus acidulé,
panisse, légumes du jardin

COOKIE CRUSH

MICUIT COOKIE, HAZELNUT CHOCOLATE
PRALINÉ, PISTACHIO-VANILLA ICE CREAM