



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





@moment.liege www.moment-liege.be

MENU LUNCH

MENUS LUNCH

1 SERVICE : 19€

(PLAT)

2 SERVICES : 28€

(ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT)

3 SERVICES: 37€

(ENTRÉE-PLAT-DESSERT)

FNTRÉFS

Rigatoni au ragoût de saucisse de fenouil

Fusillone cacio e pepe, pecorino, poivre noir

Asperges de Stéphane Longlune, sauce hollandaise au kosho yuzu, crumble de cecina

Tartine grillée, crème aux fines herbes, saumon fumé

PLATS

Rigatoni au ragoût de saucisse de fenouil

Fusillone cacio e pepe, pecorino, poivre noir

Taco, tortilla de maïs, scamorza, gambas en tempura, mayonnaise chipotle

Poulet jaune basse température, topinambours rôtis, légumes de saison

000

Poisson du jour, sauce au beurre blanc, topinambours rôtis, légumes de saison

DESSERTS

Crumble, pommes, cannelle

Tartelette au chocolat et caramel beurre salé

MERCI DE NOUS PRÉVENIR À L'AVANCE, NOUS PROPOSONS DES ALTERNATIVES
POUR TOUTE FORME DE RÉGIME ALIMENTAIRE PARTICULIER.
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.



@moment.liege www.moment-liege.be

MENU OMAKASE

NOS MENUS

3 SERVICES : 55€ (+SÉLECTION VINS 20€)

* 4 SERVICES : 62€ (+SÉLECTION VINS 30€)

** 5 SERVICES : 69€ (+SÉLECTION VINS 39€)

Le menu choisi est servi pour l'ensemble de la table Toute modification au menu entraîne un supplément de 5€

SUGGESTION SIGNATURE

PASTA CAVIAR : 15€ (+SÉLECTION VINS 8€) Linguine au beurre de ferme, citron vert et caviar belge

Entrée supplémentaire à ajouter au menu choisi

** SAINT-JACQUES

Carpaccio de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, agrumes, pistache

* DIM-SUM

Ravioles de blé farcies aux tourteaux, bisque d'écrevisses, piment chipotle

TACO

Tortilla de maïs, scamorza, gambas en tempura, mayonnaise chipotle, choux rouge en pickles

ANGUS

Basse côte de boeuf Angus, topinambours rôtis, légumes de saison

DULCE DE LECHE

Crème argentine, caramel, citron

MERCI DE NOUS PRÉVENIR À L'AVANCE, NOUS PROPOSONS DES ALTERNATIVES POUR TOUTE FORME DE RÉGIME ALIMENTAIRE PARTICULIER. LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.



MENU OMAKASE VÉGÉTARIEN

NOS MENUS

3 SERVICES : 55€ (+SÉLECTION VINS 20€)

* 4 SERVICES : 62€ (+SÉLECTION VINS 30€)

** 5 SERVICES: 69€ (+SÉLECTION VINS 39€)

Le menu choisi est servi pour l'ensemble de la table Toute modification au menu entraîne un supplément de 5€

SUGGESTION SIGNATURE

PASTA CAVIAR : 15€ (+SÉLECTION VINS 8€) Linguine au beurre de ferme, citron vert et caviar d'algues

Entrée supplémentaire à ajouter au menu choisi

** RADIS DAIKON

Carpaccio de radis daïkon, agrumes, pistache

* DIM-SUM

Ravioles de blé farcies aux légumes, sauce adobo

TACO

Tortilla de maïs, scamorza, avocat en tempura, mayonnaise chipotle, choux rouge en pickles

CÉLERI

Steak de céleri-rave pané, topinambours rôtis, légumes de saison

DUI CF DF I FCHF

Crème argentine, caramel citron



@moment.liege Reservations: www.moment-liege.be or 04/267.41.91



ENGLISH

LUNCH MENUS

1 COURSE: 19€

(MAIN COURSE)

2 COURSES: 28€

(STARTER-MAIN COURSE OR MAIN COURSE-DESSERT)

3 COURSES: 37€

(STARTER-MAIN COURSE-DESSERT)

STARTERS

Fresh pasta, fennel sausage ragout

Fusillone cacio e pepe, pecorino, black pepper

Asparagus from Stéphane Longlune, yuzu kosho hollandaise sauce, cecina crumble

Toast of smoked salmon and herb cream cheese

MAIN COURSES

Fresh pasta, fennel sausage ragout

Fusillone cacio e pepe, pecorino, black pepper

Taco, corn tortilla, scamorza, tempura prawns, chipotle mayonnaise

Yellow chicken cooked at low temperature, Roasted Jerusalem artichokes, seasonal vegetables

Fish of the day, beurre blanc sauce, Roasted Jerusalem artichokes, seasonal vegetables

DESSERTS

Chocolate and salted butter caramel tartlet

Crumble, apples, cinnamon

THANK YOU TO INFORM US IN ADVANCE, WE OFFER ALTERNATIVES FOR ALLERGIC OR INTOLERANT PEOPLE AND FOR VEGETARIAN PEOPLE. THE ALLERGEN LIST IS AVAILABLE ON DEMAND.



@moment.liege www.moment-liege.be

MENU OMAKASE
ENGLISH

OUR MENUS

3 COURSES: 55€ (+WINE PAIRING 20€)

* 4 COURSES: 62€ (+WINE PAIRING 30€)

** 5 COURSES: 69€ (+WINE PAIRING 39€)

The chosen menu is served for the whole table Any modification to the menu leads to an additional cost of $5 \in$

SIGNATURE SUGGESTION

PASTA CAVIAR: 15€ (+WINE PAIRING 8€)
Al dente linguine, lime farm butter, belgian caviar

Extra starter added to the chosen menu

** SCALLOPS

Scallops carpaccio from Saint-Brieuc's Bay, citrus fruits, pistachio

* DIM-SUM

Wheat ravioli stuffed with crab, crayfish bisque, chipotle pepper

TACO

Corn tortilla, scamorza, tempura prawns, chipotle mayonnaise, pickled red cabbage

ANGUS

Angus prime rib, roasted Jerusalem artichokes, seasonal vegetables

DULCE DE LECHE

Argentinian cream, caramel, lemon



MENU OMAKASE
ENGLISH VEGETARIAN

OUR MENUS

3 COURSES: 55€ (+WINE PAIRING 20€)

* 4 COURSES: 62€ (+WINE PAIRING 30€)

** 5 COURSES: 69€ (+WINE PAIRING 39€)

The chosen menu is served for the whole table Any modification to the menu leads to an additional cost of $5 \in$

SIGNATURE SUGGESTION

PASTA CAVIAR: 15€ (+WINE PAIRING 8€)
Al dente linguine, lime farm butter, seaweed caviar

Extra starter added to the chosen menu

** DAIKON RADISH

Daïkon radish carpaccio, citrus fruits, pistachio

* DIM-SUM VEGGIE

Wheat ravioli stuffed with vegetables, adobo sauce

TACO

Corn tortilla, scamorza, tempura avocado chipotle mayonnaise, pickled red cabbage

CFI FRY

Breaded celeriac steak, roasted Jerusalem artichokes, seasonal vegetables

DULCE DE LECHE

Argentinian cream, caramel lemon