



moment.  
MENU

@moment.liege

Réervations : [www.moment-liege.be](http://www.moment-liege.be) ou 04/267.41.91

moment.

LOT OF LOVE

@moment.liege  
www.moment-liege.be

**moment.**  
MENU LUNCH

moment

## MENUS LUNCH

1 SERVICE : 19€  
(PLAT)

2 SERVICES : 28€  
(ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT)

3 SERVICES: 37€  
(ENTRÉE-PLAT-DESSERT)

## ENTRÉES

Penne fraîches, ragoût blanc de veau, Parmigiano Reggiano

ooo

Linguine fraîches, gambas, bisque de langoustines

ooo

Asperges du jardin de Steph, sauce Choron, croquants de chorizo

## PLATS

Filet de pintade cuit à basse température, jus de volaille,  
purée grand-mère, légumes 10 km

ooo

Filet de lieu jaune à la balinaise,  
noix de coco, gingembre, piments et citronnelle

ooo

Penne fraîches, ragoût blanc de veau, Parmigiano Reggiano

ooo

Linguine fraîches, gambas, bisque de langoustines

## DESSERTS

Flan à la vanille de Madagascar, crème fraîche et croquants à la poire

ooo

Riz au lait d'amandes, noisettes torréfiées,  
vermicelles de chocolat noir

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.

LOT OF LOVE

@moment.liege  
www.moment-liege.be

**moment.**  
MENU OMAKASE

moment

## NOS MENUS

3 SERVICES : 49€ (+SÉLECTION VINS 20€)

\* 4 SERVICES : 59€ (+SÉLECTION VINS 30€)

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

Le menu choisi est servi pour l'ensemble de la table

### 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

### \* PEZ LIMÓN

Egletin & leche de tigre, maïs croquant,  
légumes pickles

### ASPERGES

Asperges de chez Longlune fumées à la braise,  
petits pois du jardin, parmesan

### \*\* NOIX DE SAINT-JACQUES

Noix de Saint-Jacques poêlées, hollandaise au kosho yuzu,  
marrons au four à bois, pommes

### ENTRECÔTE

Boeuf en tagliata, pommes grenailles confites,  
chicons caramélisés à l'orange

### SOUFFLÉ CHOCOLAT

Soufflé au chocolat,  
popcorn caramélisé à la passion

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.

LOT OF LOVE

@moment.liege  
www.moment-liege.be

**moment.**  
MENU OMAKASE  
VÉGÉTARIEN

moment

## NOS MENUS

3 SERVICES : 49€ (+SÉLECTION VINS 20€)

\* 4 SERVICES : 59€ (+SÉLECTION VINS 30€)

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

Le menu choisi est servi pour l'ensemble de la table

### 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

### \* BETTERAVE ROUGE

Betterave rouge & leche de tigre, maïs croquant,  
légumes pickles

### ASPERGES

Asperges de chez Longlune fumées à la braise,  
petits pois du jardin, parmesan

### \*\* DAIKON

Radis Daikon poêlés, hollandaise au kosho yuzu,  
marrons au four à bois, pommes

### STEAK DE LÉGUMES

Steak de légumes cuit au feu de bois,  
pommes grenailles confites, chicons caramélisés à l'orange

### SOUFFLÉ CHOCOLAT

Soufflé au chocolat,  
popcorn caramélisé à la passion

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.  
MENU

@moment.liege

Reservations : [www.moment-liege.be](http://www.moment-liege.be) or 04/267.41.91

moment.

@moment.liege  
[www.moment-liege.be](http://www.moment-liege.be)

**moment.**  
MENU LUNCH  
ENGLISH

moment

## 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 penne, white veal ragout, Parmigiano Reggiano

ooo

Fresh linguine, gambas, langoustine bisque

ooo

Steph's garden asparagus, Choron Sauce, crispy chorizo

## MAIN COURSES

Low temperature guinea fowl, poultry juice,  
purée grand-mère, vegetables 10 km

ooo

Pollack fillet, balinese style,  
coconut, ginger, peppers and lemongrass

ooo

Fresh penne, white veal ragout, Parmigiano Reggiano

ooo

Fresh linguine, gambas, langoustine bisque

## DESSERTS

Madagascar vanilla flan, crème fraiche and crispy pear

ooo

Almond milk rice pudding, roasted hazelnuts,  
dark chocolate vermicelli

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.

LOT OF LOVE

@moment.liege  
www.moment-liege.be

**moment.**  
MENU OMAKASE  
ENGLISH

moment

## OUR MENUS

3 COURSES: 49€ (+WINE PAIRING 20€)

\* 4 COURSES: 59€ (+WINE PAIRING 30€)

\*\* 5 COURSES: 69€ (+WINE PAIRING 39€)

The chosen menu is served for the whole table

### SIGNATURE SUGGESTION

**PASTA CAVIAR : 15€** (+WINE PAIRING 8€)

Al dente linguine, lime farm butter, belgian caviar

Extra starter added to the chosen menu

### \* PEZ LIMÓN

Haddock & leche de tigre, crunchy corn,  
pickled vegetables

### APARAGUS

Longlune's asparagus, smoked in the embers,  
peas from our garden, parmesan

### \*\* SCALLOPS

Sautéed scallops, hollandaise sauce, kosho yuzu  
chestnuts roasted in the wood-fired oven, apples

### RIB STEAK

Rib Steak Tagliata, candied new potatoes,  
orange-caramelized endive

### SOUFFLÉ CHOCOLAT

Chocolate soufflé,  
Passion fruit popcorn

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.

LOT OF LOVE

@moment.liege  
www.moment-liege.be

**moment.**  
MENU OMAKASE  
ENGLISH VEGETARIAN

moment

## OUR MENU

3 COURSES: 49€ (+WINE PAIRING 20€)

\* 4 COURSES: 59€ (+WINE PAIRING 30€)

\*\* 5 COURSES: 69€ (+WINE PAIRING 39€)

The chosen menu is served for the whole table

### SIGNATURE SUGGESTION

**PASTA CAVIAR : 15€** (+WINE PAIRING 8€)

Al dente linguine, lime farm butter, seaweed caviar

Extra starter added to the chosen menu

### \* RED BEETROOT

Red beetroot & leche de tigre, crunchy corn,  
pickled vegetables

### APARAGUS

Longlune's asparagus, smoked in the embers,  
peas from our garden, parmesan

### \*\* DAIKON

Sautéed daikon radish, hollandaise sauce, kosho yuzu  
chestnuts roasted in the wood-fired oven, apples

### VEGETABLES STEAK

Vegetables steak cooked in the wood-fired oven,  
candied new potatoes, orange-caramelized endive

### SOUFFLÉ CHOCOLAT

Chocolate soufflé,  
Passion fruit popcorn

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.