

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 3 SERVICES (★) : Tous les soirs, menu 3 en services : 49€
Sélection de vins adaptée 20€

MENU « OMAKASE » : Tous les soirs, menu découverte en 5 services : 69€
Sélection de vins adaptée 39€

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

LECHE DE TIGRE (★)

Ceviche de gambas, leche de tigre, maïs soufflé, gingembre et citron

TATIN

Tarte tatin aux échalotes, fromage blanc au zeste de citron et pimienton

SAINT-JACQUES

Saint-Jacques mi-cuites en millefeuille, sauce adobo

HOLSTEIN (★)

Entrecôte irlandaise au four à bois, jus acidulé, polenta et houmous de betteraves

TWIST OF CLASSIC (★)

Gâteau chocolaté, glace à la vanille de Madagascar, textures de topinambours

MENU OMAKASE VEGETARIEN

CELE-TIGRE (★)

Céleri rave, leche de tigre, maïs soufflé, gingembre et citron

TATIN

Tarte tatin aux échalotes, fromage blanc au zeste de citron et pimienton

RADIS DAÏKON

Radis Daïkon, biscuit millefeuilles, sauce adobo

SEITAN (★)

Steak de Seitan (blé) au four à bois, jus acidulé, polenta et houmous de betteraves

TWIST OF CLASSIC (★)

Gâteau chocolaté, glace à la vanille de Madagascar, textures de topinambours

moment.

Reservations : www.moment-liege.be or +32 4 267 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 3 COURSES (★) : Each evening, menu in 3 courses : 49€
Wine pairing 20€

MENU « OMAKASE » : Each evening, discovery menu in 5 courses : 69€
Wine pairing : 39€

LUNCH MENU : On lunch, 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

LECHE DE TIGRE (★)

Prawns ceviche, leche de tigre, puffed corn,
ginger and lemon

TATIN

Tatin of shallots,
cream with lemon zest and pimienton

SCALLOPS

Half-cooked scallops, puff pastry,
adobo sauce

HOLSTEIN (★)

Holstein beef cooked in the wood fired oven,
polenta and beetroot hummus

COOKIE CRUSH (★)

Chocolate cake, Madagascar vanilla ice cream,
Jerusalem artichoke chips

MENU OMAKASE VEGGIE

CELE-TIGRE (★)

Celeriac, leche de tigre, puffed corn,
ginger and lemon

TATIN

Tatin of shallots,
cream with lemon zest and pimienton

DAIKON RADISH

Daikon radish, puff pastry,
adobo sauce

SEITAN (★)

Seitan (wheat) cooked in the wood-fire oven,
polenta and beetroot hummus

COOKIE CRUSH (★)

Chocolate cake, Madagascar vanilla ice cream,
Jerusalem artichoke chips