

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

ROMANESCO

Chou grillé au four à bois, hollandaise au kosho d'agrumes, fenouil acidulé, noix de cajou à l'ail noir

SAINT-JACQUES

Noix de Saint-Jacques mi-cuites, biscuit millefeuilles, sauce adobo, huile de ciboulette

HOLSTEIN (★)

Holstein au four à bois, jus acidulé, panisse, légumes du jardin

COOKIE CRUSH (★)

Cookie mi-cuit, crème glacée vanille et pistaches torréfiées, caramel noisette

MENU OMAKASE VEGETARIEN

CELE-TIGRE (★)

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

ROMANESCO

Chou grillé au four à bois, hollandaise au kosho d'agrumes, fenouil acidulé, noix de cajou à l'ail noir

RADIS DAÏKON

Radis Daïkon, biscuit millefeuilles, sauce adobo, huile de ciboulette

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

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

ROMANESCO

Grilled cabbage, hollandaise sauce with citrus kosho, fennel and cashew nuts with black garlic

SCALLOPS

Half-cooked scallops, puff pastry, adobo sauce

HOLSTEIN (★)

Holstein beef cooked in the wood-fire oven, chickpeas croquette, carrots from our garden

COOKIE CRUSH (★)

Micuit cookie, hazelnuts, pistachio and vanilla ice-cream

MENU OMAKASE VEGGIE

CELE-TIGRE (★)

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

ROMANESCO

Grilled cabbage, hollandaise sauce with citrus kosho, fennel and cashew nuts with black garlic

DAIKON RADISH

Daikon radish, puff pastry, adobo sauce

SEITAN (★)

Seitan (wheat) cooked in the wood-fire oven, chickpeas croquette, carrots from our garden

COOKIE CRUSH (★)

Micuit cookie, hazelnuts, pistachio and vanilla ice-cream