

MENU EN 4 OU EN 6 SERVICES

(Servi pour toute la table uniquement - entire table only)

Betterave confite

Burrata . Shitake . Pain croustillant . Gel japonais . Estragon
Candied beet . Burrata . Shitake . Crispbread . Japanese gel . Tarragon

Veau*

En tartare . Estragon . Fruits secs torréfiés . Tartufata .
Emulsion Comté
Veal tartare . Tarragon . Roasted dried fruit . Tartufata . Comté cheese
emulsion

Ravioli

Panais . Pecorino . Café . Pignons de pin
Ravioli . Parsnip . Pecorino . Coffee . Pine nuts

Filet de bar*

Emulsion beurre blanc . Fenouil confit . Couscous israélien .
Œufs de saumon . Aioli
Bass fillet . White butter emulsion . candied fennel . Israeli couscous .
Salmon eggs . Aioli

Poulet jaune

Basse température . Sauce mousseline . Pompadour . Oignons
de Cévennes . Navet . Paksoi . Sucrine
Yellow chicken . Low temperature . Muslin sauce . Pompadour .
Cevennes onions . Turnip . Paksoi . Sucrine

Chariot de fromages

Assortiment de 5 fromages de la Fromagerie des Venues
(en supplément 10€)
Assortment of 5 cheeses from "Fromagerie des Venues"
(extra charge 10€)

Granité

Orange sanguine . Chocolat blanc . Meringue .
Lait battu . Basilic Thai . Citron vert
Granita . Blood Orange . White Chocolate . Meringue .
Battered Milk . Thai Basil . Lime

Menu en 4 services à 49€ - Sélection des vins adaptée à 30€
4 courses meal at 49€ - Selection of wines adapted at 30€

Menu en 6 services à 69€ - Sélection des vins adaptée à 40€*
6 courses meal at 69€ - Selection of wines adapted at 40€

Demande de changement d'un plat au menu 10€
Request to change a dish on the menu 10€

moment.

Tous nos produits sont issus du commerce de proximité et sont
achetés de manière responsable.

All our products are coming from local market and are bought in a
responsible way.

Le midi, lunch en 2 services (entrée, plat) selon l'inspiration du
chef à 26€ (servi pour toute la table uniquement)

For lunch, menu in 2 courses (starter, main course) according to
the inspiration of the chef at 26€ (entire table only)

LA CARTE

Entrée - Starter

Betterave confite

Burrata . Shitake . Pain croustillant . Gel japonais .
Estragon
Candied beet . Burrata . Shitake . Crispbread .
Japanese gel . Tarragon

15.0

Gambas

Au couteau . Tomates . Piment doux fumé .
Beurre noisette
Prawns . In Tartare . Tomatoes . Smoked sweet pepper .
Brown butter

16.0

Veau

En tartare . Estragon . Fruits secs torréfiés .
Tartufata . Emulsion Comté
Veal tartare . Tarragon . Roasted dried fruit . Tartufata .
Comté cheese emulsion

16.0

Ravioli

Panais . Pecorino . Café . Pignons de pin
Ravioli . Parsnip . Pecorino . Coffee . Pine nuts

17.0

Plat - Main course

Côte à l'os Txogitxu 1kg (pour 2 personnes)

38.0 (p.p)

Etouffée au romarin . Courgette ronde . Oignons rouges .
Pomme purée . Jus réduit
Rib Txogitxu 1kg stuffed with rosemary . Round zucchini .
Red Onions . Mashed potatoes . Reduced juice (For 2 people)

Filet de bar

26.0

Emulsion beurre blanc . Fenouil confit .
Couscous israélien . Œufs de saumon . Aioli
Bass fillet . White butter emulsion . candied fennel .
Israeli couscous . Salmon eggs . Aioli

Poulet jaune

24.0

Basse température . Sauce mousseline . Pompadour .
Oignons de Cévennes . Navet . Paksoi . Sucrine
Yellow chicken . Low temperature . Muslin sauce .
Pompadour . Cevennes onions . Turnip . Paksoi . Sucrine

Desserts

Granité

Orange sanguine . Chocolat blanc . Meringue .
Lait battu . Basilic Thai . Citron vert
Granita . Blood Orange . White Chocolate . Meringue .
Battered Milk . Thai Basil . Lime

10.0

Merveilleux

Poudre de cèpes . Meringue . Chocolat .
Crèmeux amer . Streusel
Merveilleux cake . Boletus powder . Meringue . Chocolate .
Creamy bitter . Streusel

10.0

Chariot de fromages

Assortiment de 5 fromages de la Fromagerie des Venues
Cheese cart . Assortment of 5 cheeses from "Fromagerie des Venues"

15.0

Mieux qu'un café! - Better than a coffee!

Espresso Martini

Vodka Greygoose . Liqueur de café . Espresso .
Sucre de canne
Espresso Martini . Gray Goose Vodka . Coffee liqueur . Espresso .
Cane sugar

8.0

Irish Coffee

Irish Whisky Bushmills . Espresso . Crème battue .
Sucre de canne
Irish Coffee . Irish Whiskey Bushmills . Espresso . Whipped cream .
Cane sugar

9.0

Italian coffee

Amaretto . Espresso . Crème battue
Italian coffee . Amaretto . Espresso . Whipped cream

7.0



mo
ment.

LA CARTE

NOTRE CUISINE
GASTRONOMIQUE EST
ÉLABORÉE GRÂCE À LA
FRAÎCHEUR DE NOS PRODUITS
ISSUS DU COMMERCE DE
PROXIMITÉ.
WWW.MOMENT-LIEGE.BE