



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

Pâtes fraîches au ragoût de saucisse de fenouil

ooo

Linguines fraîches, gambas, bisque de langoustines

ooo

Crème épaisse épicée, brocolis, choux kale

ooo

Tartine grillée, crème aux fines herbes, saumon fumé

## PLATS

Pâtes fraîches au ragoût de saucisse de fenouil

ooo

Linguines fraîches, gambas, bisque de langoustines

ooo

Taco Gobernador, tortilla de maïs, mozzarella,  
pico de gallo, gambas en tempura, mayonnaise chipotle

ooo

Poulet jaune basse température,  
topinambours rôtis, légumes de saison

ooo

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

## DESSERTS

Crumble, pommes, cannelle

ooo

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.

LOT OF LOVE

@moment.liege  
www.moment-liege.be

**moment.**  
MENU OMAKASE

moment

## 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 gambas,  
bisque d'écrevisses, piment chipotle

### TOSTADA DE TINGA

Tostada de maïs, poulet, houmous de frijoles,  
amandes effilées, 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.

LOT OF LOVE

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

**moment.**  
MENU OMAKASE  
VÉGÉTARIEN

moment

## 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

### TOSTADA DE TINGA

Tostada de maïs, houmous de frijoles,  
amandes effilées, choux rouge en pickles

### CÉLERI

Steak de céleri-rave pané,  
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.



moment.  
MENU

@moment.liege

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

moment.



LOT OF LOVE

@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 pasta, fennel sausage ragout

ooo

Fresh linguine, prawns, langoustine bisque

ooo

Spicy thick cream, broccoli, kale

ooo

Toast of smoked salmon and herb cream cheese

## MAIN COURSES

Fresh pasta, fennel sausage ragout

ooo

Fresh linguine, prawns, langoustine bisque

ooo

Gobernador taco, corn tortilla, mozzarella, pico de gallo,  
tempura prawns, chipotle mayonnaise

ooo

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

ooo

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

## DESSERTS

Chocolate and salted butter caramel tartlet

ooo

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.

LOT OF LOVE

@moment.liege  
www.moment-liege.be

**moment.**  
MENU OMAKASE  
ENGLISH

moment

## 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€

### 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 prawns,  
crayfish bisque, chipotle pepper

### TOSTADA DE TINGA

Corn tostada, chicken, frijoles hummus,  
slivered almonds, pickled red cabbage

### ANGUS

Angus prime rib, roasted Jerusalem artichokes,  
seasonal vegetables

### DULCE DE LECHE

Argentinian cream, caramel,  
lemon

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 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€

### 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

Daikon radish carpaccio,  
citrus fruits, pistachio

### \* DIM-SUM VEGGIE

Wheat ravioli stuffed with vegetables,  
adobo sauce

### TOSTADA DE TINGA

Corn tostada, frijoles hummus,  
slivered almonds, pickled red cabbage

### CELERY

Breaded celeriac steak, roasted Jerusalem artichokes,  
seasonal vegetables

### DULCE DE LECHE

Argentinian cream, caramel  
lemon

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.