

30 JAAR

Het Moment

b r a s s e r i e ■ r e s t a u r a n t

1992 - 2022



Het moment om te genieten van al het goeds

'Lierke Plezierke',
'Schoon Lier',
'Pallieterstad' ...

Lier is het allemaal.

Het stadje aan de samenvloeiing van de Grote en de Kleine Nete heeft een groot prentkaart-gehalte. Tijdens de stadswandeling passeer je heel wat plekjes die lijken weggelopen te zijn uit de romans van Felix Timmermans.

Kortom, een stadje om van te snoepen. Ook letterlijk!



De ideale gids?

Hij bestaat en heet Pallieter. Felix Timmermans' populairste romanfiguur en overtuigd levensgenieter. Hij koos de mooiste hoekjes in Lier voor je uit. De Lierenaars hebben zijn wijze levensles 'pluk de dag' goed onthouden. Meer nog, hun aangeboren talent voor genieten werkt bijzonder aanstekelijk. Je bent meteen gewaarschuwd!



brasserie - restaurant

Het Moment

www.hetmoment.be

Tel. +32 (0)3 488 00 68

Cadeautip: Schenk een waardebon!

Alle dagen open vanaf 9.00 uur.
Keuken open van 9.00 uur tot 21.30 uur.
Vrijdag en zaterdag tot 22.30 uur.
Zondag tot 21.30 uur.

Voor al uw vergaderingen, seminaries, feesten of recepties stellen wij graag onze feestzaal gratis ter beschikking.
Voor info en een vrijblijvende formule op maat kunt u altijd terecht bij een van onze kelners.



ontbijt

- 1 glas vers appelsiensap natuur
- 1 croissant en verse broodjes
- kaas, ham en confituur
- spiegelei of roerei naar keuze
- koffie of thee

+ spek: € 2,50

Prijs per persoon: € 14,00

prosecco ontbijt

- 1 glas prosecco brut
- 1 glas vers appelsiensap natuur
- 1 croissant en verse broodjes
- gerookte zalm
- kaas, ham en confituur
- spiegelei of roerei naar keuze
- koffie of thee

+ spek: € 2,50

Prijs per persoon: € 21,00

De morgenstond heeft goud in de mond



lunches

 Dagsoep	€ 7,50
Tomatensoep	€ 7,50
Vissoep met verse rouille	€ 11,00
Vidée met fris slaatje	€ 20,70
Huisgemaakte kaaskroketjes	€ 14,00
Huisgemaakte garnaalkroketjes	€ 16,90
Duo garnaalkroket-kaaskroket	€ 15,00
Boerenomelet	€ 12,50
Omelet met hesp of spek	€ 11,00
Omelet met gerookte zalm	€ 15,50
Toast gerookte zalm met fris slaatje*	€ 13,00
Toast champignons met fris slaatje	€ 11,50
Focaccia mozzarella + Gandaham	€ 12,00
<i>met verse tomaat en verse basilicum</i>	
Croque Monsieur	€ 10,50
Croque Madame	€ 11,50
Croque Hawaiïenne	€ 11,50
Croque Bolognaise	€ 12,50
Croque Vidée	€ 12,50
Croque Champignons	€ 13,00
*Supplement dubbele croque	€ 6,00
Croque "Het Moment"	€ 13,50
<i>Bruin brood, gerookte zalm, geitenkaas</i>	

S
H
U
N
C
H
E
S

broodjes

KEUZE UIT WALDKORN / WIT

BROODJE MOZZARELLA	€ 13,50
<i>Mozzarella / tomaat / pesto / rucola (veggie)</i>	
BROODJE ZALM	€ 14,50
<i>Gerookte zalm / avocado / selder / rucola / honing-mosterddressing</i>	
BROODJE CHAMPIGNON	€ 12,50
<i>Gebakken champignons / spiegelei / rucola (veggie)</i>	
BROODJE OOSTERSE KIP	€ 13,00
<i>Kip / wokgroenten / rucola / currydressing</i>	
SMOS	€ 11,50
<i>Kaas / ham / groentjes</i>	



staat voor
gegarandeerd gezonde en
eerlijke producten

SMAKELIJK





salades

- Slaatje met gerookte zalm en een lauw geitenkaasje..... € 21,00
- Slaatje met krokant gebakken spekreepjes, geblust met frambozenazijn en een lauw geitenkaasje € 21,00
- Slaatje met gebakken zalm, scampi € 22,50
- ♥ Grieks slaatje € 21,00
feta, dolmades, paprika, olijven, tomaat, ajuin
- Pittig slaatje met gemarineerde kippenreepjes € 20,00
- Slaatje met spek, champignons, appel en scampi € 22,50
- Slaatje met Italiaanse heerlijkheden € 21,00
Koude pasta, mozzarella, Italiaanse salami, tomaat, paprika en basilicum op een slaatje
- ♥ Salade Niçoise € 22,50
Vers gegrilde tonijn, ei, tomaat, olijven, ansjovis, paprika en sla
- Tomaat garnaal met verse groentjes en frietjes dagprijs
- Slaatje "Het Moment" € 21,00
Kip, avocado, appel en licht curry dressing
- Herfstslaatje (herfst-winter) € 21,00
Gebakken witlof, spekjes en aardappeltjes op een bedje van verse groentjes

Proef de sfeer uit het zonnige mediterrane
▪ ook als voorgerecht verkrijgbaar

wokgerechten (noedels)

 Wok Vegetarisch	€ 17,50
 Wok Scampi	€ 22,50
 Wok Kip	€ 21,50
 Wok Scampi & Kip	€ 23,50
▪ Saus naar keuze	— Kerrie-kokos — Ketjap-soja

pasta's

Lasagne bolognaise.....	€ 17,00
Lasagne vegetarisch.....	€ 17,50
Lasagne met zalm en spinazi 'al forno'	€ 19,50
Spaghetti bolognaise	€ 17,50
Pasta met zongedroogde tomaten, groentjes en basilicumolie	€ 18,50
Ravioli gevuld met boschampionns-truffel-champignonsaus	€ 19,50
Pasta met gegrilde kipreepjes, lookroom, rucola en parmigiano, champignons	€ 21,50
Pasta met scampi, Sint-Jacobsvruchten, groentjes en een zacht currysausje	€ 24,50

voor de kleintjes (tot 15 jaar)

Spaghetti bolognaise	€ 10,90
Vidée met frietjes en groentjes	€ 10,90
Kipfilet met appelmoes en frietjes (1/2)	€ 10,90
Fishsticks met frietjes	€ 10,90
Curryworst met frietjes	€ 10,90



staat voor
gegarandeerd gezonde en
eerlijke producten

SMAKELIJK

voorgerechten

Dagsoep	€ 8,00	Mozzarella met tomaat en basilicum	€ 15,50
Vissoep met verse rouille	€ 11,50	Carpaccio van rundvlees met Parmezaanse kaas	€ 15,50
Huisambachtelijk kaaskroketjes	€ 14,50	 Gerookte zalm met fijn dillesausje.....	€ 16,00
Huisambachtelijk garnaalkroketjes	€ 16,90	Scampi met tomaten - looksaus (4 st)	€ 16,50
Duo kaas- en/of kip- en/of garnaalkroket	€ 15,50	Scampi met een currysausje en groene appeltjes (4 st)	€ 16,50
Tartaarsalade van garnaal-avocado-tomaat	€ 18,50		

Indien u allergisch bent voor bepaalde ingrediënten,
meld het ons!

liefde voor lekker, liefde voor echt



Het Moment

Al onze gerechten zijn dagvers en huisgemaakt

Vraag naar de seizoensgebonden suggesties
en menu van onze chef




vleesgerechten

Hamburger - fritjes	€ 19,80
Kipfilet met saus en slamix	€ 19,90
Vidée met fris slaatje	€ 20,50
Vlaamse stoverij met witloofslaatje met frietjes	€ 20,50
Spareribs met pikant sausje en een currysausje	€ 22,80
Varkenshaasje met graanmosterdsausje en seizoensgroentjes	€ 23,80
Mixed grill van vlees met ananasslaatje en drie sausjes	€ 23,80
Steak "tartare" geprepareerd à la minute	€ 23,80
Gegrilde tournedos (200 gr) slamix	€ 24,80
OssoBuco Milanese tagliatelle	€ 24,90
Zesrib slamixt - fritjes en saus naar keuze	€ 26,50
Filet pure (200gr)	€ 28,90

- *Saus naar keuze*
 - *Champignonsaus*
 - *Peppersaus*
 - *Béarnaisesaus (+2,50 euro)*
 - *Hofmeesterboter*
- *Aardappelbereidingen*
 - *Gratin Dauphinois*
 - *Puree*
 - *Gebakken aardappeltjes*
 - *Frietjes*
 - *Kroketjes*
- *Rijst of Pasta*

visgerechten

Scampi met een fijne tomaat-saus (8 st)	€ 22,80
Scampi met een currysausje en groene appeltjes (8 st)	€ 22,80
Mixed grill van dagverse vis	€ 23,80
Zeebaars ratatouille-rijst	€ 24,20
Vers vispannetje-witte wijnsaus-puree	€ XX,XX
 Gegrilde zalmfilet met verse groentjes en een fijne dillesaus	€ 23,90
Gebakken Noordzeetong "Meunière" met verse tartaar (500 gr)	dagprijs

Indien u allergisch bent voor bepaalde ingrediënten, meld het ons!



ijscoupes

Coupe Vanille (of smaak naar keuze)	€ 7,60	Symfonie (seizoen)	€ 10,50
IJs mixte	€ 9,70	<i>Vanilleijs, aardbeienijs, verse aardbeien, aardbeiensaus</i>	
<i>Assortiment van 4 smaken naar keuze</i>		Lierke Plezierke	€ 10,50
Kinderijsje	€ 7,00	<i>Vanilleijs, frambozensorbet, vers fruit</i>	
<i>2 bolletjes ijs naar keuze</i>		Maanlicht	€ 10,50
Pallierter	€ 9,50	<i>Vanilleijs, chocoladeijs, banaan, warme chocoladesaus</i>	
<i>Vanilleijs, chocoladeijs, warme chocoladesaus</i>		Coppélia	€ 10,50
Zimmer	€ 9,50	<i>Vanilleijs, frambozencoulis</i>	
<i>Mokkaijs, vanilleijs, caramelsaus, nootjes</i>		Café glacé	€ 10,50
Timmermans	€ 9,50	Supplement room	€ 2,00
<i>Vanilleijs met warme krieken</i>			
Advocaatje	€ 10,00		
<i>Vanilleijs, chocoladeijs, advocaat</i>			
Gummarus	€ 10,50	Verse fruitsla	€ 8,90
<i>Vanilleijs met vers fruit</i>			





Waar oude tradities en mensen elkaar ontspannen ontmoeten

milkshakes

Vanille	€ 7,50
Mokka	€ 7,50
Chocolade	€ 7,50
Aardbeien (seizoen).....	€ 8,50
Banaan	€ 8,50

wafels

Wafel met suiker of boter	€ 6,50
Wafel met room	€ 7,50
Wafel met ijs en room	€ 8,50
Wafel met ijs, room en aardbeien	€ 9,50
Wafel met ijs, room en vers fruit	€ 9,50

patisserie

Kaastaart	€ 9,90
Tiramisu	€ 9,90
<i>Italiaans nagerecht met mascarponéroom</i>	
Tarte Tatin met ijs en room	€ 9,90
Moelleux met ijs en room	€ 9,90
Warm appeltaartje met ijs en room	€ 9,90
Dessert van de maand (zie suggestiebord)	€ 9,90

pannenkoeken*

Pannenkoeken met suiker, siroop of confituur	€ 7,00
Pannenkoeken met ijs en room	€ 8,10
Pannenkoeken met ijs, room en fruit	€ 10,50
Pannenkoeken met ijs, room en warme krieken	€ 10,50
Pannenkoeken met ijs, room en aardbeien (seizoen)	€ 10,50
Pannenkoeken met ijs, room en warme chocoladesaus	€ 10,50

* Zaterdag & Zondag tot 18.00u

dessertwijn (zie wijnen)

Indien u allergisch bent voor bepaalde ingrediënten, meld het ons!



koffie

Espresso koffie	€ 3,30
Mokka koffie (kleine sterke espresso)	€ 3,30
Dubbele Mokka koffie (sterke espresso)	€ 4,40
Lungo (grote tas verdunde espresso)	€ 3,50
Latte machiato	€ 3,80
Cappuccino (met slagroom)	€ 3,80
Italiaanse Cappuccino (met gestoomde melk)	€ 3,70
Koffie verkeerd	€ 3,70
Koffie cafeïnevrij	€ 3,40
Irish Koffie (Whiskey)	€ 9,70
Hasseltse Koffie (Jenever)	€ 8,00
Franse Koffie (Cognac)	€ 9,70
Normandische Koffie (Calvados)	€ 9,70
Antwerpse Koffie (Elixir d'Anvers)	€ 9,70
Italiaanse Koffie (Amaretto)	€ 9,70
Cubaanse Koffie (Bacardi Riserva)	€ 9,70
Baileys koffie	€ 9,70
Toscaanse koffie (Sambuca)	€ 9,70
Andere combinaties te vragen.	
Koffie "Het Moment"	€ 12,50
<i>Koffie, glaasje amaretto en een assortiment fijne patisserie</i>	
Koffie en 2 Lierse vlaaikens	€ 6,80

overige

Warme chocolademelk (Cécémel)	€ 3,60
Warme chocolademelk met slagroom	€ 4,10
Warme melk	€ 3,50
Warme wijn (seizoen)	€ 5,20
Warme chocolademelk Baileys	€ 9,70

thee

Kopje thee natuur, citroen of melk	€ 3,20
Kopje thee diverse soorten	€ 3,60

darjeeling, earl grey, lindebloesem, kamille, rozenbottel, groene thee,

tea specials

Jasmin Silver Tips	€ 4,20
<i>Groene silver tips thee uit China met jasmijn bloesem</i>	
Gingerina	€ 4,20
<i>Kruideninfusie van gember, cardamom, kruidnagel, kurkuma koriander en nootmuskaat. Ayurvedisch energiebalans aarde/water</i>	
Secret of Beauty	€ 4,20
<i>Infusie van citroengras, groene en geroosterde maté, hibiscus, stukjes ananas, aardbei, en heide blaadjes. Werkt zuiverend op de huid en is waterafdrijvend</i>	
Verse Kamille thee	€ 4,20
Verse Muntthee	€ 4,20

frisdranken

Chaudfontaine bruisend, niet bruisend	€ 3,30
Licht bruisend, niet bruisend 0,75 l	€ 6,40
Coca-Cola / light / zero	€ 3,30
Tonic	€ 3,40
Bitter Lemon	€ 3,40
Agrum	€ 3,40
Appletiser	€ 3,70
Fanta	€ 3,40
Sprite	€ 3,40
Chocolademelk (Cécémel)	€ 3,50
Melk	€ 3,20
Fristi	€ 3,50
Appelsiensap natuur	€ 5,10
Tonisteiner citroen vruchtenkorf geen toegevoegde suikers	€ 4,00

FUZE TEA

Fuze Tea: de perfecte fusie van delicate thee-extracten, vruchtensap en kruiden. Deze creëren een iced tea die zo lekker is dat je alles om je heen heel even vergeet. Fuze Tea is laag in calorieën en gemaakt met duurzaam ingekochte thee. Zo kan je zorgeloos genieten van een verfrissend en relaxerend moment ...

Fuze Tea Mango Chamomoile € 3,70

Een verrassende FUSIE van groene thee-extracten met natuurlijke mangosmaak en een fleurige hint van kamille.

Fuze Tea Lemon € 3,70

Een verrassende FUSIE van zwarte thee-extracten en een natuurlijke citroensmaak.

biodranken

SAPPEN VAN DE DRIE WILGEN

De Drie Wilgen gebruikt streek-eigen vruchten en ingrediënten en streeft naar een zo verantwoord mogelijke productie en verdeling. Bovendien is er per verkochte fles sap een bijdrage aan de vereniging Natuurpunt. De sappen van De Drie Wilgen zijn 100% puur biologisch, vers geperst sap, zonder toevoeging van suiker.

Appelsiensap € 3,50

Appelsap € 3,50

Appel-kersensap € 3,50

Appel-rabarbersap € 3,50

Pompelmoessap rose € 3,50



van 't vat

Stella-Artois / 25 cl	€ 3,20
Stella-Artois / 33 cl	€ 3,80
Kriek Belle-Vue	€ 3,60
Hoegaarden	€ 3,60
Leffe blond / bruin 25 cl	€ 3,60
Leffe blond / bruin 33 cl	€ 4,20
Victoria blond 33 cl	€ 4,50
De Koninck / 25cl.....	€ 3,50

op fles

Liefmans Fruitesse / 25cl	€ 3,80
Jupiler NA	€ 3,80
Leffe blond NA	€ 4,00

speciale bieren op fles

Duvel (8,5°) € 4,90

Blond bier van hoge gisting met een licht fruitig-droog aroma. Het evenwicht tussen een fijn aroma en een subtiele bitterkracht geven dit bier een unieke plaats in onze Belgische biertraditie.

Bernardus Abt 12 (10.5°) € 4,90

Een donker ivorkleurig bier van hoge gisting. Het paradepaardje van de brouwerij dat zich vlot laat drinken door zijn zachte volmondige smaak. De Abt heeft een zeer fruitig aromaboeket.

Omer (8.0°) € 4,90

Traditional Blond is een overheerlijk bier van hoge gisting met nagisting op de fles. Omer dankt zijn fijn, fruitig aroma en subtiele bitterheid aan de nauwkeurig uitgekozen grondstoffen, zoals de beste gerstemout uit de Loirestreek en drie aromatische hopsoorten.

La Chouffe (8°) blond € 4,90

La Chouffe is een niet gefilterd blond bier, zowel in de fles als in het vat hergist. Het is aangenaam fruitig, gekruid met koriander en een lichte hopsmaak.

De Liter van Pallieter 33cl (8°) € 4,90

Een artisanale blonde tripel van de Itegemse microbrouwerij Achilles speciaal op de markt gebracht voor het Pallieteren in Lier en omstreken.

Op de volgende pagina vindt u nog meer bieren!





speciale bieren op fles (vervolg)

Caves "Het bier van Lier"	€ 3,90
<i>Amberkleurig geuze-achtig bier van hoge gisting, gebrouwen van zuiver graan en hop.</i>	
Westmalle Dubbel (7°) trappist	€ 4,70
<i>Bruin bovengistend bier. De zoete halfsmaak gaat over in een bittere smaak.</i>	
Westmalle Tripel (9,5°) trappist	€ 4,90
<i>Uniek parelend goudgeel bier met rijk aroma en volle smaak. Bier van uitzonderlijk hoge kwaliteit.</i>	
Orval (6,2°) trappist	€ 4,90
<i>Bier van hoge gisting met opmerkelijke rijke smaak. Gebotteld met nagisting op de fles die nog 8/9 maanden nawerkt. Orval is een vol, intens bier met een aantal fruitige elementen.</i>	
Blauwe Chimay (9°)	€ 4,90
<i>De aangename geur zweemt naar verse gist, gecombineerd met een licht rozenachtige bloementoets. Het aroma in de mond accentueert de heerlijk terwijl een warme, licht gekarameliseerde smaak vrijkomt.</i>	
Rochefort 10 (11,3°) trappist	€ 5,30
<i>Bier met diepe roodachtige kleur en met uitgesproken fruitig vijgachtig pallet en een licht stroperige afdronk.</i>	
Gulden Draak (10,5°)	€ 5,10
<i>Donker bier met nagisting op de fles. Een bier buiten categorie. Het is een bier dat zo rijk, zo gloeiend, zo vol is van zijn typische smaak, dat het proeven wel eens aan chocolade of koffie doet denken, in 1998 door American Teasting Institute tot beste bier van de wereld verkozen.</i>	
Kempisch Vuur (7,5°) tripel	€ 4,90
<i>Viergranenbier, gebrouwen met uitsluitend natuurlijke producten, bronwater, diverse granen en hopsoorten en een kruidenboeketje.</i>	

Karmeliet Tripel (8.4°) € 5,10

De Tripel Karmeliet wordt nog steeds gebrouwen volgens een authentiek bierrecept uit 1679, afkomstig uit het oude Dendermondse Karmelietklooster, dit beschrijft het gebruik van 3 graansoorten: tarwe, haver en gerst. Het bier heeft niet alleen de lichtheid en frisheid van tarwe, maar ook de romigheid van haver en het heeft ook een kruidige, citroenachtige droogheid.

Gouden Carolus tripel (9°) € 4,90

Dit blonde bier is uitsluitend gebrouwen met bleke mout. De beste mout geeft aan dit bier samen met de kruiden een zeer apart karakter alsook de volmondige smaak die toch dorstlessend werkt dankzij een evenwichtig hoppen.

3 Mou ??????? € 4,90

ed ut perspicatis unde omnis iste natus error sit voluptatem accusantium doloremque laudantium, totam rem aperiam, eaque ipsa quae ab illo inventore veritatis et quasi architecto beatae vitae dicta

La Trappe Quadrupel (10°) trappist..... € 5,10

Quadrupel is het zwaarste bier van La Trappe met een prachtige amberkleur. De warme, intense smaak is vol en goed gebalanceerd. Moutig zoet, licht gebrand en aangenaam bitter met een zoete afdronk. Er zijn aroma's te herkennen van onder andere banaan, amandel en vanille. La Trappe Quadrupel wordt ook op eikenhouten vaten gerijpt.

Vedettte (5.2°) € 4,20

Blond preimum bier, een ongewone smaak, gedomineerd door de krachtige biterhied van de hop. Tamelijk droog met vleugje citroen.

Perkament tripel (7°) € 4,90

Blond zacht gehopt bier met een fris citrusachtige aroma, hergist op de fles. Met het achteretiket van het flesje nemen we u graag mee op sleeptouw met legendes van Lier. Via de QR code krijg je naast het volledig volksverhaal ook de plaatselijke toeristische info.

kleine genietertjes

Portie olijven € 3,70

Ansjovisfilets in lookolie € 5,60

Portie kaas of salami € 7,20

Portie kaas en salami € 7,20

Koud mixed (kaas/salami/olijven/ansjovis) € 9,00

Portie bitterballen (9 stuks) € 7,50

Portie kippenvleugeltjes (7 stuks) € 7,50

Portie loempia's (7 stuks) € 7,50

Assortiment warm gemengd € 15,00



huiswijn (wit/rosé/rood)

"Chardonnay" Luc Pirlet Vin de Pays d'Oc

Frisse chardonnay - toast - citroen zeste - abrikoos - perzik

"Cabernet Sauvignon" Luc Pirlet Vin de Pays d'Oc 'merlot'

Evenwichtige rode wijn - rood en zwart fruit - vol maar niet zwaar

Syrah" Luc Pirlet Vin de Pays d'Oc

Fris fruit - rode bes - aardbei - licht van kleur

Glas	€ 5,00
Pichet 25 cl	€ 8,40
Karaf 50 cl	€ 16,60
Fles 75 cl	€ 25,00

witte wijnen

FRANKRIJK

glas € 5,90 fles € 29,90

Chardonnay Reserve 'Chevancy' - Zuid-Frankrijk

Fijne elegante Chardonnay met lichte houtopvoeding uit de buurt van Narbonne. Mooi in balans en geschikt bij salades, visbereidingen, gevogelte of om zo van te genieten.

ITALIE

glas € 6,50 fles € 32,50

Pinot Grigio Bonotto della Tezze - VENETO

Een aangenaam sappige en zachte Noord-Italiaan waar de frisse en bloemige aroma's doen denken aan vers geplukt wit en geel fruit. Lekker als aperitief, slaatjes, asperges, licht vlees en vis!

BELGIË fles € 39,00

Genoels-Elderen Blauw

Belgische topwijn van 100% chardonnay. Elegante, fruitige, droge witte wijn uit Riemst. Mondvullend en rond, met rijp geel fruit (perzik, peer) en botertoetsen.

SPANJE fles € 34,00

Telmo Rodriguez BASA Rueda

En blend van verdejo, viura en sauvignon-blanc. In de neus een geur van passievrucht, meloen, peer en venkel. Zeer aromatische wijn, heerlijk fris en barstensvol fruit (limoen, appel, abrikoos). Lekker als aperitief, bij lichte visgerechten, salades en tapas.

FRANKRIJK - LOIRE fles € 39,00

Sancerre Domaine Raimbault

Droge witte wijn uit de Loire-streek. Aroma's van exotisch fruit en minerale toetsen. Vatrijping. Ideaal bij schaal- en schelpdieren.

NIEUW-ZEELAND fles € 36,00

Babich Sauvignon-blanc

Behoort tot de beste witte wijnen ter wereld. Babich biedt een herkenbare grasgeur, een bijzondere frisfruitige smaak en een heerlijke lange afdronk.

FRANKRIJK BOURGOGNE fles € 39,00

V. Girardin Rully 1er Cru "Les Cloux"

Feestelijke wijn uit de Bourgogne-streek van 100% rijpe chardonnay. Elegant door de houtlagering. Rijke smaken van geroosterd brood en honing. Evenwichtige structuur. Topwijn!

rode wijnen

ZUID-AFRIKA glas € 5,90 fles € 29,90

MAN Vintners Shiraz

Zuid-Afrikaanse wijn uit Stellenbosch. Aroma's van rode kers, zwarte bes en pruimen. De houtopvoeding gaf deze wijn een toets vanille mee. Rood fruit en kruidige aroma's in de neus. Zachte afdronk.

ITALIE fles € 37,00

Tenuta Col d'Arcia Spezieri Toscane

Intens robijnrood met paarse reflecties. Frisse, intense geuren van rijpe, wilde bessen. Zachte, warme smaak. De intense, fruitige aroma's combineren goed met de aangename tannines.

SPANJE fles € 35,00

Bodegas Langa Aragon "Passion"

Intense kersenrode kleur met violet tinten van 100% garnacha. In de neus vinden we aroma's van rijp rood fruit zoals aardbei, framboos, florale toetsen en kreupelhout. Getoaste aroma's. Een gestructureerde wijn, mooi gebalanceerd en frisse aciditeit.

FRANKRIJK CÔTES - DU - RHÔNE fles € 39,00

Domaine du Pesquier Gigondas

Volle wijn uit zuidelijke Rhône-vallei op basis van een blend van syrah, mourvèdre en grenache. Traditioneel gemaakte wijn met een gedeeltelijke houtlagering.

ARGENTINIE fles € 34,00

Bodega Fin del Mundo NEWEN Malbec Patagonië

Malbec, de rode druif van Argentinië zorgt voor een intense robijnrode kleur. Aroma's van viooltjes en koffie. Volle fruitige smaak met mooi versmolten tannines. Lange afdronk.

FRANKRIJK BORDEAUX fles € 48,00

Saint-Emilion Grand Cru Tour Baladoz

Krachtige, fruitige wijn met heel lange afdronk. Wijn met veel finesse (70% merlot). Een wijn die alle kwaliteiten van een grote Bordeaux heeft!

dessertwijn

SPANJE glas € 6,60 fles € 39,00

Enrique Mendoza Alicante Moscatel

Zoete witte wijn van 100% muskaatdruif uit Zuid-Spanje. Een verleidelijk boeket van o.a. zoete lychees en oranjebloesem, gevolgd door de smaak van viooltjes, suikerboon en gekonfijt groen fruit.



onze uitgeselecteerde kwaliteitsgins

MONKEY 47 € 13,00

Een explosie van smaak! De kruiden tijm, nootmuskaat, kaneel, zwarte peper en basilicum in combinatie met het fruitige van citroen en veenbessen. Thomas Henry's tonic water zorgt dankzij zijn evenwichtige smaak voor een perfect huwelijk tussen gin en tonic.

HENDRICK'S..... € 10,50

Deze gin onderscheidt zich door gebruik te maken van Bulgaarse rozen en komkommer. Thomas Henry's tonic water is erg verfrissend dankzij zijn perfecte balans tussen citrus en bitterheid zodat deze gin optimaal tot zijn recht komt!

MOMBASA CLUB..... € 11,50

Mombasa Club is een super premium gin, afkomstig Zanzibar en artisaanaal gebotteld in Londen. Kruidig en licht zoet, vooral gedomineerd door de smaak van jeneverbess. Fentimans is een kruidige tonic die perfect past bij deze gin.

GIN MARE..... € 12,00

Gin Mare is een mediterrane gin die afkomstig is uit Spanje. Door het gebruik van koriander, rozemarijn, tijm, basilicum en zwarte olijven staat deze gin bekend voor zijn kruidigheid en extra lange afdronk. Niet te weerstaan in combinatie met Fever Tree Tonic!

HENDRICK'S..... € 11,00

Wie van rozenmaak houdt, kan deze gin combineren met Fentimans Rose Lemonade., die naast verse citroen ook rozenblaadjes bevat uit de "Roze Valley" in Kazanlak, Bulgarije. Een ideale mix voor wie fan is van een extra frisse toets! **Woman's favorite!**

G-VINE FLORAISON..... € 12,00

G-vine is een uitzonderlijke gin bestaande uit druiven, fleurs de vignes (bloemen van druivelaars) en kruiden. Deze "vrouwelijke" gin is erg zacht en heeft een zoete smaak. Fever Tree Tonic Water zorgt voor extra frisheid in het glas.

SPRING GIN..... € 13,00

Een Belgische gin gemaakt door Manuel' Wouters. Gekenmerkt door de typische geur van den en het gebruik van rabarberwortel. Smaak van zwarte peper in combinatie met citrus. Komt het best tot zijn recht in combinatie met Fentimans Tonic Water.

Supplement tonic..... € 2,50

Prosecco Spumante Brut

Bonotto delle Tezze.....coupe € 7,90 fles € 37,00

Een heerlijke Prosecco uit Treviso met fruitige en bloemige aroma's en een elegante, droge en zachte smaak. Met haar subtiele en persistente pareling ideaal als aperitief, bij hapjes en lichte gerechten.

Ice Tropez

Ice Tropez..... flesje € 8,00

Ice Tropez 0%..... flesje € 7,50

Ice Tropez® is een verfrissende cocktail op basis van rosé. Zacht bruisend en licht-alcoholisch met natuurlijke aroma's van 'Fleur de Brugnon' (nectarine).

Finley

Mojito 0%..... glas € 6,00

Fijne bubbels en een mix van heerlijk fris limoensap en muntextract.

aperitieven

Porto rood, wit	€ 6,50
Sherry droog	€ 6,50
Pineau des Charentes	€ 6,50
Sangria rood (seizoen)	€ 7,20
Martini Bianco, Rosso	€ 6,50
Martini Rosato	€ 8,40
Martini Bianco Royale (prosecco)	€ 8,40
Campari	€ 6,50
Campari orange, soda, tonic.....	€ 8,40
Kirr met witte wijn	€ 6,50
Kirr royal	€ 9,00
Gancia	€ 6,50
Spritz (aperol, prosecco, soda).....	€ 8,40



sterke dranken

Jenever Bols jong, oud	€ 5,70
Fruitjenever appel, citroen (9 cl in aperitiefglas)	€ 8,10
Limoncello	€ 7,20
Amaretto	€ 9,20
Baileys	€ 9,20
Bacardi Superior	€ 9,20
Bacardi Reserva	€ 10,20
Wodka Eristoff brut	€ 9,20
Calvados	€ 9,20

Grand Marnier	€ 9,20
Cointreau	€ 9,20
Sambuca	€ 9,20
Elixir d'Anvers	€ 9,20
Cognac Baron Otard VS	€ 9,20
Grappa	€ 9,20

Whiskey Chivas Regal	€ 9,20
Jack Daniels	€ 9,20
J&B	€ 9,20
William Lawson's	€ 9,20

Ricard + Vittel	€ 9,20
-----------------------	--------

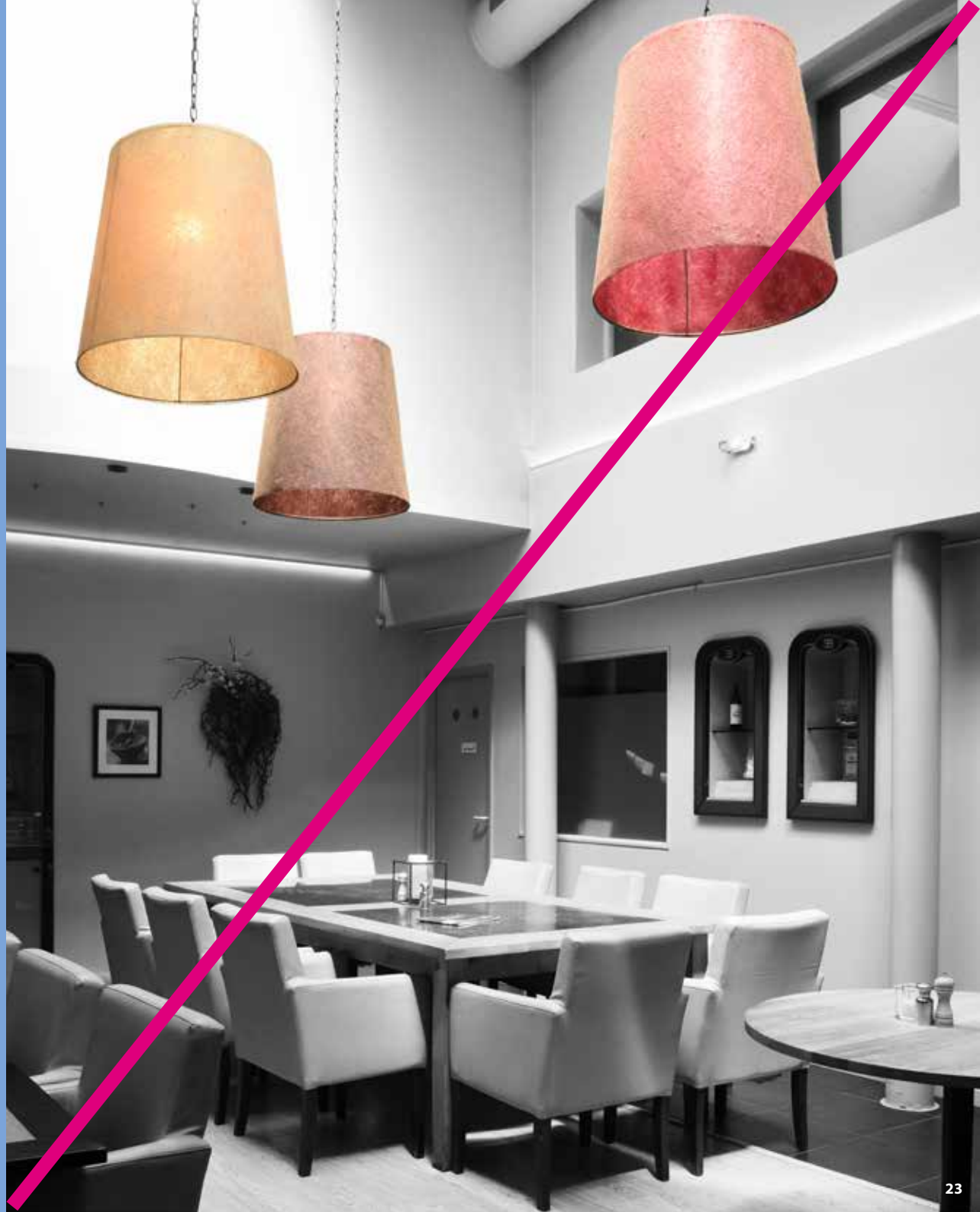
Safari orange	€ 9,20
Pisang Ambon orange	€ 9,20
Pasoã orange	€ 9,20
Batida de coco	€ 8,20

In combinatie met frisdrank	€ 3,00
-----------------------------------	--------





feesten, vergaderen en gezellig samenzijn





www.hetmoment.be

