

32 JAAR

Het Moment

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

1992 - 2024



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 prentkaartgehalte. 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 21.00 uur.
Vrijdag en zaterdag tot 21.30 uur.
Zondag tot 21.00 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.

WiFi:
Het Moment 39
of HetMoment
Code:
HetMoment2500



ontbijt

- 1 Glas vers sinaasappelsap natuur
- Croissant en verse broodjes
- Kaas, ham en confituur
- Spiegelei of roerei naar keuze
- Griekse yoghurt met fruit
- Koffie of thee

+ tonijnsla: € 3,00

+ spek: € 3,00

+ zalm: € 3,50

Prijs per persoon: € 16,50

cava ontbijt

- 1 Glas Cava
- 1 Glas vers appelsiensap natuur
- 1 Croissant en verse broodjes
- Kaas, ham en confituur
- Spiegelei of roerei naar keuze
- Griekse yoghurt met fruit
- Koffie of thee

+ tonijnsla: € 3,00

+ spek: € 3,00


+ zalm: € 3,50

Prijs per persoon: € 22,50

De morgenstond heeft goud in de mond

Croissant.....	€	3,50		
Croissant confituur/boter.....	€	3,90		
Croissant kaas/ham	€	4,90		
Croissant kaas/ham en groentjes	€	5,50		
Croissant en potje yoghurt met fruit	€	6,50		
2 Spiegeleieren met brood	€	7,50		
Roerei met brood	€	7,50		
2 Gekookte eitjes met brood	€	7,50		
Gebakken omelet met brood	€	7,50		
Boerenomelet met groentjes, spek en brood	€	13,50		
Sunny bowl verse yoghurt, vers fruit en granola	€	11,00		
Vers fruit	€	9,50		
Vegan Smoothie Bowl - Vegan melk, mixt fruit, kokosschilfers, noten, granola en chaizaad	€	12,00		

lunches

 Dagsoep	€ 8,50
Tomatensoep	€ 8,50
Artisanale kaaskroketjes	€ 16,50
Artisanale garnaalkroketjes	€ 21,70
Artisanaal duo garnaalkroket-kaaskroket	€ 19,00
Artisanale kroketjes van de maand	€ 18,00
Boerenomelet	€ 13,50
Omelet met hesp of spek	€ 11,50
Omelet met gerookte zalm	€ 16,00
Toast gerookte zalm met fris slaatje.....	€ 14,50
Toast champignons met fris slaatje	€ 13,00
Focaccia mozzarella + Gandaham	€ 14,00
<i>met verse tomaat en verse basilicum</i>	
Croque Monsieur	€ 12,90
Croque Madame	€ 13,90
Croque Hawaiëenne	€ 13,90
Croque Bolognese	€ 15,50
Croque Vidée	€ 15,50
Croque Champignons	€ 15,50
*Supplement dubbele croque	€ 8,00
Croque "Het Moment"	€ 16,00
<i>Bruin brood, gerookte zalm, geitenkaas</i>	
Vidée met fris slaatje	€ 23,50

lunches

broodjes

KEUZE UIT WALDKORN / WIT

BROODJE MOZZARELLA	€ 15,00
<i>Mozzarella / tomaat / pesto / rucola (veggie)</i>	
BROODJE ZALM	€ 16,00
<i>Geroekte zalm / avocado / selder / rucola / honing-mosterddressing</i>	
BROODJE CHAMPIGNON	€ 14,50
<i>Gebakken champignons / spiegelei / rucola (veggie)</i>	
BROODJE OOSTERSE KIP	€ 15,00
<i>Kip / wokgroenten / rucola / currydressing</i>	
SMOS	€ 12,50
<i>Kaas / ham / groentjes</i>	
WRAP MET ZALM	€ 16,50
<i>Advocado / groentjes / mosterddressing</i>	
WRAP MET OOSTERSE KIP	€ 15,50
<i>Kip / wokgroentjes / rucola / currydressing</i>	




staat voor
gegarandeerd gezonde en
eerlijke producten

SMAKELIJK





salades

Caesersalade.....	€ 23,00
<i>kip, ei, Parmezaanse kaas, ansjovis, kappertjes, seranoham, dressing</i>	
Slaatje met gerookte zalm en een lauw geitenkaasje.....	€ 23,00
Slaatje met krokant gebakken spekreepjes, geblust met frambozenazijn en een lauw geitenkaasje	€ 23,00
Slaatje met gebakken zalm, scampi en sinaasappelboter	€ 24,50
 Grieks slaatje	€ 23,00
<i>feta, dolmades, paprika, olijven, tomaat, ajuin</i>	
Pittig slaatje met gemarineerde kippenreepjes	€ 22,50
Slaatje met spek, champignons, appel en scampi	€ 24,50
Slaatje met Italiaanse heerlijkheden	€ 23,00
<i>Koude pasta, mozzarella, Italiaanse salami, tomaat, paprika en basilicum op een slaatje</i>	
 Salade Niçoise (maart - oktober)	€ 26,00
<i>Vers gegrilde tonijn, ei, tomaat, olijven, ansjovis, paprika en sla</i>	
Tomaat garnaal met verse groentjes en frietjes	dagprijs
Slaatje "Het Moment"	€ 23,00
<i>Kip, avocado, appel en licht curry dressing</i>	
Herfstslaatje (herfst-winter)	€ 23,00
<i>Gebakken witlof, spekjes en aardappeltjes op een bedje van verse groentjes</i>	

Proef de sfeer uit het zonnige mediterrane

wokgerechten (noedels)

 Wok Vegetarisch	€ 19,50
 Wok Scampi	€ 24,50
 Wok Kip	€ 23,50
 Wok Scampi & Kip	€ 25,50

- Saus naar keuze — Kerrie-kokos
- Ketjap-soja

pasta's

Lasagne bolognaise.....	€ 19,00
Lasagne vegetarisch.....	€ 19,50
Lasagne met zalm en spinazi 'al forno'	€ 21,50
Spaghetti bolognaise	€ 19,50
Pasta met zongedroogde tomaten, groentjes en basilicumolie	€ 20,50
Ravioli gevuld met boschampionns-truffel-champignonsaus	€ 21,50
Pasta met gegrilde kipreepjes, lookroom, rucola en parmigiano, champignons	€ 23,50
Pasta met scampi, Sint-Jacobsvruchten, groentjes en een zacht currysausje	€ 26,50

voor de kleintjes (tot 15 jaar)

Spaghetti bolognaise	€ 13,00
Vidée met frietjes en groentjes	€ 13,00
Kipfilet met appelmoes en frietjes (1/2)	€ 13,00
Fishsticks met frietjes	€ 13,00
Curryworst met frietjes	€ 13,00
Chicken nuggets met frietjes	€ 13,00




staat voor
gegarandeerd gezonde en
eerlijke producten

SMAKELIJK

voorgerechten

Dagsoep	€ 8,50	Tomaat-mozzarella en basilicum	€ 17,00
Tomatensoep	€ 8,50	Carpaccio van rundvlees met Parmezaanse kaas	€ 17,00
Artisanale kaaskroketjes	€ 16,50	 Gerookte zalm met fijn dillesausje.....	€ 18,00
Artisanale garnaalkroketjes	€ 22,90	Scampi met een fijn tomaat-looksousje (4 st)	€ 18,00
Artisanaal duo kaas- en garnaalkroket	€ 19,00	Scampi met een currysousje en groene appeltjes (4 st)	€ 18,00
Artisanale kroketjes van de maand	€ 18,00		
Warme salade van sperzieboontjes met geitekaas	€ 19,00		

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 "Het Moment" Lyonaise saus fritjes	€ 22,00
Kipfilet met saus en slamix	€ 22,00
Vidée met fris slaatje	€ 23,50
Vlaamse stoverij met witloofslaatje met frietjes	€ 23,50
Spareribs met pikant sausje en een currysausje	€ 25,00
Varkenshaasje met graanmosterdsausje en seizoensgroentjes	€ 25,90
Mixed grill van vlees met ananasslaatje en drie sausjes	€ 25,90
Steak "tartare" geprepareerd à la minute	€ 25,90
Gegrilde tournedos met fris slaatje 200gr	€ 26,50
OssoBuco Milanese tagliatelle	€ 26,50
Zesrib met fris slaatje 350gr	€ 29,90
Filet pure met fris slaatje 200gr	€ 31,90

Alle hoofdgerechten zijn inclusief een portie frietjes of andere...

Extra portie frietjes of andere... € 3,00

▪ Saus naar keuze


- | | |
|------------------------------|-------------------|
| — Champignonroomsaus | — Peperroomsaus |
| — Béarnaisesaus (+3,00 euro) | — Hofmeesterboter |

▪ Aardappelbereidingen

- | | |
|--------------------------|------------|
| — Gratin Dauphinois | — Puree |
| — Gebakken aardappeltjes | — Frietjes |
| — Krokettjes | |

▪ Rijst of Pasta

visgerechten

Scampi met een fijn tomaat-looksousje (8 st)	€ 24,90
Scampi met een currysousje en groene appeltjes (8 st)	€ 24,90
Mixed grill van dagverse vis	€ 25,90
Gebakken kabeljauw met Hollandaise saus en geplette aardappel met groentjes	€ 27,90
Vers vispannetje-witte wijnsaus-puree	€ 26,90
 Gegrilde zalmfilet met verse groentjes en een fijne dillesaus	€ 27,50
Gebakken Noordzeetong "Meunière" met verse tartaar (500 gr)	dagprijs

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



staat voor
gegarandeerd gezonde en eerlijke
producten

SMAKELIJK

ijscoupes

Coupe Vanille.....	€ 8,60
<i>of smaak naar keuze</i>	
Ijs mixte	€ 10,70
<i>Assortiment van 4 smaken naar keuze</i>	
Kinderijsje	€ 8,00
<i>2 bolletjes ijs naar keuze</i>	
Pallieter	€ 10,50
<i>Vanilleijs, chocoladeijs, warme chocoladesaus</i>	
Zimmer	€ 10,50
<i>Mokkaijs, vanilleijs, caramelsaus, nootjes</i>	
Timmermans	€ 10,50
<i>Vanilleijs met warme krieken</i>	
Advocaatje	€ 11,00
<i>Vanilleijs, chocoladeijs, advocaat</i>	

Gummarus	€ 12,00
<i>Vanilleijs met vers fruit</i>	
Symfonie (seizoen)	€ 11,50
<i>Vanilleijs, aardbeienijs, verse aardbeien, aardbeiensaus</i>	
Lierke Plezierke	€ 11,50
<i>Vanilleijs, frambozensorbet, vers fruit</i>	
Maanlicht	€ 11,50
<i>Vanilleijs, chocoladeijs, banaan, warme chocoladesaus</i>	
Coppélia	€ 11,50
<i>Vanilleijs, frambozencoulis</i>	
Café glacé.....	€ 11,50
Supplement room	€ 2,50



healty

Sunny bowl	€ 11,00
<i>Verse yoghurt, vers fruit en granola</i>	
Vers fruit	€ 9,50
Vegan Smoothie Bowl	€ 12,00
<i>Vegan melk, mixt fruit, kokoschiffers, noten, granola en chaizaad</i>	



Waar oude tradities en mensen elkaar ontspannen ontmoeten

milkshakes

Vanille	€ 8,50
Mokka	€ 8,50
Chocolade	€ 8,50
Aardbeien (seizoen).....	€ 9,50
Banaan	€ 9,50

wafels

Wafel met suiker of boter	€ 8,00
Wafel met room	€ 9,00
Wafel met ijs en room	€ 10,50
Wafel met ijs, room en aardbeien	€ 12,00
Wafel met ijs, room en vers fruit	€ 12,00

patisserie

Kaastaart	€ 11,00
Tiramisu	€ 11,00
<i>Italiaans nagerecht met mascarponéroom</i>	
Tarte Tatin met ijs en room	€ 11,00
Moelleux met ijs en room	€ 11,00
Warm appeltaartje met ijs en room	€ 11,00
Dessert van de maand (zie suggestiebord)	€ 11,00

pannenkoeken*

Pannenkoeken met suiker, siroop of confituur	€ 8,00
Pannenkoeken met ijs en room	€ 10,00
Pannenkoeken met ijs, room en fruit	€ 12,00
Pannenkoeken met ijs, room en warme krieken	€ 12,00
Pannenkoeken met ijs, room en aardbeien (seizoen)	€ 13,00
Pannenkoeken met ijs, room en warme chocoladesaus	€ 12,60

* Zaterdag & Zondag tot 18.00u

dessertwijn (zie wijnen)

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



koffie

Espresso koffie	€ 3,60
Mokka koffie (kleine sterke espresso)	€ 3,60
Dubbele mokka koffie (sterke espresso)	€ 5,00
Lungo (grote tas verdunde espresso)	€ 3,90
Latte machiato	€ 4,20
Italiaanse cappuccino (met gestoomde melk).....	€ 4,10
Koffie verkeerd	€ 4,10
Koffie cafeïnevrij	€ 3,80
Chai latte	€ 5,20
Cappuccino (met slagroom)	€ 4,50
Irish koffie (Whiskey)	€ 10,90
Hasseltse koffie (Jenever)	€ 9,50
Franse koffie (Cognac)	€ 10,90
Normandische koffie (Calvados)	€ 10,90
Antwerpse koffie (Elixir d'Anvers)	€ 10,90
Italiaanse koffie (Amaretto)	€ 10,90
Cubaanse koffie (Bacardi Reserva)	€ 10,90
Baileys koffie	€ 10,90
Toscaanse koffie (Sambuca).....	€ 10,90
Spaanse koffie (Licor 43)	€ 10,90
Andere combinaties te vragen.	
Koffie "Het Moment"	€ 13,00
<i>Koffie, glaasje likeur en een assortiment fijne patisserie</i>	
Koffie en 2 Lierse vlaaikens	€ 7,50

overige

Warme chocolademelk (Cécémel)	€ 4,00
Warme chocolademelk met slagroom	€ 4,50
Warme melk	€ 3,90
Warme wijn (seizoen).....	€ 5,60
Warme chocolademelk Baileys.....	€ 10,90

thee

Kopje thee natuur, citroen of melk	€ 3,60
Kopje thee diverse soorten	€ 3,90

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

tea specials

Green Forest	€ 4,60
<i>Groene thee uit China met bosvruchten</i>	
Gingerina	€ 4,60
<i>Kruideninfusie van gember, cardamom, kruidnagel, kurkuma koriander en nootmuskaat. Ayurvedisch energiebalans aarde/water</i>	
Secret of Beauty	€ 4,60
<i>Infusie van citroengras, groene en geroosterde matè, hibiscus, stukjes ananas, aardbei, en heide blaadjes. Werkt zuiverend op de huid en is waterafdrijvend</i>	
Life Tea	€ 4,60
<i>Infusie van ginseng, gember, lindebloesem, cassis, stukjes appelen munt.</i>	
Verse Muntthee	€ 4,60

frisdranken

Chaufontaine bruisend, niet bruisend	€ 3,70
Licht bruisend, niet bruisend 0,75 l	€ 7,00
Coca-Cola / light / zero	€ 3,70
Tonic	€ 3,80
Bitter Lemon	€ 3,80
Agrum	€ 3,80
Appletiser	€ 4,50
Fanta	€ 3,80
Sprite	€ 3,80
Chocolademelk (Cécémel)	€ 3,90
Melk	€ 3,70
Fristi	€ 3,90
Appelsiensap natuur	€ 5,90
Tonisteiner citroen vruchtenkorf geen toegevoegde suikers	€ 4,50
Fuze Tea Mango Chamomoile	€ 4,00
Een verrassende FUSIE van groene thee-extracten met natuurlijke mangosmaak en een fleurige hint van kamille.	
Fuze Tea Lemon	€ 4,00
Een verrassende FUSIE van zwarte thee-extracten en een natuurlijke citroensmaak.	

Home made ice drinks

Hibiscus / Earl Grey / ijs / appelsien	€ 6,00
Spicy Ginger / ijs / lemon	€ 6,00

biodranken

SAPPEN VAN DE DRIE WILGEN

De Drie Wilgen gebruikt streekeigen vruchten en ingredienten 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	€ 4,30
Appelsap	€ 4,30
Appel-kersensap	€ 4,30
Appel-rabarbersap	€ 4,30
Pompelmoessap rose	€ 4,30

Laat je dorst verdampen met onze sprankelende frisdranken!



van het vat

Stella-Artois / 25 cl	€ 3,70
Stella-Artois / 33 cl	€ 4,20
Leffe blond / bruin 25 cl	€ 4,00
Leffe blond / bruin 33 cl	€ 4,70
Karmeliet	€ 4,90
Gouden Carolus trippel	€ 4,90

op fles

Liefmans Fruitesse / 25cl	€ 4,20
Jupiler NA	€ 4,00
Leffe blond NA	€ 4,40
Hoegaarden	€ 4,10
Kriek Belle-Vue	€ 4,10

speciale bieren op fles

Duvel (8,5°) € 5,40

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°) € 5,40

Een donker ivoorkleurig 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°) € 5,40

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 € 5,40

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°) € 5,40

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"	€ 4,40
<i>Amberkleurig geuze-achtig bier van hoge gisting, gebrouwen van zuiver graan en hop.</i>	
Westmalle Dubbel (7°) trappist	€ 5,20
<i>Bruin bovengistend bier. De zoete halfsmaak gaat over in een bittere smaak.</i>	
Westmalle Tripel (9,5°) trappist	€ 5,40
<i>Uniek parelend goudgeel bier met rijk aroma en volle smaak. Bier van uitzonderlijk hoge kwaliteit.</i>	
Orval (6,2°) trappist	€ 5,40
<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°)	€ 5,40
<i>De aangename geur zweemt naar verse gist, gecombineerd met een licht rozenachtige bloemtoets. Het aroma in de mond accentueert de heerlijk terwijl een warme, licht gekarameliseerde smaak vrijkomt.</i>	
Rochefort 10 (11,3°) trappist	€ 5,80
<i>Bier met diepe roodachtige kleur en met uitgesproken fruitig vijgachtig pallet en een licht stroperige afdronk.</i>	
Gulden Draak (10,5°)	€ 5,60
<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 Tasting Institute tot beste bier van de wereld verkozen.</i>	
Kempisch Vuur (7,5°) tripel	€ 5,40
<i>Viergranenbier, gebrouwen met uitsluitend natuurlijke producten, bronwater, diverse granen en hopsoorten en een kruidenboeketje.</i>	

La Trappe Quadrupel (10°) trappist..... € 5,60

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.

Vedette (5.2°) € 4,70

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

Victoria (8,5°) € 5,30

Sterk verfrissend blond Belgisch bier met subtiële smaak en droge afdronk

Meulekens tripel (7.8°) € 5,80

Blonde tripel met karaktervolle smaak door de 3 soorten graan. Een frisse fruitige en licht kruidige afdronk. Perfect aperitiefbier in Lierse microbrouwerij gebrouwen!!

*Niet zomaar een slok,
maar een smaakavontuur in elke fles*

kleine genietertjes

Portie olijven € 4,40

Ansjovisfilets in lookolie € 8,00

Portie kaas of salami € 8,00

Portie kaas en salami € 8,00

Koud mixed (kaas/salami/olijven/ansjovis) € 10,50

Portie bitterballen (9 stuks) € 8,30

Portie kippenvleugeltjes (7 stuks) € 8,30

Portie loempia's (7 stuks) € 8,30

Assortiment warm gemengd € 15,80





huiswijn (wit/rosé/rood)

"Sauvignon Blanc" Luc Pirlet Zuid-Frankrijk

Fruutig-aromatisch-grassig/buxus

"Merlot" Luc Pirlet Zuid-Frankrijk

Rood fruit/cassis/aardbei sappig

Rosè Luc Pirlet Zuid-Frankrijk

Fris fruit-rode bes-aardbei-licht van kleur

Glas	€ 5,50
Pichet 25 cl	€ 9,40
Karaf 50 cl	€ 18,50
Fles 75 cl	€ 27,50

wijnen per glas

FRANKRIJK glas € 6,80 fles € 37,00

Chardonnay Capitelles languedoc

Lichte gele kleur met groene reflecties. Vol romig in de mond met inpressie van perzik, ananas en gele bloesem. Afdrank is medium lang, evenwichtig en fijne vanille.

ZUID-AFRIKA glas € 6,80 fles € 37,00

RAM shiraz Stellenbosch by Shaun Rood

Verleidelijk/rond/fruutig - rond/zeer drinkbaar - rijp - fluweel - Stellenbosch

ITALIE glas € 6,80 fles € 37,00

Pinot Grigio Epicuro Sicilie

Licht strogele kleur. Aroma's van exotisch fruit, perzik en abrikoos. De smaak is elegant en fris met sublieme balns tussen fruit en zuurtegraad.

ITALIE glas € 6,80 fles € 37,00

Montepulciano d'Abruzzo Epicuro

Mooie donkere robijnrode kleur, intense neus van zwart fruit, teer en peper. Mondvullend met zachte tannines, vriendelijke en aangename wijn.

w i t t e w i j n e n

FRANKRIJK

fles € 35,00

Enfant Rebelle La Forge Sauvignon Blanc à Sancerre Wit
Finesse - droog - fruitig - hoge zuren - aromatisch - Sauvignon Blanc - streek van Sancerre - geen hout.

FRANKRIJK

fles € 34,00

Loup Y-Es-Tu Domaine De L'Hortus Blanc Languedoc Wit BIO
Evenwicht - droog - Floraal - medium zuren - semi aromatisch - Muscat - Viognier - Chardonnay - geen hout

ITALIE

fles € 39,00

Langhe Arneis Ciabot Alison Piemonte
*Rijpe neus van wit fruit als peer, appel en lychee met op achtergrond vleugje witte bloesem.
Lekker sappig en rond mondgevoel. Een smakelijk en veelzijdige karakter met lange maar milde afdronk.*

SPANJE

fles € 33,00

Castro Martin Albarino Rias Biaxas Wit
Levendig - fruitig/meloen - droog - hoge zuren - Albarino - verfrissend - geen hout

SPANJE

fles € 34,00

Carrasvinas Verdejo Rueda Chachazo Wit
Zeer aromatisch - medium(+) zuren - exotisch/fruitig - droog - Verdejo - geen hout

ZUID-AFRIKA

fles € 36,00

DMZ De Morgenzon Chardonnay Wit
Vol/krachtig - medium zuren - Brioche/Boterig/romig/Vanilla - Bourgondisch - rijk - houtlagering

r o d e w i j n e n

FRANKRIJK

fles € 34,00

Loup Dans La Bergerie Domaine de L'Hortus Rouge Rood BIO
Sappig - rood fruit/menthol/kruidig - verfrissend - Grenache - Syrah - Pic Saint Loup.

SPANJE

fles € 33,00

Mariano Garcia Prima Toro Rood
Krachtig - Truffel/zoethout/zwarte bes/gebrande koffie - Tempranillo - Garnacha - Toro

ITALIË

fles € 34,00

Masseria Borgo Del trulli Primitivo Rood
Zwoel Rijp/Vol - tabak/pruimen/zwart fruit - Primitivo - Puglia

CHILI

fles € 34,00

Valdivieso Cabernet Sauvignon Maipo Valley Rood
Medium krachtig - medium(+) zuren - zwart fruit/intens - zachte tannines - Maipo

d e s s e r t w i j n

SPANJE

glas € 6,80 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 € 11,50

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 rozensmaak 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 bijzondere 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.

MARULA GIN € 13,50

De in het Antwerpse ontwikkelde Marula gin bestaat onder andere uit de marula vrucht uit Namibië, jeneverbessen uit Toscane, lavendel uit de Provence, rozenblaadjes uit Bulgarije, koriander uit India en oranjebloesem uit Spanje. De mix van deze fijne ingrediënten van over de hele wereld resulteert in een sensuele gin met een exotisch tintje.

Supplement tonic € 3,00



Dubbles

CAVA

Querena Cava brut coupe € 8,40 fles € 39,00

Fijne stuivende parel met frisse en zuivere neus met hints van citrus en wit steenfruit. Droog en simpel maar met veel smaak.

Ice Tropez

Ice Tropez flesje € 8,50

Ice Tropez 0% flesje € 7,90

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

Cocktails

Classic Mojito glas € 10,50

Pornstar Daiquiri cocktail glas € 10,50

Vodka, vanille, passievruchtsap, limoen

Spicy Vodka Ginger glas € 10,50

Vodka, ijs, lemon

Mocktails

Mojito 0% glas € 8,50

Copperhead gin, tonic glas € 9,80

Crodino glas € 7,50

Martini Vermouth 0% glas € 7,50

Spicy Ginger / ijs / lemon glas € 6,00

Hibiscus / Earl Grey / ijs / appelsien glas € 6,00

aperitieven

Porto rood, wit € 7,00

Sherry droog € 7,00

Pineau des Charentes € 7,00

Sangria rood (seizoen) € 7,70

Martini Bianco, Rosso € 7,00

Martini Rosato € 8,90

Martini Bianco Royale (prosecco) € 8,90

Campari € 7,00

Campari orange, soda, tonic € 8,90

Kirr met witte wijn € 7,00

Kirr royal € 9,50

Gancia € 7,00

Spritz (aperol, prosecco, soda) € 8,90



sterke dranken

Jenever Bols jong, oud	€ 7,00
Fruitjenever appel, citroen (9 cl in aperitiefglas)	€ 9,40
Limoncello	€ 8,30
Amaretto	€ 10,30
Baileys	€ 10,30
Bacardi Superior	€ 10,30
Bacardi Reserva	€ 11,30
Wodka Eristoff brut	€ 10,30
Calvados	€ 10,30

Licor 43 (Cuarenta tres)	€ 10,50
Grand Marnier	€ 10,50
Cointreau	€ 10,50
Sambuca	€ 10,50
Elixir d'Anvers	€ 10,50
Cognac Baron Otard VS	€ 10,50
Grappa	€ 10,50

Whiskey Chivas Regal	€ 11,50
Jack Daniels	€ 11,50
J&B	€ 10,50
William Lawson's	€ 10,50

Ricard + Vittel	€ 10,50
-----------------------	---------

Safari orange	€ 10,00
Pisang Ambon orange	€ 10,00
Pasoã orange	€ 10,00
Batida de coco	€ 10,00

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





feesten • vergaderen en gezellig samen zijn



www.hetmoment.be

