

BURGERS SIGNATURE

CHEESEBURGER

Burger au bœuf Black Angus 100 % avec cheddar, tomate, laitue iceberg, oignon caramélisé, sauce maison, rondelles d'oignon ; servi avec frites et sauce burger

Bacon

21,00

+1,50

VEGGIE BURGER

Galette de soja à l'avocat, fromage, tomate, laitue, pickles, oignon ; servi avec frites et sauce burger

18,50

PÂTES

TAGLIATELLE SCAMPI

Aglione et olio – huile à l'ail avec crevettes

19,50

TAGLIATELLE CARBONARA

Sauce carbonara maison – bacon, œuf, parmesan, poivre noir

17,50

PENNE NAPOLITANA BURRATA

Sauce tomate au basilic fraîche avec burrata

17,75

TAGLIATELLE ARRABIATA

Sauce tomate maison épicée avec burrata

17,75

TAGLIATELLE PESTO PISTACHE

Pesto vert maison à la pistache, poulet mariné, tomates cerises, parmesan

19,00



ENTRÉES

VIANDE

Steak tartare

15,00

Steak de bœuf australien Black Angus finement haché, avec oignon rouge, pickles, jalapeños, parmesan, truffe, sel, poivre, servi avec mayonnaise à la truffe, tomates séchées et roquette

Carpaccio

14,75

Bœuf finement tranché, roquette, gremolata, crème de truffe, oignon rouge, pignons de pin, graines de courge, tomates séchées, huile de pesto et balsamique

POISSON

Gambas Saganaki

16,00

Gambas décortiquées, olives tajeska, feta, dans une sauce tomate, gratinées au four avec parmesan, servies avec baguette

VÉGÉTARIEN

Burrata Salade

15,00

Tomates cerises et burrata sur un lit de jeunes pousses, avec oignon rouge, crème de balsamique, sauce miel-moutarde, et crumble de betterave

Soupe de tomate à la crème

7,50



STEAKHOUSE MOMUS

TENDERLOIN SKEWER - 225 GRAM

Filet de bœuf | croûte d'herbes | légumes de saison

25,50

AUSTRALIAN BLACK ANGUS ROUND STEAK - 250 GRAM

Rumsteak | légumes de saison

26,00

RIBEYE STEAK GRAINFED - 250 GRAM

Entrecôte ribeye | légumes de saison

33,50

BLACK ANGUS ENTRECÔTE GRAINFED - 300 GRAM

Entrecôte | légumes de saison

37,50

MIXED GRILL

80 g de rumsteak | 80 g de filet de porc | 100 g de brochette de poulet | ribs désossés | légumes de saison | sauce à l'ail

24,50

FRITES

Frites / Frites de patate douce

SAUCE

Porto rouge au cassis / Madère / Poivre / Ail

Légumes de saison

€5,00



Nous vous recommandons d'accompagner votre steak d'un Carnivor Cabernet Sauvignon. Ce vin met en valeur les arômes de la viande et sublime chaque bouchée.

PLATS PRINCIPAUX

SATÉ À LA MOMUS

Saté de porc ou de poulet mariné, avec sauce cacahuète, atjar, salade, oignons frits et cracker

22,00

STICKY BONELESS RIBS

Côtes de porc désossées et marinées, salade fraîche avec graines de sésame, radis et oignons marinés, piment

21,50

Supplément cotes de porc +3,00

ZUURVLEES DE LIMBOURG

Bœuf mijoté à la sauce brune acidulée, recette traditionnelle, servi avec salade

20,00

GAMBAS SAGANAKI

Gambas au four, olives tajeska, feta, sauce tomate, ail, parmesan, servies avec baguette

24,00

Supplément gamba +1,50

SALMON FILET

Filet de saumon au four sur légumes de saison, accompagné d'une mousseline d'épinards

24,75

VEGETERIAN STEW

Légumes rôtis au four dans une sauce tomate, servis avec fromage et feta

21,50

TURKEY FILET

Dinde marinée dans un mélange d'épices maison, servie sur légumes sautés avec sauce mère

21,00

Tous les plats sont servis avec des frites, sauf les Gambas Saganaki

DESSERTS

Passion Fruit Parfait

Parfait glacé maison aux fruits de la passion, purée de fruit de la passion, coulis de fruits rouges

9,00

Dame Blanche

3 boules de glace vanille, chantilly et sauce chocolat

8,50

Crème Brûlée

Crème vanille onctueuse caramélisée

9,00

Lavacake

Gâteau au chocolat fondant, servi avec glace au caramel croquant et fruits rouges

8,75