




Entrées

Starter

Œuf parfait  1.7. **13 €**

Cuit à 64 °C, accompagné d'un léger assaisonnement du chef et de son espuma de pomme de terre.

Foie gras fait maison **24 €**

Servi avec son accompagnement gourmand et sa brioche maison.

Ceviche de poisson 2. **15 €**

Accompagné d'avocat, d'un gel de yuzu au poivre blanc et servi avec un jus secret de la maison et son sorbet Sudachi.

Tentacule de poulpe 2. **18 €**

Servi avec la sauce du chef et accompagné d'un tronçon de palmiste braisé.

Saint-Jacques 3.7. **22 €**

Sauce à la truffe et perles d'œufs de lump.


Salade César du Moul'1 **13 €**

Salade romaine et poulet croustillant, accompagné de sa fameuse sauce.

À déguster à deux, exclusivement le soir :

Les tapas du Moul'1 :  1.3.7. **28 €**

- Munster pané : croustillant à l'extérieur, fondant à l'intérieur.
- Tempura de crevette : léger et doré à souhait.
- Focaccia & tapenade : pain moelleux et saveurs méditerranéennes.
- Salade de saison : fraîcheur et équilibre.

Tapas du Moul'1 Revisités :  3.5.6.7.10. **28 €**

Hakien poulet-crevette : alliance tendre et croustillante.

- Gyoza végétarien poêlé : doré et gourmand.
- Samoussa de bœuf : croustillant et épicé.
- Brochette de poulet : marinée et grillée à la perfection.

 Végétarien  Végan  Sans gluten  Contient du gluten

Allergènes : 1. oeufs 2. poisson 3. crustacés 4. arachide 5. soja 6. célerie 7. lait 8. fruits à coque 9. moutarde
10. sésame 11. sulfites 12. lupin 13. mollusques



Viandes

Meat

TOUT DOUX ! 26 €

Quasi de Veau (200 g), servi avec frites et une salade verte.

PUR BŒUF ! 28 €

Tournedos de bœuf (200 g), servi avec frites et une salade verte.

LE CLASSIQUE ! 27 €

Entrecôte (250 g), servi avec frites et une salade verte.

CÔTE À CÔTE ! 82 €

Côte de bœuf à partager (1 kg), servi avec double dose de frites et double portion de salade verte.

(Pour chaque plat de viande, une sauce au choix parmi notre Bar à Sauces.)

SOT-L'Y-LAISSE DE VOLAILLE, 7. 22 €

Sauce aux morilles, accompagné de pommes confites, mariné aux herbes et à l'ail.

Nos accompagnements

(en supplément 4€)

- Légumes sautés 7.
- Riz au beurre et l'ail 7.
- Pâtes au beurre 7.
- Frites
- Salade verte

Bar à sauces

(en supplément 3€)

Sauce Bar

- Béarnaise 1.7.
- Sauce au romarin
- Sauce au poivre 7.
- Sauce aux champignons 7.



 Végétarien  Végan  Sans gluten  Contient du gluten

Allergènes : 1. oeufs 2. poisson 3. crustacés 4. arachide 5. soja 6. célerie 7. lait 8. fruits à coque 9. moutarde
10. sésame 11. sulfites 12. lupin 13. mollusques

PRIX NET - SERVICE COMPRIS



Poissons et Crustacés

Fish & Shellfish

PERLE DE L'OCÉAN 3.7. **32 €**

Ormeau poêlé sur un lit de salicorne, sublimé par une sauce aux coquillages.

Poisson du jour 2. **28 €**

Fraîchement arrivé, servi avec une sauce vierge exotique, accompagné de légumes et de riz parfumé.

Curry de gambas ou de poisson 🌾

Servi avec du riz basmati et un chutney pomme-tomate. 2.3. **25 €**

**Avec option lait de coco. 🌾 2.3.7.

Végétarien

Vegetarian



Curry de légumes du moment 🌿 **17 €**

Riz basmati, servi avec sa petite salade des îles.

Le poireau revisité dans tous ses états 🌿 7. **19 €**

Quand le chef réinvente le poireau façon maki.

Rigatoni à la truffe 🍄 7. **28 €**

Simplicité et gourmandise au parfum de truffe.

Menu enfant

Kid Menu

Escalope de poulet poêlée, accompagnée de frites. **12 €**

Douceur finale : une boule de glace vanille, 1.7.

avec un topping au choix :

• M&M's 4.8. • Kit-Kat 4.8. • Smarties 4.8.

🌿 Végétarien 🌿 Végan 🌾 Sans gluten 🌾 Contient du gluten

Allergènes : 1. oeufs 2. poisson 3. crustacés 4. arachide 5. soja 6. célerie 7. lait 8. fruits à coque 9. moutarde
10. sésame 11. sulfites 12. lupin 13. mollusques

PRIX NET - SERVICE COMPRIS



Desserts

Dessert

Le Dessert Signature du Chef à partager à deux **30 €**

(Disponible uniquement le vendredi, samedi et dimanche)

Une sélection exquise de **quatre douceurs uniques**, imaginées au gré de l'inspiration du Chef. Un moment de gourmandise à découvrir et à partager.

Crème brûlée du Moul'1 **11 €**

Parfumée à la vanille de Madagascar. 7.

Le Baba du Moul'1 🌾 7. **11 €**

Baba au mojito revisité, sublimé par le citron vert et la menthe fraîche, accompagné de délicieux fruits frais.

**Avec option Rhum Bacardi Carta ORO +2 €

Gratin de fruits 7. **12 €**

Fruits de saison et son espuma fumée à l'orange.

Assortiment 3 boules de glaces et sorbets à la demande, accompagné de fruits de saison **12 €**

Sorbets:

Framboise

Mirabelle

Mangue

Passion

Coco

(Allergènes sur demande)

Glaces:

Vanille

Chocolat

Café

Fraise

Caramel

Le dessert selon l'humeur du chef **12 €**

À découvrir auprès de notre équipe en salle

Café Liégeois / Chocolat Liégeois ou Dame Blanche **10 €**

Sorbet arrosé **13 €**

3 boules au choix : Marc de Gewurztraminer, Mirabelle, Poire ou Framboise.

Sorbets disponibles :

• Framboise • Mirabelle • Mangue • Passion • Coco

🌿 Végétarien 🌱 Végan 🌾 Sans gluten 🍷 Contient du gluten

Allergènes : 1. oeufs 2. poisson 3. crustacés 4. arachide 5. soja 6. célerie 7. lait 8. fruits à coque 9. moutarde

10. sésame 11. sulfites 12. lupin 13. mollusques

PRIX NET - SERVICE COMPRIS