

Entrées

Starter

Tartare de bœuf au couteau 1. **15 €**

Découpé au couteau, relevé de condiments maison, servi avec un jaune d'œuf et une touche de pommes paille croustillantes.

Ceviche aux fruits de la passion et avocat 2. **15 €**

Poisson du jour mariné aux fruits de la passion et accompagné d'avocat, pour une entrée fraîche, vive et acidulée.

Noix de Saint-Jacques sur un lit de mâche 3. **19 €**

Saint-Jacques tendres et délicates, accompagnées d'une sauce froide à l'orange, au poivre noir et au curry.

Burrata & pêche grillée 7. **17 €**

Une alliance de douceur et de fraîcheur, relevée par le fruit juste saisi.

Tentacule de poulpe poêlé au curcuma 3.7. **18 €**

Poêlé avec soin, accompagné de palmiste braisé et d'une salade d'herbes.

Tataki de saumon 2.5.8.9.10 **17 €**

Saumon snacké aux deux sésames, servi avec une mayonnaise au yuzu et une sauce soja sucrée.

À déguster à deux, exclusivement le soir :

Les tapas du Moul'1 : 6.5.3.10 **28 €**

- Nems crevette/poulet : alliance tendre et crouillante
- Gyoza végétarien poêlé : doré et gourmand
- Samoussa de bœuf : crouillant et épicé
- Brochette de poulet : marinée et grillée à la perfection

Les tapas de l'été : 2.7.6. **28 €**

- Rillettes de saumon : fraîche et légèrement citronnée.
- Rillettes de poulet : moelleuse et délicatement relevée.
- Caviar d'aubergine à l'huile de truffe : onctueux et subtilement élégant.
- Burrata aux fruits de saison : douce alliance de crémeux et de fruité.

 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



Viandes

Meat

TOUT DOUX !

26 €

Quasi de veau (200 g), servi avec les frites fraîches du Moul'1 et une salade verte.

LE CLASSIQUE !

27 €

Entrecôte (250 g), servie avec les frites fraîches du Moul'1 et une salade verte.

PUR BŒUF !

28 €

Tournedos de bœuf (200 g), servi avec les frites fraîches du Moul'1 et une salade verte.

Côte de bœuf maturée à partager (1 kg)

89 €

Servie avec une double portion de frites fraîches du Moul'1 et une double portion de salade verte.

Une pièce d'exception, tendre et savoureuse, grâce à une maturation soigneusement maîtrisée.

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

Le Zeus ! 🌾 7.

26 €

Poulet mariné à la grecque (yaourt, citron, origan), grillé façon kontosouvli, servi avec pain pita doré, frites du Moul'1, tzatziki maison et salade fraîche.

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€)

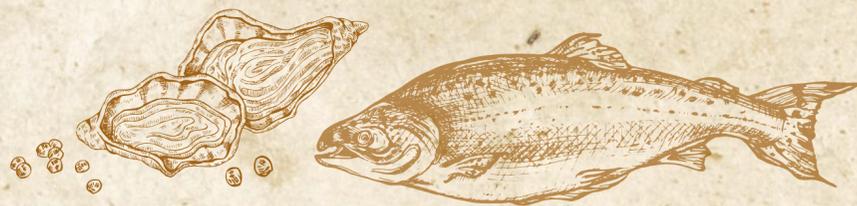
Sauce Bar

- 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



Poissons et Crustacés

Fish & Shellfish

Perle de L'Océan 3.7. **32 €**

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

Assiette du pêcheur 2.3.7.13. **29 €**

Calamar frais snacké, saumon tendre et gambas juste saisies. Le tout accompagné de légumes croquants et d'un riz basmati parfumé.

Filet de saumon 2.7. **26 €**

Accompagné de tagliatelles fraîches et relevé d'une sauce à la truffe.

Curry de gambas 2.3. **25 €**

Servi avec du riz basmati et un chutney pomme-tomate.

Option lait de coco disponible. 2.3.7.

Côté Végétarien

Vegetarian



Curry de légumes du moment **17 €**

Coloré, épicé et servi avec du riz parfumé et sa petite salade des îles.

Rigatoni à la truffe **26 €**

Simplicité et gourmandise au parfum de truffe.

Notre menu enfant **12 €**

Kid Menu

Tenders de poulet frits et frites fraîches du Moul'1

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 du Chef à partager

30 €

(Uniquement disponible 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 7.

11 €

Parfumée à la vanille de Madagascar.

Mille-feuille aux fruits 7.

12 €

Fruits frais, crème vanille de Madagascar et coulis passion.

La Tartelette au citron du Moul'1 7.

11 €

Tartelette déstructurée, crème citron vive et légère, accompagnée de sa glace au yaourt pour une touche de douceur acidulée.

Pavlova aux fruits rouges 1.

11 €

Accompagnée de son sorbet à la fraise d'Alsace.

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

12 €

Sorbets:

Framboise

Mirabelle

Mangue

Passion

Coco

Glaces:

Vanille

Chocolat

Café

Fraise

Caramel

(Allergènes sur demande)

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