

## Entrées

### Starter

**Foie gras maison** 1, 7, 9, 11. 24 €

Accompagné de pain d'épices et d'une compotée de fruits exotiques.

**Gravlax de saumon maison** 1, 2, 7. 17 €

Accompagné de blinis et crème légère au citron.

**Œuf parfait cuit à 64 °C** 1, 7, 11. 13 €

Accompagné de son espuma léger de pomme de terre et parmesan.

**Velouté de courge à l'huile de truffe** 11. 15 €

Accompagné d'un pain de campagne grillé et frotté à l'ail.

À déguster à deux, exclusivement le soir :

**Tapas du moul'1 :** 1, 3, 4, 5, 6, 10. 28 €

- Nems crevette/poulet
- Gyoza végétarien poêlé
- Samoussa de bœuf
- Brochette de poulet façon teriyaki

**Tapas de l'hiver :** 1, 3, 5, 7. 28 €

- Munster pané croustillant
- Crevette dynamite
- Tapenade d'olive & focaccia
- Mini velouté de courge



LE Moul'1  
RESTAURANT



## Viandes

### Meat

Élevées à quelques pas de nos cuisines, nos viandes expriment la pureté du terroir. Leur maturation précise exalte chaque nuance de saveur. Chaque pièce est sublimée par nos frites fraîches maison, salade du marché et votre sauce préférée, à choisir dans notre bar à sauces.

**LE TOUT DOUX !** 28 €

Quasi de veau cuit en basse température (200g)

**LE MAÎTRISÉ !** 36 €

Faux filet de boeuf maturé (250 g)

**LE CLASSIQUE !** 30 €

Entrecôte (250 g)

**PUR BŒUF !** 32 €

Tournedos de bœuf (200 g)

**LE CÔTE À CÔTE MATURE À PARTAGER... OU PAS!** 89€

Côte de boeuf maturée (1 kg)

Servi avec une double portion de frites fraîches du Moul'l et une double portion de salade verte.

**Le Zeus !** 7. ⚡

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

**Magret de canard Rossini** 7. 11. ⚡

Servi avec un riz interdit crémeux façon risotto et une sauce à l'orange.

### Nos accompagnements

(4€)

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

## Bar à sauces

### Sauce Bar

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

(en supplément 3€)



## Poissons et Crustacés

### Fish & Shellfish

**Assiette du pêcheur** 2.3.7.13.

32 €

Calamars frais snackés, pêche du jour et gambas juste saisies, le tout accompagné de légumes croquants et de riz basmati.

**Gambas à l'ail** 2.7.

27€

Accompagné de tagliatelles.

**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** 7. ⚡

17 €

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

**Rigatoni à la truffe** 7. ⚡

28 €

Simplicité et gourmandise sublimés par des copeaux de truffe noire.

**Risotto de riz interdit aux légumes croquants** 7. ⚡

22 €

Un jeu de contrastes entre la délicatesse du riz noir et la fraîcheur des légumes du jardin.

## Notre menu enfant

### Kid Menu

12 €

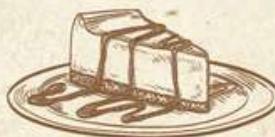
Tendres de poulet frits et frites fraîches du Moul'l. Douceur finale : une boule de glace vanille, 1.7. avec un topping au choix :

• 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. céleri 7. lait 8. fruits à coque 9. moutarde

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



## Desserts

### Dessert

**L'Alchimie du Chocolat** 1, 7, 8.  12 €

Un voyage gourmand tout en rondeur : ganaches aux trois chocolats, biscuit cacao, meringue légère et glace au chocolat, posés sur un disque parfait.

**Crème brûlée du Mou'l'1** 1, 7. 11 €

Parfumée à la vanille de Madagascar.

**Tartelette au citron du Mou'l'1** 1, 7. 12 €

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

**Pavlova aux agrumes** 1. 11 €

Accompagnée de son sorbet Sudachi.

**Vacherin glacé framboise–vanille** 1, 7. 12 €

Un duo fruité et gourmand, sublimé par une onctueuse crème anglaise.

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

**Sorbets:** **Glaces:**

Framboise	Vanille
Mirabelle	Chocolat
Mangue	Café
Passion	Fraise
Coco	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** 10 €

**Blanche**

**Sorbet arrosé** 13 €

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

**Sorbets disponibles :**

- Framboise
- Mirabelle
- Mangue
- Passion
- Coco

