

LE MOUL'1

RESTAURANT

CERTAINES ADRESSES SE DÉCOUVRENT, D'AUTRES SE VIVENT.

Le Moul'1 fait partie de celles que l'on ressent autant qu'on les savoure.

Dans une atmosphère où l'élégance rencontre l'énergie, notre maison cultive l'art d'un dîner qui évolue au fil de la soirée intime et feutrée aux premières heures vibrant et animé lorsque les verres s'élèvent.

Notre cuisine bistronomique moderne puise son inspiration dans la tradition française tout en s'autorisant l'audace des influences d'ailleurs.

Chaque assiette reflète une recherche d'équilibre, de justesse et de caractère. Le produit est respecté, travaillé avec précision et sublimé par une créativité assumée par la touche du chef.

Au Moul'1, l'expérience dépasse la table.
C'est un lieu de rencontres, de célébrations, de moments suspendus.

Un endroit où l'on vient partager, surprendre et se laisser surprendre.
Installez-vous, laissez-vous porter.

**ICI, LE DÎNER DEVIENT EXPÉRIENCE.
BIENVENUE DANS L'UNIVERS DU MOUL'1...**



LE MOUL'1
RESTAURANT



Entrées

Starter

Gravlax de viandes en duo – bœuf & veau

17 €

Saumurés aux trois poivres et baies roses, en fines tranches.

Duo de foie gras en deux textures 1.7.9.11

28 €

Poêlé et fondant, servi avec chutney du moment, fleur de sel et pain d'épices.

Lingot de saumon délicatement saumuré 2.7.

19 €

Servi sur blinis moelleux, crème citronnée, perles de citron et touche signature du chef aux herbes fraîches.

Filet de rouget 2.7.

21 €

Cuisson unilatérale, accompagné de pak choï fondant, jus tranché au caviar de hareng et parfumé au kumquat.

Velouté de butternut onctueux 11.

15 €

Accompagné de son croque-monsieur à la truffe.

Œuf parfait crémeux 1.7.11.

13 €

Espuma de pomme de terre au parmesan, croquants de pop-corn et touche d'huile verte.

 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



Le Parcours du Chef en 6 temps

65 €

Passionné par les produits et les saveurs, le Chef vous invite à partager son univers à travers ce parcours en six temps, reflet de sa créativité et de son amour de la cuisine. Nous vous souhaitons un voyage gourmand au cœur des saveurs du Moul'1.

1) L'IODE EN OUVERTURE

Filet de rouget délicatement poêlé *

Cuisson unilatérale, accompagné de pak choï fondant, jus tranché au caviar de hareng et parfumé au kumquat.

2) LA DOUCEUR CRÉMEUSE

Œuf parfait crémeux *

Espuma de pomme de terre au parmesan, croquants de pop-corn et touche d'huile verte.

3) L'EXPRESSION MARINE

La pêche du jour, sauce en trois temps *

Écrasé de pommes de terre, herbes fraîches et fondue de poireaux.

4) L'INSTANT FRAÎCHEUR

Pomme verte & gingembre en harmonie

5) LA PIÈCE DE CARACTÈRE

Carré d'agneau *

Sauce à la menthe fraîche, écrasé de pommes de terre onctueux et carottes confites selon l'inspiration du marché.

6) LA FINALE ACIDULÉE

Le Zeste du Moul'1

Une explosion d'agrumes tout en finesse : entremets citron-yuzu, voile de citron vert et glace aux feuilles de combava.

* Accord en 3 verres

85 €

1) Vin blanc AOC Chablis « Les Chanoines »

Maison Laroche – Bourgogne

3) Vin blanc AOC Ventoux Blanc

Domaine Fondrèche – Vallée du Rhône

5) Vin rouge AOC Cahors « Silice »

Château Les Croisille – Cahors

* Accord en 4 verres

95 €

1) Vin blanc AOC Chablis « Les Chanoines »

Maison Laroche – Bourgogne

2) Vin blanc AOC Minervois Blanc « La Polissonne »

Domaine Jean Philippe Charpentier – Languedoc

3) Vin blanc AOC Ventoux Blanc

Domaine Fondrèche – Vallée du Rhône

5) Vin rouge AOC Cahors « Silice »

Château Les Croisille – Cahors



Viandes

Meat

LES INCONTOURNABLES DE LA MAISON

- Carré d'agneau** 7. **34 €**
Sauce à la menthe fraîche, écrasé de pommes de terre onctueux et carottes confites selon l'inspiration du marché.
- Magret de canard Rossini fondant** 7.11.  **37 €**
Sauce à l'orange délicatement corsée, riz interdit parfumé aux petits pois.
- Tournedos de veau fondant** 6.7. **32 €**
Sauce au poivre vert, champignons poêlés à l'ail rôti et chuntney de pdt à l'indienne.
- Le Zeus** 7.  **27 €**
Poulet mariné à la grecque, grillé façon kontosouvli, servi avec pain pita doré, frites, tzatziki et salade grecque maison du Moul'1.

PIÈCES DU BOUCHER

Servies avec des frites fraîches, une salade et une sauce maison au choix parmi notre bar à sauces.

LES INCONTOURNABLES MATURÉS (SELON DISPONIBILITÉ)

Des pièces d'exception, tendres et savoureuses, sublimées par une maturation soigneusement maîtrisée.

- Côte de bœuf maturée à partager (1 kg)** **89 €**
Servie avec une double portion de frites, une double portion de salade verte et deux sauces au choix.
- Entrecôte maturée (250 g)** **39 €**
- Faux-filet maturé (250g)** **36 €**

LES INCONTOURNABLES DU BOUCHER

- Entrecôte (250 g)** **30 €**
- Tournedos de bœuf (200g)** **32 €**



Bar à sauces

Sauce Bar

- Béarnaise 1.7.
- Sauce au poivre 7.
- Sauce aux champignons 7.
- Beurre maître d'hôtel 7.

(en supplément 3,50 €)

Nos accompagnements

- Poêlé gourmande du Moul'1 7.
- Riz au beurre et à l'ail 7.
- Pâtes au beurre 7.
- Frites fraîches
- Salade verte

(4,50 €)

 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

La pêche du jour, sauce en trois temps 2.7.

29 €

Écrasé de pommes de terre, herbes fraîches et fondue de poireaux.

Gambas à la sauce signature du chef 2.3. 🌿

26 €

Sauce secrète à base de tomate, accompagnées de tagliatelles à l'encre de seiche.

Curry de gambas parfumé 2.3.

25 €

Accompagné de riz basmati et d'un chutney du moment.

**Option lait de coco disponible. 7.

+1 €

Rougaille de poulpe parfumée 13.

30 €

Servie avec du riz basmati, une fraîcheur de concombre et une fricassée de lentilles noires.



Côté Végétarien

Vegetarian

Linguine parfumées à l'ail, roquette fraîche 7. 🌿 🌱

18 €

Risotto crémeux de coquillettes, crème de truffe et gorgonzola 7. 🌱

28 €

Notre menu enfant 1, 7.

12 €

Kid Menu

Tenders 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. • Oréo 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 Zeste du Moul'1 1.7. 🌿

Une explosion d'agrumes tout en finesse : entremets citron-yuzu, voile de citron vert et glace aux feuilles de combava.

12 €

Alchimie du chocolat 1.7.8. 🌿

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

12 €

La Pavlova du Moul'1 1.7.

La création secrète du Chef, tout en légèreté et fraîcheur.

12 €

Mousse au chocolat du Moul'1 1.7.8.

Une mousse aérienne et intense en cacao, sublimée par des perles de mangue fraîche pour une touche fruitée et exotique.

11 €

Crème brûlée du Moul'1 1.7.

Parfumée à la vanille de Madagascar.

11 €

Le dessert selon l'humeur du chef

À découvrir auprès de notre équipe en salle

11 €

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)

Café Liégeois / Chocolat Liégeois / Dame Blanche

10 €



After Dinner Drinks

After Eight

Tiramisu Martini 1.7.8.

Expresso, Mascarpone, Amaretto, Cacao

13 €

Dubai City 7.8.

Purée de pistache, liqueur de chocolat woodoo, expresso

12 €

Spessotini 7.8.

Sirop de noisette, liqueur de chocolat woodoo, expresso

12 €

Black forest coffee 7.

Expresso, kirsch, liqueur de cacao

12 €



www.le-moul1.com