



## Entrées

### Starter

**Gravlax de viandes en duo – bœuf & veau**  **18 €**  
Saumurés aux trois poivres et baies roses, en fines tranches.

**Foie gras** 1.7.9.11.  **24 €**  
Accompagné de pain d'épices et d'une compotée de fruits exotiques.

**Poulpe croustillant au curcuma** 13.  **19 €**  
Façon des îles, accompagné d'oignons finement ciselés, tomates cerises, menthe et coriandre parfumée.

**Crevettes dynamite** 1.3.  **17 €**  
Servies avec des tagliatelles de légumes subtilement confits au kimchi.

### À déguster à deux :

**Les 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

 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*

### LES INCONTOURNABLES DE LA MAISON

**Souris d'agneau confite** 6.7. **32 €**  
Cuit en basse température, jus réduit, purée onctueuse & brunoise de légumes de saison.

**Tournedos de veau fondant** 6.7. **34 €**  
Sauce au poivre vert, champignons poêlés à l'ail rôti et purée onctueuse.

**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, sublimes 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)** **42 €**

**Faux-filet maturé (250g)** **36 €**

### LES INCONTOURNABLES DU BOUCHER

**Entrecôte (250 g)** **30 €**

**Tournedos de bœuf (200g)** **32 €**

## Bar à sauces

*Sauce Bar*

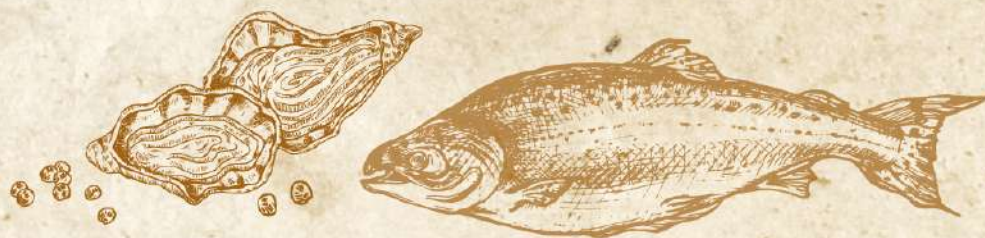
- Béarnaise 1.7.
- Sauce au poivre 7.
- Sauce aux champignons 7.



- Beurre maître d'hôtel 7. **(en supplément 3,50 €)**

*Nos accompagnements* **( 4,50 €)**

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



Poissons et Crustacés

Fish & Shellfish

Sizzling de poisson à la cambodgienne 1.2.5.6.9.10.13. 🌾 32 €

Poisson croustillant servi fumant sur plaque chaude, accompagné de légumes sautés façon wok aux saveurs d’Asie.

Gambas à la sauce signature du chef 2.3. 🌾 27 €

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.



## Desserts

### Dessert

#### Le Zeste du Moul'1 1.7. 🌿

12 €

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

#### Alchimie du chocolat 1.7.8. 🌿

12 €

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

#### Vacherin glacé vanille–framboise 1.7.

12 €

Servi avec une crème anglaise onctueuse et des fruits frais.

#### Mousse au chocolat du Moul'1 1.7.8.

12 €

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

#### Crème brûlée du Moul'1 1.7.

12 €

Parfumée à la vanille de Madagascar.

#### Le dessert selon l'humeur du chef

12 €

À découvrir auprès de notre équipe en salle

#### 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

#### Café Liégeois / Chocolat Liégeois / Dame Blanche (Allergènes sur demande)

10 €

## After Dinner Drinks

### After Eight



#### Tiramisu Martini 1.7.8.

13 €

Expresso, Mascarpone, Amaretto, Cacao

#### Dubai City 7.8.

12 €

Purée de pistache, liqueur de chocolat woodoo, expresso

#### Spessotini 7.8.

12 €

Sirop de noisette, liqueur de chocolat woodoo, expresso

#### Black forest coffee 7.

12 €

Expresso, kirsch, liqueur de cacao