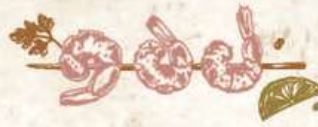


Entrées

Starter



Poulpe Signature du Moul'1 1.2.13. 🌱 19€

Poulpe croustillant à la perfection, déposé sur une salade fraîche parfumée inspirée des saveurs des îles, entre herbes fraîches, tomates cerises et oignons marinés.

Vitello Tonnato 1.2.9. 18€

Fines tranches de veau braisé, mayonnaise maison au thon, câpres et perles d'échalote, servies sur un lit de mâche fraîche.

Salade Burrata 7.8. 18€

Burrata crémeuse, tomates de saison & pesto basilic

Salade César du Moul'1 1.2.7.9. 13€

Une réinterprétation élégante de la salade César par le Chef.

Tataki de Saumon 2.5. 17€

Fines tranches de saumon snacké, salade de mâche, germes de soja et sauce signature maison.

Tacos du Moul'1 3. 16€

Crevettes poêlées, avocat fondant et tomates, servis dans une feuille de laitue romaine façon tacos, avec une vinaigrette douce au pamplemousse.

À partager

To Share

Les Tapas du Moul'1 1.3.4.5.6.10. 🌱 28€

- Nems croustillants crevette & poulet
- Gyozas végétariens poêlés
- Samoussas de bœuf épicé au curry
- Brochettes de poulet façon teriyaki

Les Tapas Veggie du Moul'1 1.3.5.7.10. 🌱 24€

- Salade de poivrons marinés
- Carottes râpées à la crème de fromage blanc
- Aubergines grillées,
- Olives marinées et feta

Viandes

Meat

LES INCONTOURNABLES DE LA MAISON

Carpaccio de Bœuf & Burrata (180g) 7. 27€

Carpaccio de bœuf, burrata crémeuse, pesto de roquette maison, copeaux de parmesan et frites maison croustillantes.

Déclinaison en entrée (80g), servie avec burratina et sans frites – 17€

Tournedos de veau fondant 6.7. 32€

Tournedos de veau cuit à basse température, sauce au poivre vert, poêlée de fèves au beurre et écrasé de pommes de terre aux oignons nouveaux croquants.

Shabu-Shabu 3.5.6. 29€

Délicate fondue japonaise de bœuf rosé, légumes croquants et cheveux d'ange, servie dans un bouillon parfumé au miso.

Volaille Fermière aux Morilles 7. 28€

Volaille fermière dorée au beurre noisette, sauce aux morilles et garniture selon le marché.

PIÈCES DU BOUCHER

Servies avec des frites maison, une salade fraîche et une sauce maison au choix.

LES INCONTOURNABLES MATURÉS (selon disponibilité)

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

Côte de bœuf maturée à partager (1kg) 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 mûré (250 g) 36€

Tomahawk grillé à partager (1,3kg) 110€

Filet de bœuf (250g) 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'l 7.
- Riz au beurre et à l'ail 7.
- Pâtes au beurre 7. 8.
- Frites fraîches
- Salade 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

Poissons et Crustacés

Fish & Shellfish

Poulpe Grillé du Chef 7.13. 29€

Poulpe grillé aux épices douces, risotto créole et émulsion signature du Chef.

Retour de Pêche du Jour 2.7. 29€

Poisson selon arrivage, jus citronné à l'huile d'olive, légumes grillés à la plancha et salade aux herbes fraîches.

Curry de Gambas Exotique 3. 25€

Gambas mijotées au curry, servies avec riz basmati et salade de tomates fraîches. Supplément lait de coco – 1€ 7.

Pad Thaï aux Crevettes & Citronnelle 1.3.5.10 26€

Nouilles sautées parfumées à la citronnelle, crevettes et légumes croquants.

Côté Végétarien

Vegetarian

Aubergine Gourmande du Chef 7. 19€

Aubergine façon sandwich, farcie à la ratatouille maison.

Risotto de Coquillettes à la Truffe 7. 28€

Coquillettes crémeuses parfumées à la truffe.

Notre Menu enfant

Kids Menu

12€

Tenders de poulets frits et frites fraîches du Moul'l

Douceur finale : une boule de glace vanille, 1.7.
avec topping au choix :

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

Desserts

Dessert

Le Jardin d'Été 7. 12€

Mangue, passion, perles de fruit du dragon, sorbet sudachi et espuma vanille.

Alchimie du Chocolat 1.7.8. 12€

Biscuit croquant, ganache au chocolat, barre de chocolat aux éclats de pistache et boule de chocolat.

Entremets Fraise & Bergamote 1.7.8. 12€

Entremet fraise bergamote, mousse mascarpone, décor éclats de pistache.

Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar 1.7. 12€

Parfumée à la vanille de Madagascar.

Le Zeste du Moul'1 1.7. 12€

Entremets citron-yuzu, voile de citron vert et glace aux feuilles de combava.

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

(Allergènes sur demande)

Café Liégeois / Chocolat Liégeois / Dame Blanche 10€



LE MOUL'1
RESTAURANT

RESTAURANT ÉVÈNEMENTIEL - COMEDY CLUB
SÉMINAIRE - FÊTE DE NÖEL - LANCEMENT DE PRODUIT
PRIVATISATION SUR DEMANDE