



LE Festival
DU MOUL'1



BIENVENUE

— AU —

MOUL'1

RESTAURANT



CARTE RÉDUITE

Entrées *Starter*

Vitello Tonnato 1.2.9

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

18€

Tacos du Moul'1 3.

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

16€

Salade Burrata 7.8.

Burrata crémeuse, tomates de saison & pesto basilic.

18€

Les Tapas du Moul'1 à partager 1.3.4.5.6.10. 8

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

28€

Viandes *Meat*

LES INCONTOURNABLES DE LA MAISON

Shabu-Shabu 3.5.6.

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

29€

Tournedos de veau fondant 6.7.

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.

32€

Volaille Fermière aux Morilles 7.

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

28€

PIÈCES DU BOUCHER

Servies avec des frites maison, une salade fraîche 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.

Entrecôte maturée (250 g)

42€

Faux-filet maturé (250 g)

36€

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€)

Accompagnements

- Poêlée gourmande du Moul'1 7.
- Riz au beurre et à l'ail 7.
- Pâtes au beurre 7. 8
- Frites fraîches
- Salade verte



LEM OUL'1
RESTAURANT

Poissons et Crustacés

Fish & Shellfish

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.

Pad Thaï aux Crevettes & Citronnelle 1.3.5.10.

26€

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

Côté Végétarien *Vegetarian*

Risotto de Coquillettes à la Truffe 7. 🍄

28€

Coquillettes crémeuses parfumées à la truffe.

Desserts *Dessert*

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.

Café Liégeois / Chocolat Liégeois / Dame Blanche

10€

🍄 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

NOTRE
Plage
ÉPHÉMÈRE

INSTALLEZ-VOUS,
DÉTENDEZ-VOUS,
PROFITEZ.



Merci
DE VOTRE VISITE

AU PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR
À NOUVEAU.



LE
Festival
DU MOUL'1



RESTAURANT ÉVÉNEMENTIEL - COMEDY CLUB
SÉMINAIRE - FÊTE DE NOËL - LANCEMENT DE PRODUIT
PRIVATISATION SUR DEMANDE



230 RUE DU MOULIN
67120 DUPPIGHEIM



+33 3 88 50 71 62



LEMOUL1



LE-MOUL1.FR