

Entrées

Starter



Foie gras maison du Moul'1 1.7. 🌿

24€

Brioche tiède, chutney d'ananas Victoria délicatement parfumé à la badiane.

Œuf parfait à 64° C 1.7.11. 🔥

13€

Espuma de persil, girolles poêlées, huile de truffe et croustillant de pain d'épices.

Supplément brisures de truffe - 3,50€

Noix de Saint-Jacques 5.8.10.13.

22€

Éclats de châtaignes, brunoise de butternut sautée et crème de soja façon yakitori.

Faux mille-feuille de gambas 3.5.7. 🌿

15€

Gambas délicatement superposées, pousses de soja croquantes et émulsion parfumée au thym.

Saumon gravlax 1.2.7. 🌿

19€

Nuage miel-citron à l'aneth, blinis moelleux, chou-rave confit, oignons et concombres croquants.

Munster croustillant 1.7. 🌿

14€

Munster pané au cœur fondant, jeunes pousses et mayonnaise maison parfumée au cumin.

À partager

To Share

Les Tapas du Moul'1 1.3.4.5.6.10. 🌿

29€

- Nems croustillants aux crevettes et au poulet
- Gyozas végétariens poêlés
- Samoussas de bœuf épicé au curry
- Brochettes de poulet façon teriyaki



LE MOUL'1
RESTAURANT

Viandes

Meat

LES INCONTOURNABLES DE LA MAISON

Souris d'agneau confite 6.7.

32€

Confite pendant sept heures, pressé de pommes de terre façon du Chef, légumes de saison et jus de cuisson réduit.

Volaille fermière aux cèpes 7.

28€

Pommes de terre fondantes au beurre noisette et jus délicatement parfumé au romarin.

Filet de bœuf (250g) 7.

32€

Purée de pommes de terre onctueuse et beurre maître d'hôtel.

Entrecôte (250g)

29€

Frites fraîches et salade verte.

LA PIÈCE D'EXCEPTION - À PARTAGER

Tomahawk grillé (1kg)

110€

Double portion de frites fraîches et salade verte.

Bar à sauces

Sauce Bar

- Crème de cèpes 7.
- Sauce au poivre 7.
- Beurre maître d'hôtel 7.
- Copeaux de parmesan 7.



(en supplément 3,50€)

Nos accompagnements

(4,50€)

- Salade verte
- Frites fraîches
- Poêlée de légumes de saison
- Riz au beurre et à l'ail 7.

Poissons et Crustacés

Fish & Shellfish

Retour de pêche du jour 2.

29€

Poisson du jour selon arrivage, sauce vierge, tian de légumes, pommes de terre vapeur et riz basmati.

Curry vert thaï aux gambas 3.7.

25€

Gambas mijotées dans un curry vert aux saveurs thaïes, accompagnées de riz.

Supplément lait de coco - 1,50€ 7.

Côté Végétarien

Vegetarian

Pappardelles aux trois champignons 7. 26€

Girolles, cèpes et champignons de Paris, parfumés à l'ail rôti, huile de truffe et copeaux de parmesan.

Notre menu enfant

Kids Menu

12€

Tenders de poulet croustillants et frites fraîches du Moul'1 1.7.

Douceur finale : une boule de glace à la vanille, 1.7.

avec topping au choix :

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

🔥 Végétarien 🌿 Végan 🍷 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

Mont Passion du Moul'1 1.4.7.8. 🌾

13€

Coque craquante de chocolat noir, cœur de passion acidulé, biscuit Joconde aux amandes et crémeux au fromage frais.

Pomme de pin du Moul'1 4.7.8. 🌾

12€

Alliance de chocolats noir et au lait, cœur coulant au caramel au beurre salé, croustillant de céréales et voile de cacao enneigé.

Vanille dans tous ses états 4.7.8. 🌾

12€

Vanille sous toutes ses textures, riz au lait à la fleur de sel, miel et biscuit moelleux.

Couronne d'hiver 1.4.7.8. 🌾

12€

Douceur de mirabelle, agrumes parfumés au jasmin et croustillant aux amandes.

Pavlova du Moul'1 1.7.

12€

Meringue craquante, chantilly aérienne et fraîcheur d'agrumes.

Crème brûlée du Moul'1 1.7.

12€

Crème fondante et fine croûte caramélisée.

Humeur du Chef Allergènes sur demande

12€

Création éphémère imaginée au gré de l'inspiration de notre chef.

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

12€

Sorbets : framboise, mirabelle, mangue, passion, coco, citron

Glaces : vanille, chocolat, café, fraise, caramel, pain d'épices

(Allergènes sur demande)



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



www.le-moul1.fr