

Entrées *Starter*

Foie gras maison du Moul'1 1.7. 🌿

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

24€

Saumon gravlax 1.2.7. 🌿

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

19€

Munster croustillant 1.7. 🌿

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

14€

Les Tapas du Moul'1 à partager 1.3.4.5.6.10. 🌿

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

29€

Viandes *Meat*

LES INCONTOURNABLES DE LA MAISON

Volaille fermière aux cèpes 7.

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

28€

Entrecôte (250g)

Frites fraîches et salade verte.

29€

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.



LE MOUL'1
RESTAURANT

Poissons et Crustacés

Fish & Shellfish

Retour de Pêche du Jour 2.

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

29€

Curry vert thaï aux gambas 3.7.

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

Supplément lait de coco - 1,50€ 7.

25€

Côté Végétarien Vegetarian

Pappardelles aux trois champignons 7. 🌱

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

26€

Desserts Dessert

Mont Passion du Moul'1 1.4.7.8. 🌱

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

13€

Pomme de pin du Moul'1 4.7.8. 🌱

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

12€

Vanille dans tous ses états 4.7.8. 🌱

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

12€

Couronne d'hiver 1.4.7.8. 🌱

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

12€

Crème brûlée du Moul'1 1.7.

Crème fondante et fine croûte caramélisée.

12€

🌱 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