Entrées *Starter*

Foie gras maison du Moul'1 1.7. — **24€**
Brioche tiède, chutney d'ananas Victoria délicatement parfumé à la badiane.

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.

Les Tapas du Moul'1 à partager 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.

Viandes *Meat*

LES INCONTOURNABLES DE LA MAISON

Volaille fermière aux cèpes 7. — **28€**
Pommes de terre fondantes au beurre noisette et jus délicatement parfumé au romarin.

Entrecôte (250g) — **29€**
Frites fraîches et salade verte.

Pad Thaï aux Poulet & Citronnelle 1.3.5.10. — **26€**
Nouilles sautées parfumées à la citronnelle, poulet et légumes croquants.

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. — **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.

Pad Thaï aux Crevettes & Citronnelle 1.3.5.10. — **26€**
Nouilles sautées parfumées à la citronnelle, crevettes et légumes croquants.

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.

Pad Thaï trois Merveilles 1.3.5.10. — **22€**
Nouilles sautées parfumées à la citronnelle et légumes croquants.

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.

Crème brûlée du Moul'1 1.7. — **12€**
Crème fondante et fine croûte caramélisée.

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