

# Le Moulin de Célac

## QUESTEMBERT

Nous vous accueillons tous les jours midi et soir et vous proposons une cuisine simple et savoureuse élaborée par nos soins à partir de produits frais.

Nos Pizzas sur une pâte fine sont à consommer sur place ou à emporter (commande par téléphone recommandée).

Notre équipe se tient également à votre disposition pour créer et organiser avec vous vos événements privés ou professionnels (anniversaires, baptêmes, repas d'affaire,...) pour lesquels notre salle du 1<sup>er</sup> étage pourra être mise à votre disposition.

Toute l'équipe vous souhaite un agréable moment.



En Novembre 2012 Le Moulin de Célac a obtenu le titre de « Maître Restaurateur », un gage de qualité et de cuisine élaborée sur place à partir de produits bruts de qualité et par nos soins.

Ce label, délivré par l'Etat, a pour objectif de reconnaître les meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle et valoriser leurs compétences ainsi que leur engagement en faveur de la qualité.

### ORIGINE DES VIANDES BOVINES :

Française, et principalement de la région (voire exclusivement)

Tel: 02 97 26 00 06

Email : [contact@moulindecelac.com](mailto:contact@moulindecelac.com)

[www.moulindecelac.com](http://www.moulindecelac.com)



# MENU MOULIN



## LES ENTREES

Le Croustillant de Chèvre Chaud aux Pommes  
OU  
Le Cannelloni de Gravlax de Saumon  
OU  
L'Andouille de Guémené et Galettes de Pomme de Terre

## LES PLATS

La Planche du Boucher  
OU  
Le Magret de Canard au Café  
OU  
Le Filet Mignon de Porc du Moment (Ardoise, page suivante)  
OU  
Le Poisson du Moment (Ardoise, page suivante)

## LES DESSERTS

Le Petit Saint-Marcellin  
OU  
Un Dessert au Choix à la Carte  
(Café Gourmand +1.00 €)

26 Euros



Certains plats peuvent manquer en cours de service, Merci de votre compréhension

# MENU CELAC



## LES ENTREES

Les Coquillages Farcis

(Palourdes, Moules et Couteaux)

ou

La Terre et Mer

(Pétoncles et Andouille de Guémené)

ou

Le Foie Gras de Canard Maison et son Chutney

## LES PLATS

Les Gambas Sautées aux Artichauts et Citrons Confits

ou

Le Pavé de Bœuf au Foie Gras de Canard

ou

Le Poisson du Moment (Ardoise, page suivante)

ou

La Pièce de Veau aux Trompettes de La Mort Joyeuses

## LES DESSERTS

Le Petit Saint-Marcellin

ou

Un Dessert au Choix à la Carte

(Café Gourmand +1.00 €)

33 Euros



Certains plats peuvent manquer en cours de service, Merci de votre compréhension

## LES ENTREES

L'Andouille de Guémené et Galettes de Pomme de Terre	9.80€
Le Cannelloni de Gravlax de Saumon	9.80€
Le Croustillant de Chèvre Chaud aux Pommes	9.80€
La Terre et Mer (Pétoncles et Andouille de Guémené)	12.50€
Les Coquillages Farcis (Palourdes, Moules et Couteaux)	13.00€
Le Foie Gras de Canard Maison et son Chutney	15.00€

## LES PATES

Le Wok de Linguinis aux Légumes	14.00€
Le Wok de Linguinis au Bœuf et Légumes	15.00€
Les Linguinis Fruits de Mer (Crevettes, moules, pétoncles, encornets, palourdes)	17.00€

## LES POISSONS

Le Pavé de Saumon en Croûte et Son Jus	16.00€
Les Gambas Sautées aux Artichauts et Citrons Confits	19.50€

## LES VIANDES

Le Tartare de Bœuf au Pesto - Frites, Salade (Préparé par nos soins)	15.00€
La Planche du Boucher (poire, onglet, araignée) - Frites Servie avec sauces Poivre, Gorgonzola et Beurre Oriental	16.50€
La Pièce de Veau aux Trompettes de la Mort Joyeuses	17.00€
Le Magret de Canard au Café	16.50€
Le Pavé de Bœuf au Foie Gras de Canard Maison	20.00€

## LES BURGERS

Le Cheese (Steak, Bacon, Cheddar, Tomates, Oignons, Sauce BBQ)	15.50€
Le Fish (Gravlax, Wakamé, Tomates, Oignons, Mayonnaise Miellé à l'Aneth)	15.00€
Le Végétarien (Mozzarella, Légumes Grillés, Sauce Tartare)	14.00€

## LA FORMULE A 13.90€

Formule servie Le Midi, tous les jours (hors week-end, jour férié et pont)

Entrée du Jour

\*\*\*

Plat du Jour

Ou

Le Steak sauce Poivre, ou beurre Oriental, ou sauce Gorgonzola (+2,50 €)

Ou

Pavé de Saumon en Croûte et son Jus (+2,50 €)

\*\*\*

Fromage ou Dessert du Jour

\*\*\*

Formule « Entrée + Plat du Jour » ou « Plat du Jour + Dessert » : 12.50€ - Plat du Jour : 11.00€

Certains plats peuvent manquer en cours de service, Merci de votre compréhension

## LE MENU ENFANT A 10.00€

(- de 10 ans)

Steak Haché - Frites, Légumes ou Pâtes

Ou

Jambon - Frites, Légumes ou Pâtes

Ou

Pizza Bambino (jambon, fromage)

\*\*\*

Glace parfum au choix

\*\*\*

1 verre de Jus d'Orange, Ananas ou Pomme, Coca, Diabolo ou Limonade

## LES PIZZAS

<b>Napolitaine</b> (Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives)	9.50€
<b>Reine</b> (sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives)	9.50€
<b>Royale</b> (sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignons, olives)	10.00€
<b>Quatre Saisons</b> (sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichaut, olives, persillade)	10.50€
<b>NOUVEAU</b> <b>Italienne</b> (Sauce tomate, mozzarella râpée et en tranches, tomate fraîche, basilicade, olives, roquette)	10.50€
<b>Nordique</b> (sauce tomate, mozzarella, saumon, crème, ciboulette, olives, persillade)	10.50€
<b>Aubergine</b> (sauce tomate, mozzarella, aubergine, viande hachée, olives, persillade)	10.50€
<b>Campagnarde</b> (sauce tomate, mozzarella, lardons, pommes de terre, oignons, crème, persillade)	10.50€
<b>Orientale</b> (sauce tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons, persillade, olives)	10.50€
<b>Quémené</b> (Sauce tomate, mozzarella, andouille de Quémené, champignons, pommes de terre)	11.00€
<b>Végétarienne</b> (sauce tomate, mozzarella, tomates, artichaut, poivrons, aubergine, olives, persillade)	11.00€
<b>Quatre Fromages</b> (sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, fromage de chèvre, brie, olives)	11.00€
<b>Savoyarde</b> (sauce tomate, mozzarella, lardons, pommes de terre, crème, raclette)	11.50€
<b>Paysanne</b> (sauce tomate, mozzarella, champignons, viande hachée, œuf, persillade)	11.50€
<b>Poulet</b> (sauce tomate, mozzarella, poulet, champignons, gorgonzola, olives, persillade)	11.50€
<b>NOUVEAU</b> <b>Américaine</b> (sauce tomate, mozzarella, viande hachée, bacon, cheddar, oignons)	12.00€
<b>St Jacques</b> (sauce tomate, mozzarella, Noix de St Jacques, champignons, poireaux, persillade)	13.00€
<b>Moulin de Célaç</b> (sauce tomate, mozzarella, saumon, moules, thon, crevettes, St Jacques, encornets, olives, persillade)	13.00€

### LES PIZZAS PLEGAÑ (pizzas pliées, servies avec salade verte)

<b>Reine</b>	10.00€
<b>Nordique</b>	11.00€
<b>Aubergine</b>	11.00€
<b>Orientale</b>	11.00€
<b>Quatre Fromages</b>	11.50€

Tout supplément entraînera une majoration de 1.50€

## LES FROMAGES

Le Petit Saint-Marcellin 5.50€

## LES DOUCEURS

Le Gratin de Fruits 6.50€

Le Tiramisu Breton 6.50€

Le Délice aux Pommes de Camille 6.50€

La Crème Brûlée aux Cacahuètes 6.50€

Le Mi-Cuit au Chocolat 6.50€

Le Café Gourmand (Thé, café crème, chocolat,... +1.00€) 7.90€

## LES GLACES

Coupe 2 boules 4.50€

Coupe 3 boules 6.00€

Dame Blanche (Glace vanille, Sauce Chocolat, Chantilly) 6.30€

Café Liégeois (Glace Café et vanille, Café Espresso, Chantilly) 6.30€

Chocolat Liégeois (Glace Chocolat et vanille, Sauce Chocolat, Chantilly) 6.30€

Caramel Liégeois (Glace Caramel et vanille, Sauce Caramel, Chantilly) 6.30€

Coupe Questembertoise (Glace vanille, Crème de marrons, Chantilly) 6.30€

Coupe Colonel (Sorbet Citron vert, arrosé de vodka) 6.80€

Coupe William (Sorbet Poire, arrosé de Williamine) 6.80€

Coupe Irlandaise (Café, vanille, Crème de Whisky, Chantilly) 6.80€

Parfums des Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Caramel, Pistache, Coco

Parfums des Sorbets : Fraîse, Framboise, Citron vert, Orange, Poire

## LES BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	1.50€
Café Espresso Décaféiné	1.60€
Café Noisette	1.60€
Café Allongé	1.60€
Café Crème	2.80€
Capuccino	2.80€
Thé (Darjeeling, Earl Grey, Thé vert à la menthe, Fruits Rouges)	2.70€
Infusion (verveine)	2.70€
Chocolat Chaud	2.80€

## LES BOISSONS NON ALCOOLISEES

Sirop à l'eau - 25 cl	1.70€
Limonade/Diabolo - 25 cl	2.80€
Jus de fruits - 25 cl (Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Abricot, Pamplemousse)	3.20€
Orangina - 25 cl	3.40€
Breizh Tea - 33 cl	3.40€
Schweppes - 25 cl	3.20€
Perrier - 33 cl	3.40€
Breizh Cola - 33 cl	3.40€
Breizh Cola, sans Sucre - 33 cl	3.40€
Cocktail de Jus de Fruits sans alcool	4.40€
Eau Minérale, Plancoët - 50 cl	3.30€
Eau Minérale Gazeuse, Plancoët Fines Bulles - 50 cl	3.30€
Eau Minérale, Plancoët - 100 cl	4.70€
Eau Minérale Gazeuse, Plancoët Fines Bulles - 100 cl	4.70€

## LES COCKTAILS ALCOOLISES

Américano Maison (Campari, Martini Dry et Rouge, Gin)	8.00€
Pina Colada (Rhum, Lait de Coco, Jus d'Ananas)	8.50€
Cuba Libre (Rhum, Jus de Citron, Cola)	8.50€
Mojito (Rhum, Menthe Fraîche, Citron vert, Soda) selon saison	8.50€
Daiquiri (Rhum, Jus de Citron, Citron)	8.50€
Bloody Mary (Vodka, Jus de Citron, Jus de Tomate, Epices)	8.50€
Caipirovska (Vodka, Jus de Citron, Citron)	8.50€
Caipirinia (Cachaca, Jus de Citron, Citron)	8.50€

« L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »



## LES APERITIFS

Kir Vin Blanc - 10 cl	2.80€
Kir Breton (Cidre) - 10 cl	2.80€
Kir Pétillant - 10 cl	3.80€
Ricard, Anís - 2 cl	2.80€
Martini Blanc ou Rouge - 4 cl	3.20€
Porto Rouge ou Blanc - 4 cl	3.80€
Muscat, Marsala - 4 cl	2.80€
Whisky - 4 cl	4.80€
Whisky Breton Eddu - 4 cl	5.50€
Aberlour, Chivas - 4 cl	6.00€
Whisky Coca, Gin Tonic ...	6.50€

## LES BIERES

Bière Pression - Jupiler - 25 cl	3.00€
Bière Pression - Leffe blonde - 25 cl	3.70€
Panaché - 25cl	3.00€
Monaco - 25 cl	3.00€
Desperados - b <sup>lle</sup> 33 cl	4.00€
Hoegaarden, Bière Blanche - b <sup>lle</sup> 33 cl	4.00€

## LES CIDRES

Cidre Bouché Artisanal, ROYAL GUILLEVIC - NICOL - b <sup>lle</sup> 75 cl	15.50€
Cidre Bouché Artisanal, Brut ou Doux NICOL - b <sup>lle</sup> 75 cl	10.50€
Cidre Traditionnel KERISAC, la carafe de 50 cl	6.80€
Cidre Traditionnel KERISAC, le verre de 17 cl	2.40€

## LES DIGESTIFS

Cognac, Armagnac - 4 cl	5.50€
Cognac Supérieur - 4 cl	8.50€
Alcool de Poire - 4 cl	5.50€
Calvados - 4 cl	5.00€
Peppermint - 4 cl	5.00€
Irish Coffee - 15 cl	7.50€

« L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

## LES VINS (75 cl)

### LES VINS ROUGES

---

Bordeaux AOC, LE PUIITS St MARTIN, 2016, b <sup>lle</sup> 75 cl	19.00€
Blaye Côtes de Bordeaux AC, LA FLEUR DALLON, 2015, b <sup>lle</sup> 75 cl	26.00€
Graves AC, CHÂTEAU DE RESPIDE, 2015, b <sup>lle</sup> 75 cl	34.00€
St Emilion AC, CHÂTEAU DE SARENCEAU, 2001, b <sup>lle</sup> 75 cl	39.00€
St Nicolas de Bourgueil AC, EXPRESSION, b <sup>lle</sup> 75 cl	28.00€
Saumur Champigny AC, PAUL FILLIATREAU, b <sup>lle</sup> 75cl	27.00€
Saumur Champigny AC, VIEILLES VIGNES, FILLIATREAU, b <sup>lle</sup> 75cl	38.50€
Menetou Salon AC, DOMAINE TEILLER, b <sup>lle</sup> 75cl	37.50€
Côtes du Rhône AOP, TERRES DE GALLET, b <sup>lle</sup> 75 cl	26.00€
Bourgogne AC, LE RENARD PINOT NOIR, Domaine Devillard, 2013, b <sup>lle</sup> 75 cl	36.00€
St Chinian AC, TRAVERS DE MARCEAU, Domaine Rimbart, b <sup>lle</sup> 75 cl	28.50€

### LES VINS ROSES

---

Chinon AC, ROSÉ, b <sup>lle</sup> 75 cl	25.00€
Menetou Salon AC, DOMAINE TEILLER, b <sup>lle</sup> 75cl	35.50€
Vin de Pays de Méditerranée, M DE SOPHIE, 12.5%vol, b <sup>lle</sup> 75 cl	20.00€
Côtes de Provence AOC, LE CAPRICE DE CLEMENTINE, b <sup>lle</sup> 75 cl	28.00€
St Chinian AOP, LE ROJE, Domaine Rimbart, b <sup>lle</sup> 75 cl	28.50€
Bardolino Chiaretto AOC, VILLA CARDINI, b <sup>lle</sup> 75 cl	24.00€

### LES VINS BLANCS et CHAMPAGNE

---

Muscadet Sèvre et Maine AC, LA DURANDIERE, Muscadet /Lie, b <sup>lle</sup> 75 cl	21.00€
Touraine AC, PRE BARON sauvignon, b <sup>lle</sup> 75 cl	25.00€
Menetou Salon AC, DOMAINE TEILLER, b <sup>lle</sup> 75cl	37.50€
Côtes de Gascogne IGP, MILLET, blanc moelleux, 12.5% vol, b <sup>lle</sup> 75 cl	24.00€
Mâcon-Azé AC, Bourgogne, DOMAINE DE LA GARENNE, 2013, b <sup>lle</sup> 75 cl	34.00€
Champagne AOC, NICOLAS FEUILLATE, brut Réserve, b <sup>lle</sup> 75 cl	48.00€

« L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

## LES VINS (50 cl)

### LES VINS ROUGES

---

Vin de Pays d'Oc IGP, Merlot, 13% vol, la carafe 50 cl	7.00€
Bordeaux AOC, LE PUIITS ST MARTIN, 2016, la carafe 50 cl	13.00€
Saumur Champigny, DOMAINE FILLIATREAU, b <sup>lle</sup> 50 cl	18.00€
Menetou Salon AC, DOMAINE TEILLER, b <sup>lle</sup> 50cl	27.00€
St Chinian AC, DOMAINE RIMBERT, b <sup>lle</sup> 50 cl	23.50€

### LES VINS ROSES

---

Vin de Pays d'Oc IGP, Cinsault, 12% vol, la carafe 50 cl	7.00€
Vin de Pays de Méditerranée, M DE SOPHIE, 12.5% vol, la carafe 50 cl	13.00€
Côtes de Provence AOC, LE CAPRICE DE CLEMENTINE, b <sup>lle</sup> 50 cl	19.50€

### LES VINS BLANCS

---

Vin de Pays d'Oc, Sauvignon, 12% vol, la carafe 50 cl	7.00€
Muscadet Sèvre et Maine AC, Muscadet, la carafe 50 cl	10.00€
Touraine AOP, LES TASSINS, Sauvignon, la carafe 50 cl	13.00€
Menetou Salon AC, DOMAINE TEILLER, b <sup>lle</sup> 50cl	27.00€

## LES VINS AU VERRE

### LES VINS ROUGES

---

Vin de Pays d'Oc IGP, Merlot, 13% vol, le verre 17 cl	2.60€
Bordeaux AOC, LE PUIITS ST MARTIN, 2016, le verre 17 cl	4.40€
Blaye Côtes de Bordeaux AC, LA FLEUR DALLON, 2015, le verre 17 cl	5.80€

### LES VINS ROSES

---

Vin de Pays d'Oc IGP, Cinsault, 12% vol, le verre 17 cl	2.60€
Vin de Pays de Méditerranée, M DE SOPHIE, 12.5% vol, le verre 17cl	4.40€

### LES VINS BLANCS

---

Vin de Pays d'Oc, Sauvignon, 12% vol, le verre 17 cl	2.60€
Muscadet Sèvre et Maine AC, Muscadet, le verre 17 cl	3.40€
Touraine AOP, LES TASSINS, Sauvignon, le verre 17 cl	4.40€
Côte de Gascogne IGP, MILLET, Blanc Moelleux, 12.5% vol, le verre 17 cl	4.80€

« L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »