

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^{er} 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

www.moulindecelac.com



MENU du MOULIN



LES ENTREES

L'œuf Cocotte aux Champignons des Bois

OU

Le Tartare de Saumon à la Mangue

OU

Le Croustillant de Chèvre aux Pommes

OU

La Cassolette de Guéméné

LES PLATS

La Planche du Boucher

OU

Le Magret de Canard au Miel Epicé

OU

Le Filet Mignon de Porc à la Forestière

OU

Le Tartare de Bœuf au Pesto

OU

Le Pavé de Saumon et sa Croûte aux Abricots, Pignons et Basilic

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 €)

29 Euros



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

- Prix net -

LISTE DES ALLERGENES

En cas d'intolérance, nous pouvons, dans certains cas, vous proposer une alternative

- 1 - Gluten
- 2 - Crustacés (crevette, crabe, Homard, écrevisse)
- 3 - Œuf
- 4 - Poisson
- 5 - Arachide
- 6 - Soja
- 7 - Lait
- 8 - Fruits à Coques
- 9 - Céleri
- 10 - Moutarde
- 11 - Sésame
- 12 - Sulfite (anhydride sulfureux et sulfites supérieur à 10 mg/Kg ou L)
- 13 - Lupin
- 14 - Mollusques (palourde, moule, escargot, bulot, huître, calmar)

Pâte à Pizza	1, 3
Glaces	Selon les parfums 1, 6, 7, 8, 12
Sorbet	7, 8
Sauce Chocolat	7
Sauce Caramel	7
Chantilly	1, 7

LES ENTREES

L'œuf Cocotte aux Champignons des Bois 1, 3, 7, 9	8.80€
Le Croustillant de Chèvre aux Pommes 1, 7	9.80€
La Cassolette de Guémené 3, 7	9.80€
Le Tartare de Saumon à la Mangue 4	12.50€
Les Coquillages Farcis (Palourdes, Moules et Couteaux) 7, 14	13.00€
Le Foie Gras de Canard Maison et son Chutney	15.00€

LES PATES

Le Wok de Linguinis aux Légumes 1, 3, 14	14.00€
Le Wok de Linguinis au Bœuf et Légumes 1, 3, 14	15.00€
Les Linguinis Fruits de Mer 1, 2, 3, 4, 14 (Crevettes, moules, pétoncles, encornets, palourdes)	17.00€

LES POISSONS

Le Pavé de Saumon et Sa Croûte aux Abricots, Pignons et Basilic 4, 8	16.50€
Le Poisson du Moment (Ardoise, page suivante)	16.50€
Les Gambas, Emulsion Citron-Huile d'Olive, Piment d'Espelette 2	20.00€

LES VIANDES

Le Tartare de Bœuf au Pesto – Frites, Salade (Préparé par nos soins) 3, 4	15.00€
La Planche du Boucher (poire, onglet, langue de chat) - Frites Servie avec Sauce Miel Epicé, Jus au Grué et Beurre Oriental 1, 3, 7, 9	17.00€
Le Filet Mignon de Porc à la Forestière 1, 3, 7, 9	15.50€
Le Magret de Canard et Sa Sauce Miel Epicé 1, 3, 7, 9	17.00€
Le Pavé de Bœuf, Jus au Grué et Foie Gras de Canard Maison 1, 3, 7, 9	20.00€

LES BURGERS

Le Cheese (Steak, Bacon, Cheddar, Tomates, Oignons, Sauce BBQ) 1, 7	15.50€
Le Marcel (Steak, Bacon, St Marcellin, Tomates, Oignons confits) 1, 7	16.50€
Le Fish (Gravlax, Wakamé, Tomates, Oignons, Sauce Miel Aneth) 1, 3, 4, 7, 10	15.00€
Le Végétarien (Mozzarella, Légumes Grillés, Sauce Miel Aneth) 1, 4, 7, 10	14.00€

Servi le Midi, tous les jours (hors week-end, jour férié et pont)

Sur l'Ardoise de Table,
LE PLAT DU JOUR A 11.00€

LE MENU PLAT DU JOUR A 16.00€

(Le Plat du Jour, servi avec, au choix, une Entrée ou un Dessert, à choisir ci-dessous)

Entrées, au Choix

Croustillant de Chèvre, Œuf Cocotte aux Champignons, ou Cassolette Savoyarde

Desserts, au Choix

Tiramisù Breton, Crème Brûlée aux Marrons et Myrtilles, Dame Blanche

« 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

Napolitaine (Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives)	10.00€
Reine (Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives)	10.00€
Royale (sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignons, olives)	10.50€
Quatre Saisons (sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichaut, olives, persillade)	11.00€
Italienne (Sauce tomate, mozzarella râpée et en tranches, tomate fraîche, basilicade, olives, roquette)	11.00€
Nordique (sauce tomate, mozzarella, saumon, crème, ciboulette, olives, persillade)	11.00€
Aubergine (sauce tomate, mozzarella, aubergine, viande hachée, olives, persillade)	11.00€
Campagnarde (sauce tomate, mozzarella, lardons, pommes de terre, oignons, crème, persillade)	11.00€
Orientale (sauce tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons, persillade, olives)	11.00€
Quémené (Sauce tomate, mozzarella, andouille de Quémené, champignons, pommes de terre)	11.50€
Végétarienne (sauce tomate, mozzarella, tomates, artichaut, poivrons, aubergine, olives, persillade)	11.50€
Quatre Fromages (sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, fromage de chèvre, brie, olives)	11.50€
Savoyarde (sauce tomate, mozzarella, lardons, pommes de terre, crème, raclette)	12.00€
Paysanne (sauce tomate, mozzarella, champignons, viande hachée, œuf, persillade)	12.00€
Poulet (sauce tomate, mozzarella, poulet, champignons, gorgonzola, olives, persillade)	12.00€
Américaine (sauce tomate, mozzarella, viande hachée, bacon, cheddar, oignons)	12.50€
St Jacques (sauce tomate, mozzarella, Noix de St Jacques, champignons, poireaux, persillade)	13.50€
Moulin de Célaç (sauce tomate, mozzarella, saumon, moules, thon, crevettes, St Jacques, encornets, olives, persillade)	13.50€

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

Reine	10.50€
Nordique	11.50€
Aubergine	11.50€
Orientale	11.50€
Quatre Fromages	12.00€

Tout supplément entraînera une majoration de 1.50€

LES FROMAGES

Le Petit Saint-Marcellin 7 6.00€

LES DOUCEURS

Le Crumble de Fruits 1, 3, 7 7.00€

Le Tiramisu Breton 3, 7 7.00€

Le Délice aux Pommes de Camille 1, 3, 7 7.50€

La Crème Brûlée aux Marrons et Myrtilles 3, 7, 8 7.00€

Le Mi- Cuit au Chocolat 1, 3, 7 7.50€

Le Café Gourmand (Thé, café crème, chocolat,... +1.00€) 1, 3, 7, 8 8.00€

LES GLACES

Coupe 2 boules 4.50€

Coupe 3 boules 6.00€

Dame Blanche (Glace vanille, Sauce Chocolat, Chantilly) 6.50€

Café Liégeois (Glace Café et vanille, Café Espresso, Chantilly) 6.50€

Chocolat Liégeois (Glace Chocolat et vanille, Sauce Chocolat, Chantilly) 6.50€

Caramel Liégeois (Glace Caramel et vanille, Sauce Caramel, Chantilly) 6.50€

Coupe Questembertoise (Glace vanille, Crème de marrons, Chantilly) +8 6.50€

Coupe Colonel (Sorbet Citron vert, arrosé de vodka) 7.50€

Coupe William (Sorbet Poire, arrosé de Williamine) 7.50€

Coupe Irlandaise (Café, vanille, Crème de Whisky, Chantilly) 7.50€

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

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

LES BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	1.70€
Café Espresso Décaféiné	1.80€
Café Noisette	1.80€
Café Allongé	1.80€
Café Crème	2.90€
Capuccino	3.20€
Thé (Darjeeling, Earl Grey, Thé vert à la menthe, Fruits Rouges)	2.70€
Infusion (verveine)	2.70€
Chocolat Chaud	3.00€

LES BOISSONS NON ALCOOLISEES

Sirop à l'eau - 25 cl	2.00€
Limonade/Diabolo - 25 cl	3.00€
Jus de fruits - 25 cl (Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Abricot, Pamplemousse)	3.50€
Orangina - 25 cl	3.50€
Breizh Tea - 33 cl	3.50€
Schweppes - 25 cl	3.50€
Breizh Cola - 33 cl	3.50€
Breizh Cola, sans Sucre - 33 cl	3.50€
Cocktail de Jus de Fruits sans alcool	4.50€
Eau Minérale, Plancoët - 50 cl	3.50€
Eau Minérale Gazeuse, Plancoët Fines Bulles - 50 cl	3.50€
Eau Minérale, Plancoët - 100 cl	4.80€
Eau Minérale Gazeuse, Plancoët Fines Bulles - 100 cl	4.80€

LES COCKTAILS ALCOOLISES

Américano Maison (Campari, Martini Dry et Rouge, Gin)	8.50€
Pina Colada (Rhum, Lait de Coco, Jus d'Ananas)	10.00€
Cuba Libre (Rhum, Jus de Citron, Cola)	10.00€
Mojito (Rhum, Menthe Fraîche, Citron vert, Soda) selon saison	10.00€
Daiquiri (Rhum, Jus de Citron, Citron)	10.00€
Bloody Mary (Vodka, Jus de Citron, Jus de Tomate, Epices)	10.00€
Caipirovska (Vodka, Jus de Citron, Citron)	10.00€
Caipirinia (Cachaca, Jus de Citron, Citron)	10.00€

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

LES APERITIFS

Kir Vin Blanc - 10 cl	3.00€
Kir Breton (Cidre) - 10 cl	3.00€
Kir Pétillant - 10 cl	4.00€
Ricard, Anís - 2 cl	3.00€
Martini Blanc ou Rouge - 4 cl	4.00€
Porto Rouge ou Blanc - 4 cl	4.50€
Muscat, Marsala - 4 cl	4.00€
Whisky - 4 cl	5.00€
Whisky Breton Eddu - 4 cl	6.00€
Aberlour, Chivas - 4 cl	7.00€
Whisky Coca, Gin Tonic ...	7.50€

LES BIERES

Bière Pression - Jupiler - 25 cl	3.20€
Bière Pression - Leffe blonde - 25 cl	3.90€
Panaché - 25cl	3.20€
Monaco - 25 cl	3.20€
Desperados - b ^{lle} 33 cl	4.20€
Hoegaarden, Bière Blanche - b ^{lle} 33 cl	4.20€

LES CIDRES

Cidre Bouché Artisanal, ROYAL GUILLEVIC - NICOL - b ^{lle} 75 cl	15.50€
Cidre Bouché Artisanal, Brut ou Doux NICOL - b ^{lle} 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	8.50€

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

LES VINS ROSES

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

LES VINS BLANCS et CHAMPAGNE

Muscadet Sèvre et Maine AC, LA DURANDIERE, Muscadet /Lie, b ^{lle} 75 cl	21.00€
Touraine AC, PRE BARON sauvignon, b ^{lle} 75 cl	25.00€
Menetou Salon AC, DOMAINE TEILLER, b ^{lle} 75cl	37.50€
Côtes de Gascogne IGP, MILLET, blanc moelleux, 12.5% vol, b ^{lle} 75 cl	24.00€
Mâcon-Azé AC, Bourgogne, DOMAINE DE LA GARENNE, 2013, b ^{lle} 75 cl	34.00€
Champagne AOC, NICOLAS FEUILLATE, brut Réserve, b ^{lle} 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€
Menetou Salon AC, DOMAINE TEILLER, b ^{lle} 50cl	27.00€
St Chinian AC, DOMAINE RIMBERT, b ^{lle} 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 ^{lle} 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 ^{lle} 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 »