

# Le Moulin de Célac

## QUESTEMBERT

Nous vous accueillons tous les jours midi et soir, sauf le Dimanche, 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.

Aujourd'hui, la validité de notre titre n'est plus reconnue mais rien n'a changé à notre façon de travailler les produits frais et leurs origines, comme pour la qualité de notre accueil.

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  
ORIGINE DES VIANDES : Voir tableau à l'entrée du Restaurant

Tel: 02 97 26 00 06  
[www.moulindecelac.com](http://www.moulindecelac.com)



## LES ENTREES

L'Oeuf Cocotte aux Champignons	8.00€
Le Carpaccio de Bœuf	11.50€
Le Croustillant de Chèvre aux Pommes	12.00€
La Burrata Tomate Basilic	17.00€

## LES PLATS

La Ballotine de Poulet aux Champignons	16.50€
L'Araignée de Porc à la Plancha - Frites	18.50€
Le Tartare de Bœuf - Frites (VBF 180g et Préparé par nos soins)	22.50€
La Pièce de Bœuf, Sauce Chimichurri - Frites (Race à Viande VBF)	24.50€
Le Tartare de Saumon et Maracuja - Frites	22.50€
Le Filet de Saint Pierre, Sauce Mangue et Piment d'Espelette	24.50€

## LES BURGERS

(Pain d'Artisan-Boulangier - Produits 100% Frais et Faits Maison)

Le Végétarien (Taleggio, Légumes wok, Roquette, Tomate rôtie, Sauce Miel Aneth)	17.00€
Le Poulet (Poulet, Légumes wok, Roquette, Chimichurri)	18.00€
Le Classique (Bœuf VBF 180g, Cheddar, Tomate rôtie, Oignons crispy, Sauce Aurore)	22.50€

### LE MENU ENFANT A 10.50€

(- de 10 ans), Plat au Choix

Jambon - Frites (Légumes sur demande)

Pizza Bambino (jambon, fromage)

\*\*\*

Boule de Glace

(Parfum au choix, Chantilly sur demande)

\*\*\*

1 verre de Sirop à l'eau

(Au choix : Fraîse, Grenadine, Menthe, Citron, Pêche)

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

## LES PIZZAS

<b>Marguerite</b> (Sauce tomate, mozzarella, olives)	10.50€
<b>Napolitaine</b> (Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives)	12.00€
<b>Reine</b> (Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives)	12.00€
<b>Royale</b> (Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignons, olives)	12.50€
<b>Italienne</b> (Sauce tomate, mozzarella, taleggio, tomate fraîche, basilicade, olives, roquette)	13.00€
<b>Campagnarde</b> (Sauce tomate, mozzarella, lardons, pommes de terre, oignons, crème, persillade)	13.50€
<b>Végétarienne</b> (Sauce tomate, mozzarella, tomates, artichaut, poivrons, aubergine, olives, roquette, persillade)	13.50€
<b>Quatre Fromages</b> (Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, fromage de chèvre, brie, olives)	13.50€
<b>Orientale</b> (Sauce tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons, persillade, olives)	14.00€
<b>Aubergine</b> (Sauce tomate, mozzarella, aubergine, viande hachée, olives, persillade)	14.50€
<b>Quatre Saisons</b> (Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichaut, olives, persillade)	15.00€
<b>Savoyarde</b> (Sauce tomate, mozzarella, lardons, pommes de terre, crème, raclette)	15.50€
<b>Poulet</b> (Sauce tomate, mozzarella, poulet, champignons, gorgonzola, olives, persillade)	15.50€
<b>Paysanne</b> (Sauce tomate, mozzarella, champignons, viande hachée, œuf, persillade)	16.50€
<b>Bellitalie</b> (Base crème, mozzarella, Taleggio, Coppa, Oignons, Roquette, Persillade)	16.50€
<b>Nordique</b> (Sauce Tomate, mozzarella, Saumon Frais, Tomate Fraîche, Crème, Olives, Roquette, Persillade)	17.50€
<b>Américaine</b> (Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, coppa, cheddar, oignons)	18.00€

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

<b>Reine</b>	14.50€
<b>Quatre Fromages</b>	16.00€
<b>Orientale</b>	16.50€
<b>Aubergine</b>	17.00€

Tout supplément entraînera une majoration de 0.50€ à 5.00€  
Supplément Base Crème de 1.00€

## LES DOUCEURS

Le Petit Saint-Marcellin (fromage au Lait de vache)	8.70€
La Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	8.00€
Le Délice aux Pommes de Camille	9.80€
Le Mi- Cuit au Chocolat	9.80€
Le Nougat Glacé à Notre Façon	9.80€
Le Cappuccino Fraîse Citron Pistache	9.80€
Le Café Gourmand (Thé, café crème, chocolat chaud : Suppl. 1.00€)	10.50€

## LES GLACES

Coupe Glacée, 2 boules	6.00€
Coupe Glacée, 3 boules	8.50€
Supplément Chantilly	1.50€
Glaces : vanille, Chocolat, Café, Caramel, Fraîse, Citron	
Dame Blanche (Glace vanille, Sauce Chocolat, Chantilly)	9.80€
Café Liégeois (Glace Café et vanille, Café Espresso, Chantilly)	9.80€
Chocolat Liégeois (Glace Chocolat et vanille, Sauce Chocolat, Chantilly)	9.80€
Caramel Liégeois (Glace Caramel et vanille, Sauce Caramel, Chantilly)	9.80€
Fraîse Liégeoise (Glace fraise et vanille, Coulis aux Fraises, Chantilly)	9.80€
Coupe Questembertoise (Glace vanille, Crème de marrons, Chantilly)	10.50€
Coupe Colonel (Glace Citron, arrosé de vodka 4cl)	10.50€
Coupe Irlandaise (Café, vanille, Crème de Whisky 4 cl, Chantilly)	11.00€

## LES BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	2.00€
Café Espresso Décaféiné	2.20€
Café Noisette	2.20€
Café Allongé	2.20€
Café Crème	3.20€
Capuccino	3.50€
Thé (Darjeeling, Earl Grey, Jasmin et Thé vert Sencha)	2.90€
Infusion (Verveine, Rooibos et Tilleul Citronnelle)	2.90€
Chocolat Chaud	3.50€

## LES BOISSONS NON ALCOOLISEES

Sirop à l'eau - 25 cl	2.70€
Limonade/Diabolo - 25 cl	4.00€
Jus de fruits - 25 cl (Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Abricot, Pamplemousse)	4.50€
Orangina - 25 cl	5.00€
Schweppes - 25 cl	5.00€
Breizh Cola - 33 cl	4.50€
Breizh Cola, sans Sucre - 33 cl	4.50€
Fuze Tea - 25 cl	4.20€
Cocktail de Jus de Fruits sans alcool	5.50€
Eau Minérale, Plancoët - 50 cl	5.00€
Eau Minérale Gazeuse, Plancoët Fines Bulles - 50 cl	6.00€
Eau Minérale, Plancoët - 100 cl	6.00€
Eau Minérale Gazeuse, Plancoët Fines Bulles - 100 cl	7.00€

## LES COCKTAILS ALCOOLISES

Américano Maison (Campari, Martini Dry et Rouge, Gin)	11.00€
Pina Colada (Rhum, Lait de Coco, Jus d'Ananas)	11.00€
Mojito (Rhum, Menthe Fraîche, Citron vert, Soda) selon saison	11.00€
Bloody Mary (Vodka, Jus de Citron, Jus de Tomate, Epices)	11.00€
Cuba Libre (Rhum, Jus de Citron, Cola)	10.00€
Daïquiri (Rhum, Jus de Citron, Citron)	10.00€
Caïpírovska (Vodka, Jus de Citron, Citron)	10.00€
Caïpírinia (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	3.50€
Kir Breton (Cidre) - 10 cl	3.50€
Kir Pétillant - 10 cl	4.50€
Ricard, Anis - 2 cl	3.50€
Martini Blanc ou Rouge - 4 cl	5.00€
Porto Rouge ou Blanc - 4 cl	5.00€
Muscat, Marsala - 4 cl	5.00€
Whisky - 4 cl	6.50€
Whisky Breton Eddu, Aberlour, Chivas - 4 cl	9.50€
Rhum Vieux BOTRAN n°15 (Guatemala) - 4 cl	12.00€

## LES BIERES

Bière Pression - Jupiler - 25 cl	4.90€
Bière Pression - Leffe blonde - 25 cl	5.70€
Panaché - 25cl	4.90€
Monaco - 25 cl	4.90€
Desperados - b <sup>lle</sup> 33 cl	6.50€
Hoegaarden, Bière Blanche - b <sup>lle</sup> 25 cl	4.90€

## LES CIDRES

Cidre Bouché Artisanal, ROYAL GUILLEVIC - NICOL - b <sup>lle</sup> 75 cl	19.00€
Cidre Bouché Artisanal, Brut ou Doux NICOL - b <sup>lle</sup> 75 cl	13.00€
Cidre Traditionnel KERISAC, la carafe de 50 cl	9.80€
Cidre Traditionnel KERISAC, le verre de 12 cl	3.00€

## LES DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados - 4 cl	7.00€
Cognac aux Amandes - 4 cl	7.50€
Cognac Supérieur Rémy Martin VSOP - 4 cl	12.00€
Rhum Vieux BOTRAN n°15 (Guatemala) - 4 cl	12.00€
Alcool de Poire - 4 cl	7.00€
Peppermint - 4 cl	7.00€
Irish Coffee - 15 cl	11.00€

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

## LES VINS (75 cl)

### LES VINS ROUGES

---

Périgord IGP, LES GOUYATS, b <sup>lle</sup> 75 cl	25.00€
Côtes de Bourg AC, CHÂTEAU JONCQUET, 2019, b <sup>lle</sup> 75 cl	33.00€
St Nicolas de Bourgueil AC, EXPRESSION, b <sup>lle</sup> 75 cl	35.00€
Saumur Champigny AC, VIEILLES VIGNES, FILLIATREAU, b <sup>lle</sup> 75cl	44.00€
Menetou Salon AC, DOMAINE TEILLER, b <sup>lle</sup> 75cl <i>Vin Biologique</i>	44.00€
Côtes du Rhône AOP, SAINT VINCENT, b <sup>lle</sup> 75 cl <i>Vin Vegan</i>	35.00€
Bourgogne AC, LE RENARD PINOT NOIR, Domaine Devillard, b <sup>lle</sup> 75 cl	45.00€

### LES VINS ROSES

---

Périgord IGP, LES GOUYATS, b <sup>lle</sup> 75 cl	25.00€
Côtes Catalanes IGP, MIRAFLORS, Domaine Lafage, b <sup>lle</sup> 75 cl	34.00€

### LES VINS BLANCS et CHAMPAGNE

---

Périgord IGP, LES GOUYATS, b <sup>lle</sup> 75 cl	25.00€
Côtes Catalanes IGP, CHARDONNAY, b <sup>lle</sup> 75 cl	32.00€
Côtes Catalanes IGP, VIOGNIER, b <sup>lle</sup> 75 cl	32.00€
Côtes Catalanes IGP, CHARDONNAY Réserve (Elevé en Fûts de Chêne), b <sup>lle</sup> 75 cl	37.00€
Menetou Salon AC, DOMAINE TEILLER, b <sup>lle</sup> 75cl <i>Vin Biologique</i>	44.00€
Côtes de Gascogne IGP, MILLET, blanc moelleux, 12.5% vol, b <sup>lle</sup> 75 cl	34.00€
Champagne AOC, NICOLAS FEUILLATE, Brut Réserve, b <sup>lle</sup> 75 cl	67.00€

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

## LES VINS (50 cl)

### LES VINS ROUGES

---

Bergerac AOC, Merlot, la carafe 50 cl	9.80€
Côtes de Bourg AC, CHÂTEAU JONCQUET, 2019, la carafe 50 cl	23.00€
St Nicolas de Bourgueil AC, EXPRESSION, la carafe 50 cl	25.00€

### LES VINS ROSES

---

Bergerac AOC, Cabernet Sauvignon - Merlot, la carafe 50 cl	9.80€
Côtes Catalanes IGP, MIRAFLORS, Domaine Lafage, la carafe 50 cl	24.00€

### LES VINS BLANCS

---

Bergerac AOC, Sauvignon - Sémillon, la carafe 50 cl	9.80€
Côtes Catalanes IGP, CHARDONNAY, la carafe 50 cl	22.00€
Côtes Catalanes IGP, VIOGNIER, la carafe 50 cl	22.00€

## LES VINS AU VERRE (12 cl)

### LES VINS ROUGES

---

Bergerac AOC, Merlot, le verre 12 cl	3.00€
Côtes de Bourg AC, CHÂTEAU JONCQUET, 2019, le verre 12 cl	5.90€
St Nicolas de Bourgueil AC, EXPRESSION, Le verre 12 cl	6.30€

### LES VINS ROSES

---

Bergerac AOC, Cabernet Sauvignon - Merlot, le verre 12 cl	3.00€
Côtes Catalanes IGP, MIRAFLORS, Domaine Lafage, le verre 12 cl	5.90€

### LES VINS BLANCS

---

Bergerac AOC, Sauvignon - Sémillon, le verre 12 cl	3.00€
Côtes Catalanes IGP, CHARDONNAY, le verre 12 cl	5.70€
Côtes Catalanes IGP, VIOGNIER, le verre 12 cl	5.70€
Côte de Gascogne IGP, MILLET, Blanc Moelleux, 12.5% vol, le verre 12 cl	5.90€

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