

# 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 du MOULIN



## LES ENTREES

L.....

ou

L.....

ou

L.....

ou

L.....

## LES PLATS

L.....

ou

L.....

ou

L.....

ou

L.....

ou

L.....

ou

L.....

(Ardoise, page suivante)

## LES DESSERTS

Le Petit Saint-Marcellin

ou

Un Dessert au Choix à la Carte

(Café Gourmand +1.00 €)

31 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

Le Carpaccio de Thon et sa Marinade au Citron vert 4	10.50€
Le Croustillant de Chèvre aux Pommes 1, 7	10.50€
La Croustade de Guémené 1, 3, 7, 10	11.50€
Le Salade Périgourdine 1, 8	11.50€
Le Foie Gras de Canard Maison (Hors Menu)	16.50€

## LES PATES

Le Wok de Linguinis aux Légumes 1, 3, 14	14.50€
Le Wok de Linguinis au Bœuf et Légumes 1, 3, 14	15.50€
Le Wok de Linguinis aux Fruits de Mer 1, 2, 3, 4, 14 (Crevettes, moules, pétoncles, encornets, palourdes)	17.50€

## LES POISSONS

Le Mi-Cuit de Saumon au Sésame 1, 4, 6, 11	17.50€
Le Dos de Cabillaud, Beurre de Vanille et Piment d'Espelette 4, 7	18.50€

## LES VIANDES

Le Filet Mignon de Porc à la Châtaigne 1, 3, 7, 8, 9	15.50€
Le Tartare de Bœuf au Pesto - Frites, Salade (Préparé par nos soins) 3, 4	15.50€
La Pièce de Bœuf Mariné, à la Plancha - Frites, Salade	17.50€
L'Emincé de Magret de Canard aux Figs 1, 3, 7, 9	17.50€

## LES BURGERS

Le Marcel (Charolais 180g, Bacon, St Marcellin, Tomates, Oignons confits) 1, 7	16.50€
Le Végétarien (Mozzarella, Légumes Wok, Sauce Miel Aneth) 1, 4, 7, 10	14.50€

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€

« 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

Linguinis à la Bolognaïse

Ou

Pizza Bambino (jambon, fromage)

\*\*\*

Cornet de Glace à la vanille

\*\*\*

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

## LES PIZZAS

<b>Napolitaine</b> (Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives)	10.50€
<b>Reine</b> (Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives)	10.50€
<b>Royale</b> (sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignons, olives)	11.00€
<b>Quatre Saisons</b> (sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichaut, olives, persillade)	11.50€
<b>Italienne</b> (Sauce tomate, mozzarella râpée et en tranches, tomate fraîche, basilicade, olives, roquette)	11.50€
<b>Aubergine</b> (sauce tomate, mozzarella, aubergine, viande hachée, olives, persillade)	11.50€
<b>Campagnarde</b> (sauce tomate, mozzarella, lardons, pommes de terre, oignons, crème, persillade)	11.50€
<b>Orientale</b> (sauce tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons, persillade, olives)	11.50€
<b>Nordique</b> (sauce tomate, mozzarella, saumon, crème, ciboulette, olives, persillade)	12.00€
<b>Végétarienne</b> (sauce tomate, mozzarella, tomates, artichaut, poivrons, aubergine, olives, persillade)	12.00€
<b>Quatre Fromages</b> (sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, fromage de chèvre, brie, olives)	12.00€
<b>Savoyarde</b> (sauce tomate, mozzarella, lardons, pommes de terre, crème, raclette)	12.50€
<b>Quémené</b> (Sauce tomate, mozzarella, andouille de Quémené, champignons, pommes de terre)	12.50€
<b>Paysanne</b> (sauce tomate, mozzarella, champignons, viande hachée, œuf, persillade)	12.50€
<b>Poulet</b> (sauce tomate, mozzarella, poulet, champignons, gorgonzola, olives, persillade)	12.50€
<b>Américaine</b> (sauce tomate, mozzarella, viande hachée, bacon, cheddar, oignons)	13.00€
<b>St Jacques</b> (sauce tomate, mozzarella, Noix de St Jacques, champignons, poireaux, persillade)	14.00€
<b>Moulin de Célac</b> (sauce tomate, mozzarella, saumon, moules, thon, crevettes, St Jacques, encornets, olives, persillade)	14.00€

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

<b>Reine</b>	11.50€
<b>Nordique</b>	12.50€
<b>Aubergine</b>	12.50€
<b>Orientale</b>	12.50€
<b>Quatre Fromages</b>	13.00€

Tout supplément entraînera une majoration de 1.50€

## LES FROMAGES

Le Petit Saint-Marcellin 7 6.00€

## LES DOUCEURS

Le Tiramisu Breton 1, 3, 7 7.00€

La Poire Pochée servie Façon Belle Hélène 1, 3, 7 7.50€

Le Délice aux Pommes de Camille 7, 8 7.50€

Le Mi- Cuit au Chocolat 1, 3, 7 7.50€

Le Café Gourmand (Thé, café crème, chocolat,... +1.00€) 1, 3, 7 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	1.80€
Café Espresso Décaféiné	2.00€
Café Noisette	1.90€
Café Allongé	2.00€
Café Crème	2.90€
Capuccino	3.30€
Thé (Darjeeling, Earl Grey, Jasmin et Thé vert Sencha)	2.90€
Infusion (Verveine, Rooibos et Tilleul Citronnelle)	2.90€
Chocolat Chaud	3.30€

## 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)	10.00€
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	4.20€
Bière Pression - Leffe blonde - 25 cl	4.90€
Panaché - 25cl	4.20€
Monaco - 25 cl	4.20€
Desperados - b <sup>lle</sup> 33 cl	5.20€
Hoegaarden, Bière Blanche - b <sup>lle</sup> 33 cl	5.20€

## LES CIDRES

Cidre Bouché Artisanal, ROYAL GUILLEVIC - NICOL - b <sup>lle</sup> 75 cl	16.00€
Cidre Bouché Artisanal, Brut ou Doux NICOL - b <sup>lle</sup> 75 cl	11.00€
Cidre Traditionnel KERISAC, la carafe de 50 cl	7.00€
Cidre Traditionnel KERISAC, le verre de 17 cl	2.50€

## 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	10.00€

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

## LES VINS (75 cl)

### LES VINS ROUGES

---

Bordeaux AC, CHÂTEAU HAUT PINÇAT, 2016, b <sup>lle</sup> 75 cl	23.00€
Graves AC, CHÂTEAU DE RESPIDE, 2015, b <sup>lle</sup> 75 cl	31.00€
St Nicolas de Bourgueil AC, EXPRESSION, b <sup>lle</sup> 75 cl	28.00€
Saumur Champigny AC, PAUL FILLIATREAU, b <sup>lle</sup> 75cl	28.00€
Saumur Champigny AC, VIEILLES VIGNES, FILLIATREAU, b <sup>lle</sup> 75cl	39.00€
Menetou Salon AC, DOMAINE TEILLER, b <sup>lle</sup> 75cl	38.00€
Côtes du Rhône AOP, TERRES DE GALLET, b <sup>lle</sup> 75 cl	27.00€
Bourgogne AC, LE RENARD PINOT NOIR, Domaine Devillard, b <sup>lle</sup> 75 cl	39.00€
St Chinian AC, TRAVERS DE MARCEAU, Domaine Rimbart, b <sup>lle</sup> 75 cl	29.00€

### LES VINS ROSES

---

Chinon AC, ROSÉ, b <sup>lle</sup> 75 cl	25.00€
Menetou Salon AC, DOMAINE TEILLER, b <sup>lle</sup> 75cl	36.00€
Vin de Pays de Méditerranée, M DE SOPHIE, 12.5%vol, b <sup>lle</sup> 75 cl	21.00€
Côtes de Provence AOC, LE CAPRICE DE CLEMENTINE, b <sup>lle</sup> 75 cl	29.00€
St Chinian AOP, LE ROJE, Domaine Rimbart, b <sup>lle</sup> 75 cl	29.00€
Bardolino Chiaretto AOC, VILLA CARDINI, b <sup>lle</sup> 75 cl	25.00€

### 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	26.00€
Menetou Salon AC, DOMAINE TEILLER, b <sup>lle</sup> 75cl	38.00€
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, 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 AC, CHÂTEAU HAUT PINGAT, 2016, la carafe 50 cl	15.00€
St Chinian AC, DOMAINE RIMBERT, b <sup>lle</sup> 50 cl	25.00€

### 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	14.00€
Côtes de Provence AOC, LE CAPRICE DE CLEMENTINE, b <sup>lle</sup> 50 cl	21.00€

### 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	11.00€
Touraine AOP, LES TASSINS, Sauvignon, la carafe 50 cl	14.00€
Menetou Salon AC, DOMAINE TEILLER, b <sup>lle</sup> 50cl	27.00€

## LES VINS AU VERRE (17 cl)

### LES VINS ROUGES

---

Vin de Pays d'Oc IGP, Merlot, 13% vol	2.60€
Bordeaux AC, CHÂTEAU HAUT PINGAT, 2016	5.00€
Graves AC, CHÂTEAU DE RESPIDE, 2015	6.90€

### LES VINS ROSES

---

Vin de Pays d'Oc IGP, Cinsault, 12% vol	2.60€
Vin de Pays de Méditerranée, M DE SOPHIE, 12.5% vol	4.70€

### LES VINS BLANCS

---

Vin de Pays d'Oc, Sauvignon, 12% vol	2.60€
Muscadet Sèvre et Maine AC, Muscadet	3.60€
Touraine AOP, LES TASSINS, Sauvignon	4.70€
Côte de Gascogne IGP, MILLET, Blanc Moelleux, 12.5% vol	4.80€

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