

# 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. 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 (voire exclusivement)  
ORIGINE DES VIANDES : voir tableau à l'entrée du Restaurant

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



# Le PETIT MENU

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 22 euros

Entrée / Plat / Dessert : 27 euros

*veuillez choisir l'ensemble des plats du menu au début du repas*

## LES ENTREES

L'Œuf Cocotte aux Champignons

OU

Le Carpaccio de Bœuf

## LES PLATS

L'Araignée de Porc à la Plancha - Frites, Salade

OU

La Ballotine de Poulet aux Champignons

## LES DESSERTS

Le Tiramisù Breton

OU

La Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar



## LE MENU ENFANT A 11.50€

(- de 10 ans), Plat au Choix

Aiguillettes de Poulet - Frites, Légumes ou Pâtes

Jambon - Frites, Légumes ou Pâtes

Pizza Bambino (jambon, fromage)

\*\*\*

Cône de Glace

\*\*\*

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

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

## 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      7

## LES ENTREES

Le Croustillant de Chèvre aux Pommes	12.00€
La Salade Asiatique au Poulet Mariné	12.00€
Le Tartare de Poisson au Kiwi et Ses Condiments (Poisson Selon Arrivage)	13.00€

## LES GRANDES ENTREES

Les Croustillants de Chèvre aux Pommes	17.00€
La Grande Salade Asiatique au Poulet Mariné	17.00€

## LES WOKS

Le Wok de Linguinis au Bœuf et Légumes	19.00€
Le Wok de Linguinis aux Fruits de Mer (Crevettes, moules, Saint-Jacques, encornet, palourdes, Couteaux)	26.50€

## LES POISSONS

Le Tartare de Poisson au Kiwi et Ses Condiments – Frites, Salade (Poisson Selon Arrivage)	22.00€
Le Cabillaud Skrei servi Façon des Îles Vierges	26.00€
Les Gambas au Lait de Coco et Curry Rouge	26.00€

## LES VIANDES

Le Filet Mignon de Porc à La Crème de Chorizo	19.50€
Le Tartare de Bœuf au Pesto – Frites, Salade (Préparé par nos soins)	21.50€
La Pièce de Bœuf, Sauce Chimichurri – Frites, Salade (Race à Viande VBF)	23.00€

## LES BURGERS

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

Le Végétarien (Taleggio, Légumes grillés, Roquette, Sauce Miel Aneth)	16.00€
Le Bahn Mi (Poulet Mariné, Salade et crudités à l'Asiatique, Persillade)	17.00€
Le Classique (Bœuf VBF, Cheddar, Tomate, Oignons crispy, Sauce Aurore)	21.50€
L'Italien Poulet (Poulet, Coppa, Taleggio, Pesto, Tomate, Oignon, Roquette)	18.50€
L'Italien Bœuf (Bœuf VBF, Coppa, Taleggio, Pesto, Tomate, Oignon, Roquette)	25.50€

## 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, 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>Quatre Saisons</b> (Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichaut, olives, persillade)	14.50€
<b>Aubergine</b> (Sauce tomate, mozzarella, aubergine, viande hachée, olives, persillade)	14.50€
<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>Américaine</b> (Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, coppa, cheddar, oignons)	18.00€
<b>Guémené</b> (Sauce tomate, mozzarella, andouille de Guémené, champignons, pommes de terre)	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 1.50€ à 4.00€  
Supplément Base Crème de 1.00€

## LES DOUCEURS

Le Petit Saint-Marcellin (fromage au Lait de vache)	7.00€
Le Tiramisù Breton	8.00€
La Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	8.00€
La Poire Pochée Façon Belle Hélène	10.50€
Le Délice aux Pommes de Camille	10.50€
Le Mi- Cuit au Chocolat	10.50€
Le Nougat Glacé à Notre Façon	10.50€
Le Cappuccino de Fraises et Glace à la Pistache	10.50€
Le Café Gourmand (Thé, café crème, chocolat,... +1.00€)	11.50€

## LES GLACES

Coupe Glacée, 2 boules	6.00€
Coupe Glacée, 3 boules	8.50€
Supplément Chantilly	1.50€

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Pistache

Sorbets : Citron Vert, Fraîse, Framboise, Poire

Dame Blanche (Glace Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly)	9.80€
Café Liégeois (Glace Café et Vanille, Café Expresso, 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€
Coupe Questembertoise (Glace Vanille, Crème de marrons, Chantilly)	10.00€
Coupe Colonel (Sorbet Citron Vert, arrosé de vodka 4cl)	10.50€
Coupe William (Sorbet Poire, arrosé de Williamine 4 cl)	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€
Breizh Tea - 33 cl	5.50€
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€
Caïpírovská (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€
Bordeaux AC, CHÂTEAU HAUT PINÇAT, 2016, b <sup>lle</sup> 75 cl	27.00€
Côtes de Bourg AC, CHÂTEAU JONCQUET, 2016, 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€
St Chinian AC, LES TRAVERS DE MARCEAU, b <sup>lle</sup> 75 cl <i>Vin Biologique</i>	37.00€

### LES VINS ROSES

---

Périgord IGP, LES GOUYATS, b <sup>lle</sup> 75 cl	25.00€
Côtes Catalanes IGP, MIRAFLORES, Domaine Lafage, b <sup>lle</sup> 75 cl	34.00€
Chinon AC, ROSÉ, b <sup>lle</sup> 75 cl	29.00€

### 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, 2016, 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, 2016, 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 »