

...une grande table
familiale,
un repas d'affaire,
une privatisation...
n'hésitez pas à nous
demander le menu
groupe disponible

02 97 26 00 06

LE MOULIN
DE CELAC

Un anniversaire,
une fête à célébrer...
pensez au bon cadeau

Suivez nous sur Facebook
et Instagram

Vous êtes ici chez Nous... comme chez Vous

Découvrez notre carte de plats faits maison
... avec passion ...

À partager (ou pas...)

Planche de charcuteries	17,00€
Planche de fromages	17,00€
Planche mixte (un peu des deux)	17,00€
Planche de la mer saumon fumé maison, petites sardines, rillettes de la mer, toasts	18,00€
12 Palourdes roses des Glénan farcies	13,50€
Camembert rôti miel et noix	11,00€

Entrées

Œufs mayonnaise	4,50€
Camembert rôti miel et noix	11,00€
12 Palourdes roses des Glénan farcies	13,50€
Saumon fumé maison, crème de ciboulette et toasts	13,80€
Tartelette carotte au cumin et chèvre frais	7,80€
Burrata à la truffe blanche sur son lit de roquette	9,80€
Pâté du Moulin et son tartare de cornichon	7,50€
Rillettes de la mer et ses toasts	7,50€
Nid de courgettes marinées à l'italienne et coppa	6,80€

Salades & Tartine

La Caesar 16,80€
Romaine, poulet croustillant,
croûtons, œuf dur, lard crispy,
parmesan, sauce caesar

La Cabestan 15,20€
Salade, tomates cerises, noix, chèvre chaud au
miel sur toasts (supplément lard crispy + 1,00€)

Tartine fraîcheur 15,60€
Tagliatelles de courgettes, tomates et poivrons
confits, pesto, pignons de pin, parmesan, salade

Burgers

servis avec frites et salade

Le Crispy 16,90€
Salade, tomate, filet de poulet
croustillant, oignons confits,
sauce barbecue, cheddar fumé

Le Fish 17,40€
Salade, tomate, dos de lieu
croustillant, sauce tartare

Le Gadsby 17,80€
Salade, tomate, steak haché
150gr, oignons confits, crème
au bleu

Option Veggy possible 16,30€

Supplément lard crispy 1,00€

Plats

Carbonnade flamande et ses frites	16,20€
Véritable andouillette bretonne à la ficelle sauce moutarde, frites et salade	21,00€
Pavé de Rumsteak VBF ≈200 gr sauce au choix, frites et salade	21,00€
Tartare de bœuf au couteau classique ou Italien (pesto, parmesan, pignon de pin +1,50), frites salade	17,00€
Risotto aux Saint-Jacques à la crème d'herbes	22,50€
Curry de poulet breton aux légumes d'été	16,80€
Dos de lieu à la crème fumée et ses légumes du moment	22,00€
Filet de canette, sauce échalotes, polenta crémeuse	18,00€
Travers de porc confit sauce barbecue, purée aux deux pommes de terre... 17,50€	
Entrecôte de bœuf gourmande VBF ≈300gr sauce au choix, frites et salade	32,00€
Assiette de frites	4,50€

Sauce au choix : échalotes, bleu, moutarde

Changement de garniture possible

MENU DU JOUR

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert

◆ 16,50€ ◆

Entrée + Plat + Dessert

◆ 21,00€ ◆

Uniquement le midi sauf week-end et jours fériés
jusqu'à épuisement

MENU BAMBIN

◆ 10,50€ ◆

jusqu'à 10 ans

Poulet croustillant ou steak haché

Avec

Frites ou légumes

1 Boule de glace au choix

...N'hésitez pas à demander à nos serveurs
nos suggestions du jour..

Desserts

Assortiment de 4 fromages, salade	9,00€
Cœur coulant au chocolat, glace au choix	8,50€
Crumble à l'ananas et sa glace noix de coco	7,80€
Crème brûlée vanille	8,00€
Sarrasin au lait, caramel au beurre salé	8,30€
Dôme pistache cœur framboise	7,80€
Charlotte bretonne déstructurée en verrine	7,90€
Café ou Thé Gourmand	9,00€
Irish gourmand	13,50€

Glaces artisanales

(Glacier des Alpes)

Les Grands Classiques 9,00€
Dame Blanche, Chocolat Liégeois, Caramel Liégeois
ou Café Liégeois

La Fraîcheur 9,50€
framboise citron, mangue, coulis de fruits rouges, chantilly

La Célac 9,50€
sésame noir, sarrasin, vanille, sauce caramel, chantilly

L'After Eight 9,50€
2 boules menthe-chocolat, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly

La Rocher Coco 9,50€
2 boules coco, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly

Parfums : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, violette, menthe-chocolat, mangue, citron, framboise,
sésame noir, sarrasin, noix de coco

À vous de jouer

(composez votre plaisir)

1 boule ◆ 2,80€

2 boules ◆ 5,50€

3 boules ◆ 8,00€

et plus si affinité

supplément chantilly

◆ 2,00€ ◆

P'tites Douceurs

1 boule de glace et 2cl d'alcool 5,00€

Sorbet citron avec Limoncello ou Vodka

Glace café avec Baileys

Glace menthe-chocolat avec Get 27

Glace vanille avec Whisky ou Chouchen

Sorbet mangue avec liqueur de sureau

Glace violette avec crème de framboise

Apéritifs

Kir vin blanc, Kir pétillant ou Kir breton 14cl	4,40€
Coupe de Prosecco 14cl	5,00€
Ricard ou Pastis 2cl	3,90€
Suze, Martini blanc ou rouge, Porto 5cl	4,00€
Nos crèmes : cassis, mûre, framboise, pêche, cerise, violette, châtaigne	
Jameson Irlandaise 5cl	8,00€
Aberlour 12 ans, Ardbeg 10 ans, Cardhu Écossaise 5cl	12,80€
Eddu brocéliande, Galaad Prélude Bretagne 5cl	11,00€

Cocktails sans alcool

sans alcool la fête est plus folle

◆ 6,70€ ◆

Virgin Mojito ou Virgin Mojito fraise

Virgin Colada

Le Suave Jus d'ananas, jus de cranberries, sirop de violette

Le Pink Jus d'orange, limonade, grenadine, citron vert

Le Pomm's Jus de pomme, citron vert, menthe fraîche

Virgin Spritz orange ou fleur de sureau

Cocktails

◆ 8,90€ ◆

Mojito ou Mojito fraise
Spritz (Classique, Campari, Liqueur de sureau ou Limoncello)
Expresso Martini
Piña Colada
Gin Basil Smash
Ty Punch breton
Sex and the Beach
Americano
Téquila Sunrise

Notre cocktail

le Célac (15cl)

vin pétillant, jus de

cranberries, triple sec

◆ 5,50€ ◆

Softs

Jus de fruits 25cl GRANINI	
Mangue, ananas, pomme, tomate	3,90€
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre 33cl	4,20€
Fuze Tea pêche, Orangina 25cl	4,50€
Perrier 33cl (tranche +0,30€)	4,20€
Limonade 33cl	3,80€
Diabolo 33cl	4,30€
Schweppes 25cl Tonic ou Agrumes	4,50€
Sirop à l'eau	1,80€
fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, violette, cassis, orgeat, cerise	
Plancoët	50cl 3,60€1L 5,60€
Plancoët fines bulles	50cl 3,90€1L 5,90€

Bières

PRESSION	25cl	33cl	50 cl
Gallia non filtrée 5,8°	3,90€	5,70€	7,50€
Affligem blonde d'abbaye 6,7°	4,10€	5,90€	7,80€
Affligem blanche 4,8°	4,10€	5,90€	7,80€
Gallia IPA 6°	4,30€	6,30€	8,30€
Supplément Picon			1,00€

BOUTEILLES

Desperados 5,9° (Alsacienne ... et oui) 33cl	6,50€
Heineken sans alcool 33cl	5,50€
Cidre Val de Rance brut...33cl 5,00°75cl 13,50€	

NOS BIÈRES LOCALES BIO	33cl
Petit tonnerre (bière noire au sarrasin) 4,5°	6,30€
Machine qui rêve (triple au miel) 8°	6,90€
Brume des foins 5°	6,60€
(Pale Ale à la graine de coriandre)	
Bois vermeil (ambrée aux copeaux de chêne) 6°	6,70€

Cave

..... Bouteille

extrait de la carte des vins

Chardonnay IGP	24,50€
Val de Loire, « Chéreau Carré-Neptune »	
Gascogne mœlleux IGP	26,50€
Côtes de Gascogne, « Moustache pour Tous »	
Entre-Deux-Mers AOP	24,00€
« Château Haut-Garriga » Sauvignon / Sémillon	
Île de Beauté IGP	24,50€
« San Ghjuva - Armunia »	
Rosé de Loire IGP	24,50€
Val de Loire « Chéreau Carré-Eole »	
Côtes du Rhône AOP	24,50€
« Maison Ogier - Artesis »	
Bordeaux AOP	26,50€
« Château Daviaud »	
Saumur-Champigny AOP	30,00€
« Domaine des Elettes »	
S'-Guilhem-le-Désert IGP	28,00€
« Fonjoia - Grand Velours »	
Pic S'-Loup AOP	38,00€
« Domaine des Rocs - Sancto Lupo »	
Lussac Saint-Emilion AOP	41,00€
« Château Robin la Fleur »	
Besserat de Bellefont	65,00€
Champagne	