

Nos whyskies 5 cl

Jameson Irlande.....	8,00€
Aberlour 12 ans Écosse.....	12,50€
Ardbeg 10 ans Écosse.....	13,00€
Cardhu Écosse.....	12,50€
Eddu Brocéliande Bretagne.....	10,50€
Galaad prélude Bretagne.....	11,00€

Nos rhums 5 cl

Barcelo imperial.....	10,50€
République Dominicaine	
Botra 15 ans d'âge.....	11,00€
Guatemala	
La Hechicera.....	12,00€
Colombie	

Nos desserts

Assortiment de 4 fromages, salade.....	9,00€
Mousse au chocolat au crumble cacahuètes au caramel beurre salé.....	7,50€
Tiramisu du moment.....	7,50€
Crème brûlée à la chicorée.....	8,00€
Sarrasin au lait, caramel au beurre salé.....	8,00€
Baba au pommeau de Bretagne.....	8,50€
Café ou Thé gourmand.....	7,50€
Irish gourmand.....	12,50€

Irish
ou
Breizh coffee

• 7,50€ •

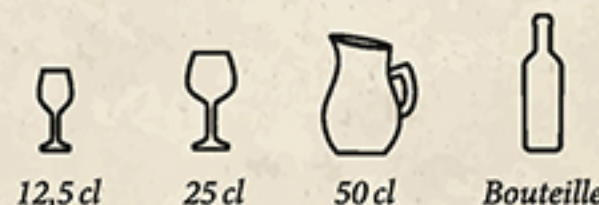
Suivez-nous
sur Facebook!



**LE MOULIN
DE CELAC**

Vous êtes
chez nous
comme chez vous!

Notre cave



Blanc

Chardonnay VDF.....	4,10€	8,00€	15,90€	23,00€
« les plans nobles »				
Muscadet sur lie AOP.....	4,20€	8,20€	16,20€	24,00€
« la griffe de Bernard Chereau »				
Viognier IGP.....	4,70€	9,20€	18,40€	27,00€
« 100% »				
Côte de Gascogne IGP.....	4,60€	9,00€	17,80€	26,50€
« Domaine Millet » moelleux				
Menetou Salon Conv Bio.....				36,00€
« Première cuvée »				
Cote du Rhone Bio.....				29,00€
Maison Ogier « Artesis »				

Rosé

Île de beauté IGP.....	4,10€	8,00€	15,90€	23,00€
« Giorgiu »				
Côte de Provence Bio.....	5,70€	11,40€	22,70€	32,00€
« Esprit Grassier »				

Rouge

Côtes du Rhône.....	4,10€	8,00€	15,90€	23,00€
« Les celliers du clocher, Roc St Jean »				
Bordeaux AOP.....	4,60€	9,00€	17,80€	26,50€
« Château Daviaud »				
Saumur Champigny AOP.....	4,90€	9,50€	19,20€	29,00€
« Les loges » Drouet Frères				
St Guilhem Le Désert IGP.....	4,90€	9,50€	19,20€	29,00€
« Grand Velours »				
Corbière Bio.....				28,00€
« Peyres Nobles »				
St Nicolas de Bourgueil AOP.....				32,00€
« Le Fresne »				
Pic St loup Bio AOP.....				38,00€
Domaine des Rocs « SANCTO LUPO »				
Pinot Noir IGP Pays-d'Oc Bio.....				34,00€
« Secret de Lumès »				
Lalande de Pomerol AOP.....				59,00€
« Château Perron »				

Nos glaces artisanales

Les grands classiques.....	9,00€
Dame blanche, chocolat, caramel ou café liégeois	
La fraîcheur.....	9,50€
Pomme, citron, pêche, coulis de fruits rouges, chantilly	
La Celac.....	9,50€
Sésame noir, sarrasin, vanille, sauce caramel, chantilly	
L'after Eight.....	9,50€
2 boules menthe chocolat, une boule vanille, sauce chocolat, chantilly	
Parfums vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache, menthe-chocolat, pomme, citron, fraise, sésame noir, sarrasin, pêche de vigne	

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
• 1,00€ •

Nos petites douceurs

1 boule de glace et 2 cl 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 pêche avec liqueur de sureau	
Sorbet Pomme avec pommeau de Bretagne	

Nos digestifs

5 cl.....	7,50€
Cognac, Armagnac, Get 27, Pommeau de Bretagne, Cognac aux amandes, Baileys, limoncello, poire, chouchen, Speakeasy menthe	

Nos boissons chaudes

Café, allongé, déca, café serré.....	1,90€
Café noisette.....	2,00€
Café crème.....	2,30€
Chocolat, café latté ou cappuccino.....	4,50€
Café ou chocolat viennois.....	5,00€
Thé ou infusion Dammann.....	2,90€
Thé vert, thé vert menthe fraîche, Ceylan, Earl Grey, fruits rouges, rooibos citrus, bali, verveine, verveine menthe fraîche, tilleul, tilleul menthe fraîche,	

Café latte frappé
ou
Café frappé

• 4,50€ •

Passez la porte d'un lieu hors du temps

À partager (ou pas...)

Planche de charcuterie.....	17,00€
Planche de fromage.....	17,00€
Planche de mixte.....	17,00€
Un peu des deux	
Planche de la mer.....	18,00€
Saumon fumé maison, petites sardines, rillettes de poisson maison, toasts	
12 Palourdes Farcies.....	13,50€
Camembert rôti miel et noix.....	11,00€
Quesadillas.....	10,50€
Spianata picante, scamorza fumée, compotée d'oignons	

Découvrez
une sélection
de plats
entre tradition
et grain de folie!

Nos Apéritifs

Kir vin blanc, kir pétillant ou kir breton 14cl.....	4,30€
Coupe de prosecco 14cl.....	5,00€
Ricard ou pastis 2cl.....	3,80€
Suze, porto 5cl.....	3,90€
Martini blanc ou rouge 5cl.....	3,90€
Nos crèmes: cassis, mûre, framboise, pêche, cerise, violette	

Déjeuner, dîner, goûter,
boire un verre entre amis...



Prix net, service compris - l'alcool est à consommer avec modération

C'est ici que ça se passe!

Nos cocktails

Mojito ou mojito fraise
 Spritz (classique, campari, ou liqueur de Sureau)
 Moscow ou London mule
 Pina colada
 Gin tonic • 8,50€
 Ty Punch Breton
 Sex and the beach
 Americano
 Tequila sunrise

NOTRE COCKTAIL

Le Celac

Jus de cranberries,
 vin pétillant, triple sec
 (15 cl)

• 5,50€

Nos mocktails

Virgin mojito ou virgin mojito fraise
 Virgin colada • 6,50€
 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

Champagne BESSERAT

La bouteille (75 cl)

• 65€

Nos bières... et cidres

Pression

	25 cl	33 cl	50 cl
La Blonde du Moulin 5,5°	3,30€	4,80€	6,00€
Affligen Blonde D'abbaye 6,7°	3,90€	5,70€	7,50€
Affligen Blanche 4,8°	4,00€	5,90€	7,80€
Gallia IPA 6°	4,30€	6,30€	8,30€
Supplément Picon			1,00€

Bouteilles

Desperados 5,9° (Alsacienne... et oui) 33 cl 6,50€
 Cidre Le Terroir 33 cl 5,00€

Nos bières locales bio (33 cl)

Petit Tonnerre (bière noire au sarrasin) 4,5° 6,30€
 Machine qui rêve (triple au miel) 8° 6,90€
 Brume des foins (Pale ale à la graine de coriandre) 5° .. 6,60€
 Bois vermeil (ambrée au copeaux de chêne) 6° 6,70€

Sans alcool

Heineken 33 cl
 • 5,50€

Cidre Le Terroir

La bouteille (75 cl)
 • 12,50€

Nos softs

Jus de fruits Granini 25 cl..... 3,90€	Perrier tranche 33 cl..... 4,50€
Orange, ananas, pomme, tomate	Limonade 33 cl..... 3,80€
Coca Cola, Coca Cola zéro 33 cl.. 4,20€	Diabolo 33 cl..... 4,30€
Fuze Tea pêche 25 cl..... 4,50€	Schweppes Tonic, Agrumes 25 cl... 4,50€
Orangina 25 cl..... 4,50€	Sirop à l'eau..... 1,80€
Perrier 33 cl..... 4,20€	(nos sirops: fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, violette, cassis, orgeat, cerise)

Nos eaux

Vittel 50 cl 3,60€
 100 cl 5,60€
 San Pellegrino 50 cl..... 3,90€
 100 cl 5,90€

Regardez autour de vous,
 vous découvrirez
 nos suggestions
 sur nos tableaux.

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

Nos entrées

Œufs mayonnaise sur son lit de salade 4,50€
 Camembert rôti miel et noix 11,00€
 12 palourdes farcies 13,50€
 Saumon fumé maison crème à l'aneth 13,50€
 Burrata entière pesto, tomates confites, pignons de pin 11,50€
 Petit wrap frais du moment 7,50€
 Terrine du Moulin et son tartare de cornichon 7,50€
 Rillettes de poisson aux herbes et ses toasts 8,50€

Nos salades

La Caesar 16,50€
 Romaine, poulet croustillant, croûtons, œuf dur, parmesan, lard crispy, sauce Caesar
 L'italienne 18,50€
 Salade, tomates, burrata entière, speck, pesto, crème balsamique
 La parisienne 15,50€
 Salade, tomates, jambon fumé, emmental, œuf dur

Nos plats

Lasagnes saumon légumes salade 16,50€
 Véritable andouillette bretonne à la ficelle sauce moutarde, frites, salade 21,00€
 Onglet de bœuf maturé breton environ 200 gr, sauce poivre, frites, salade 21,00€
 Tartare de bœuf au couteau classique ou italien (+1€) 16,00€
 Frites, salade
 Risotto aux Saint-Jacques 22,00€
 Suprême de poulet jaune à l'estragon poêlée de légumes 16,50€
 Saucisse bretonne, confit d'oignons purée de pommes de terre 15,50€
 Dos de lieu, sauce vierge poêlée de légumes 19,50€

Nos burgers

servis avec frites et salade • 16,50€

Le crispy
 Salade, tomate, filet de poulet croustillant, oignons confits, sauce barbecue, cheddar
 Le veggy
 Salade, tomate, galette de légumes, sauce tartare, oignons confits, scamorza fumé
 Le Gadsby
 Salade, tomate, steak haché, oignons confits, sauce burger, pickles de concombre, comté

Supplément lard crispy 1,00€

Nos clubs sandwich

servis avec frites

Le Parisien 15,50€
 Mayonnaise, salade, tomate, œuf dur, jambon fumé et emmental
 Norvégien 16,50€
 Crème à l'aneth, salade, saumon fumé maison, œuf dur, concombre

Menu Bambin

• 10,50€

Poulet croustillant
 ou steak haché

Avec

Frites
 ou légumes

1 Boule de glace au choix

Jusqu'à 10 ans

Assiette de frites

• 4,50€

nos frites
 sont faites maison

