



ENTRÉES

- Carpaccio de bœuf, basilic et copeaux de parmesan *7 9,00€
- Gyoza aux légumes, tofu fumé & bouillon thai  *7, *1, *10, *3, *6 11,00€
- Saumon fumé par nos soins, crème au tandoori *4, *7 13,50€
- Duo de saumon Gravlax maison *4, *7 11,50€
- Tartare de bœuf à la coréenne ≈90g *6, *11 10,90€
- Œuf parfait, en meurette *6, *1, *3, *7, *9, *10, *12 10,50€
- Foie gras Breton maison *7, *8 17,00€
- Rillettes de saumon fumé & poissons *4, *7 9,00€
- Niçoise de légumes du soleil & son lieu fumé *1, *9, *4 13,50€
 « Déclinable en végé avec un œuf parfait »
- Huitres *2
 - _Les 6 11,0€
 - _Les 9 15,0€
 - _Les 12 22,0€

SALADES

	PETITE	GRANDE
• Poke Bowl au saumon fumé : céréales, carottes, courgettes, champignons, édamamé, tomate, pommes, vinaigrette Thai  (déclinable en végétarien avec œuf parfait) *1, *6, *4, *11	10,0€	16,50€
• La Paysanne : Salade mêlée, oignons rouge, tomates, œuf dur, jambon cru fumé, pommes de terre, croûtons, emmental *3, *7	8,0€	14,50€
• Le Pêcheur : Salade mêlée, tomates, saumon fumé, œuf dur, asperges, crème aneth citron, crevettes marinées aux agrumes *4, *7, *2	10,0€	16,50€
• Le Poulet crispy : Salade mêlée, champignons, tomates, œuf dur, filet de poulet pané, parmesan, julienne de légumes *1, *3, *7, *4	9,50€	15,90€
• La Chèvre : Salade mêlée, tomates, œuf dur, chèvre chaud sur toast, jambon cru fumé, lardons *7	8,0€	14,50€

POISSONS

- Poisson du marché (selon arrivage) *4 18,90€
- Retour de pêche (selon arrivage) *4 21,90€
- Fish'n'Chips & Coleslaw, frites maison & salade *1, *2, *3, *4, *8 19,90€

VIANDES

- Tomahawk de cochon à la moutarde à l'ancienne au miel, écrasé de pommes de terre & petits légumes *6, *1, *3, *7, *9, *10 18,90€
- Double carpaccio, basilic & copeaux de parmesan frites maison & salade *7 16,90€
- Travers de porc en cuisson lente, sauce barbecue, frites maison & salade *6, *1, *3, *7, *9, *10 18,50€
- Andouillette ficelle « Argoat Plélan-le-grand » sauce au choix*, frites maison & salade 18,90€
- Pièce de bœuf \simeq 180g, sauce au choix*, frites maison & salade *7, *12, *1, *3 18,90€
- Jarret d'agneau mijoté 7 heures, semoules & légumes à l'oriental*6, *1, *3, *7, *9, *10 22,90€
- Tartare de Bœuf au couteau à la coréenne \simeq 180g, frites maison & salade *3, *6, *11 17,90€
- Brochette de poulet marinée cajun basse température, frites maison & salade *10, *1, *9, *11 17,90€

*Sauces maison :


Poivre, Bleu, Béarnaise, Barbecue
ou Moutarde à l'ancienne au miel,
(pot de sauce supplémentaire : 1,50€)

BURGERS

- **Le moulin**
Boeuf haché, cheddar, bacon, tomate, oignons rouges, cornichon, Salade, sauce fromagère & frites maison *7, *1, *11, *10 15,90€
- **Le BZH**
Boeuf haché, curé Nantais, andouille de Bretagne, tomate, oignons rouges, cornichon, salade, sauce moutarde à l'ancienne au miel & frites maison *7, *1, *11 16,90€
- **Le chicken**
Filet de poulet pané, salade, curé nantais, cornichon, oignons rouges, tomate, sauce curry breton & frites maison*7, *1, *11, *10 15,90€
- **Le fish**
Filet de colin, oignons rouges, salade, cheddar, cornichon, tomate, crème à l'aneth & frites maison *1, *14, *7, *11 15,90€
- **Le canard**
Steak de canard, curé nantais, salade, oignons rouges, pommes röstis, crème au poivre vert & frites maison *7, *1, *11 16,90€
- **Le végété** 
Steak de légumes, salade, comté, julienne de légumes, oignons rouges, cornichons, tomate, ketchup de betterave coco & frites maison *7, *11 15,90€
- **Le Basque**
Boeuf haché, tome de brebis, chorizo, tomate, oignons rouges, cornichon, salade, sauce à la cerise noire & frites maison*7, *1, *11 16,90€

Burger Moulin XL : Double boeuf + lard + cheddar	19.90€
Burger Basque XL : Double boeuf + tome de brebis + chorizo	20.90€
Burger BZH XL : Double boeuf + curé Nantais + andouille	20.90€

WOKS de nouilles chinoises

- **Wok de légumes**  *1, *6, *14 14,90€
- **Wok de boeuf** *1, *6, *14 17,90€
- **Wok de gambas au curry breton** *1, *2, *10, *12, 18,90€

PIZZAS

- La Margarita
Sauce tomate, mozzarella, basilic frais *1, *7 9,50€
- La Reine
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf *1, *7 11,50€
- La Végétarienne
Sauce tomate, mozzarella, courgettes, poivrons, champignons, tomates *1, *7 13,50€
- La Burger
Sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, cheddar, tomate, oignons rouges, cornichons, sauce barbecue *1, *7 14,50€
- La Calzone
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, crème, salade verte *1, *7, *3 11,90€
- L'Orientale
Sauce tomate, mozzarella, merguez, émincé de poulet, poivrons, œuf *1, *7, *3 13,90€
- La Kebab
Sauce tomate, mozzarella, viande & sauce blanche kebab (poulet, dinde, veau), oignons, tomate sauce *1, *7, *3 13,90€
- La Chèvre & miel
Crème au miel, mozzarella, chèvre, jambon cru fumé *1, *7 13,90€
- La Bretonne
Crème moutarde à l'ancienne au miel, mozzarella, andouille de Bretagne, oignons, pommes *1, *7, *10 13,90€
- La 4 Fromages
Sauce tomate, mozzarella, chèvre, bleu, camembert *1, *7 13,90€
- La Savoyarde
Crème, mozzarella, lardons, oignons, pommes de terre, reblochon *1, *7 13,90€
- La Saumon
Crème citronnée à l'aneth, mozzarella, saumon frais, saumon fumé *1, *7, *4 14,90€
- La Moulin Neuf
Sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, émincé de poulet, merguez, œuf *1, *7, *3 14,90€

Ingrédient supplémentaire : 1,50€ /saumon 2,00€ / assiette de salade : 2,50€

Menu enfants - de 12 ans : 10,0€

- Steak haché/jambon/poulet crispy avec frites maison ou pizza Bambino
Sauce tomate, jambon, fromage
+
- Glace 1 boule OU mousse au chocolat
- Un verre de jus d'orange, jus de pomme, coca cola, limonade, diabolos ou sirop à l'eau

FORMULE à 24,50€

(21,50€ sans dessert OU sans entrée)

Entrée :

Rillettes de saumon fumé & poissons

ou

Oeuf parfait, en meurette

ou

Carpaccio de bœuf, basilic & copeaux de parmesan

Plat :

Poisson du marché (selon arrivage)

ou

Travers de porc en cuisson lente, sauce barbecue, frites maison & salade

ou

Brochette de poulet marinée cajun basse température,
frites maison & salade

ou

Double carpaccio, frites maison & salade

(sauce supplémentaire : poivre, bleu, béarnaise, barbecue ou
Moutarde à l'ancienne au miel, : 1,50€)

Dessert :

Crèmeux passion & mangue

ou

Mousse au chocolat maison

ou

Kouign Amann de Rochefort-en-terre, sorbet pomme verte
(Biscuitier de plus de 50 ans)


FORMULE à 27,90€

(24,90€ sans dessert OU sans entrée)

Entrée :

Tartare de bœuf à la coréenne ≈90g

ou

Gyoza aux légumes, tofu fumé au bouillon thai 

ou

Duo de saumon Gravlax maison crème au tandoori

ou

6 huîtres

Plat :

Tartare de Boeuf au couteau à la Coréenne ≈ 180g.

frites maison & salade

ou

Fish'n'Chips & Coleslaw frites maison & salade

ou

Andouillette ficelle « Argoat Plélan-le-grand » sauce au choix*,

frites maison & salade

ou

Tomahawk de cochon à la moutarde à l'ancienne au miel
écrasé de pommes de terre & petits légumes

(*sauces maison : poivre, bleu ou béarnaise ou Moutarde à l'ancienne au miel)

(Pot supplémentaire : 1,50€)

Dessert :

Duo de fromages

ou

Café gourmand (3 petits desserts)

(supplément thé, crème, décaféiné, pot de lait...)

ou

Cheese cake à la fraise *3, *7,

ou

Profiterole

FORMULE à 33.50€

(30,50€ sans dessert OU sans entrée)

Entrée :

Niçoise de légumes du soleil & son lieu fumé

« Déclinable en végé avec un œuf parfait »

OU

Saumon fumé par nos soins, crème au tandoori

OU

Foie gras Breton maison (+ 4,00€ sur la formule)

OU

9 huîtres

Plat :

Retour de pêche (selon arrivage)

OU

Jarret d'agneau mijoté 7 heures, semoules & légumes à l'oriental

OU

Pièce de Boeuf, sauce au choix*, Frites maison & salade

OU

Wok de légumes 

(*sauces maison : poivre, bleu, béarnaise ou Moutarde à l'ancienne au miel,)

(Pot supplémentaire : 1,50€)

Dessert :

Trio de fromages

OU

Dessert de la carte au choix (hors glaces)

OU

Café arrangé gourmand 3 petits desserts, café

+ 2cl de rhum arrangé (+2.00€ sur la formule)

(supplément thé, crème, décaféiné, pot de lait...)

Tout changement occasionnera un supplément. Prix & service compris.

FROMAGE

- Duo de fromages, salade & gelée de fruits *7, *8 6,90€
- Trio de fromages, salade & gelée de fruits *7, *8 8.90€

DESSERTS

Nos desserts et nos glaces sont susceptibles d'avoir des traces de gluten (*1) et de fruits à coques (*8),

N'hésitez pas à nous informer en cas d'allergie

- Mousse au chocolat maison *1, *3, *7, *8 8.50€
- Cheese cake à la fraise *3, *7, 10.00€
- Profiterole *1, *3, *7 9.00€
- Café gourmand : 3 petits desserts & café 9.00€
(supplément thé, crème, décaféiné, pot de lait...)
- Arrangé gourmand 3 petits desserts, café 11.00€
+ 2cl de rhum arrangé (supplément thé, crème, décaféiné, pot de lait...)
- Kouign Amann de Rochefort-en-terre, sorbet pomme verte 9.00€
(Biscuitier de plus de 50 ans) *1, *7
- Crémeux passion & mangue *1, *7 9.00€

Auberge du MOULIN NEUF



RESERVEZ nos FRUITS DE MER 24 heures à l'avance

- PLATEAU DE FRUITS DE MER Pour deux personnes 90.00€
 - _ 12 huîtres creuses N°3
 - _ 8 langoustines
 - _ 12 crevettes roses
 - _ bouquet de crevettes grises
 - _ bigorneaux
 - _ 12 bulots
 - _ 8 palourdes
 - _ 1 tourteau (ou 1 araignée selon saison et arrivage)

- ASSIETTE DE LANGOUSTINES 300 grammes 17.00€
- ASSIETTE DE CREVETTES 200 grammes 10.00€

Tout changement occasionnera un supplément. Prix & service compris.

GLACES

- Dame blanche 6.50€
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly
- Chocolat ou café ou caramel liégeois 6.50€
Glace, sauce & chantilly
- Poire Belle-Hélène 7.50€
Glace vanille, fruit poire, chocolat chaud, chantilly
- Pêche melba 7.50€
Glace vanille, fruit pêche, coulis de fruits rouges, chantilly
- Fraise melba « en saison » 7.50€
Glace vanille, coulis de fruits rouge, fruit fraise, chantilly
- Banana split 7.90€
Sorbet fraise, glace chocolat glace vanille, banane, chocolat chaud, chantilly
- Iceberg 8.50€
Glace menthe-chocolat, meringue, get 27, chantilly
- La colonel 8.50€
Glace citron vert, vodka
- L'exotique 7.90€
Sorbet mangue & passion, mangue & letchi fruit, ananas au sirop, coulis passion, chantilly
- Blue lagoon 8.50€
Sorbet ananas, passion & mangue, curaçao bleu, ananas au sirop, chantilly
- Salsa 7.90€
Sorbet mandarine, passion, citron vert, mangue fruit, chantilly
- Coconut 7.90€
Glace chocolat & coco, noix de coco râpé, chocolat chaud, chantilly
- La boule au choix 2.20€
- Supplément chantilly ou chocolat chaud 1.20€

Parfums :

Abricot, vanille, noisette, chocolat, café, rhum-raisins, menthe-choco, pistache, pomme coco, caramel, fraise, passion, mandarine, mangue, citron vert, cassis, framboise, poire

Les allergènes

- signalés par des « * » -

1 : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybridées) et les produits de base de ces céréales.

2 : Crustacés et produits à base de crustacés.

3 : Œufs et produits à base d'œufs.

4 : Poissons et produits à base de poissons.

5 : Arachides et produits à base d'arachides.

6 : Soja et produits à base de soja.

7 : Lait et produits à base de lait ou lactose.

8 : Fruits à coque (amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia, noix du Queensland et produits à base de ces fruits.

9 : Céleri et produits à base de Céleri.

10 : Moutarde et produits à base de moutarde.

11 : Graines de sésame et produits à base de graine de sésame.

12 : Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg /litre en termes de SO₂ total pour les produits prêts à consommer.

13 : Lupin et produits à base de lupin.

14 : Mollusques et produits à base de mollusques.