

## ENTRÉES

• Carpaccio de bœuf, basilic et copeaux de parmesan *7	9,00€
• Velouté de courge aux marrons, agnolotti aux cèpes *7, *1, *3 	11,00€
• Saumon fumé par nos soins, crème au tandoori *4, *7	13,50€
• Duo de saumon gravlax maison aux agrumes *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 maison et magret fumé *7, *8	17,00€
• Rillettes d'aile de raie & saumon fumé *4, *7	9,00€
• Lentilles vertes & filet mignon mariné façon sarcive *6, *2, *1	13,50€
• Huitres *2, *14    Les 6	11,00€
Les 9	15,00€
Les 12	22,00€

## SALADES

	PETITE	GRANDE
• POKE BOWL AU SAUMON FUMÉ : céréales, édamamé, carottes, courgettes, champignons, tomate, pommes, vinaigrette Thaï *1, *6, *4, *11 (déclinable végétarien avec œuf parfait) 	10,00€	16,50€
• LA PAYSANNE : Salade mélée, oignons rouge, conté, tomates, œuf dur, jambon cru fumé, croûtons, pommes de terre *1, *7, *3 OPTION SUPPLÉMENT TOASTS DE CHEVRE MIEL : 2€	8,00€	14,50€
• CHALUTIERS : hareng fumé, oignons et œuf, pomme de terre tiède aux herbes *3, *4.	10,00€	16,50€

## POISSONS

• Poisson du marché (consulter notre l'ardoise) *4	18,90€
• Retour de pêche (consulter notre l'ardoise) *4	21,90€
• Fish'n'Chips & Coleslaw, frites maison & salade *1, *2, *3, *4, *8	19,90€

## VIANDES

• Jarret de cochon à l'ancienne, cuisson lente aux lentilles vertes *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 » frites maison & salade, sauce au choix*	18,90€
• Pièce de bœuf ≈ 180g, frites maison & salade, sauce au choix* *7, *12, *1, *3	18,90€
• Jarret d'agneau mijoté 7 heures, écrasé de pommes de terre & légumes *6, *1, *3, *7, *9, *10	22,90€
• Tartare de Bœuf au couteau à la coréenne ≈ 180g, frites maison & salade *3, *6, *11	17,90€
• Poulet confit aux épices cajun en Parmentier, salade verte *10, *1, *9, *11, *7	17,90€

Un changement de garniture est possible

Sauces maison :

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

## BURGERS

• LE MOULIN		15,90€
	Bœuf haché, cheddar, bacon, tomate, oignons rouges, cornichon, salade, sauce fromagère & frites maison *7, *1, *11, *10	
• LE BZH		16,90€
	Bœuf haché, curé Nantais, andouille de Bretagne, tomate, cornichon oignons rouges, salade, sauce moutarde à l'ancienne au miel & frites maison *7, *1, *11	
• LE CHICKEN		15,90€
	Filet de poulet pané, salade, curé nantais, cornichon, oignons rouges, tomate, sauce curry breton & frites maison *7, *1, *11, *10	
• LE FISH		15,90€
	Filet de colin, oignons rouges, salade, cheddar, cornichon, tomate, crème à l'aneth & frites maison *1, *4, *7, *11	
• LE CANARD		16,90€
	Steak de canard, curé nantais, salade, oignons rouges, pommes rösti, crème au poivre vert & frites maison *7, *1, *11	
• LE VÉGÉ 		15,90€
	Steak de légumes, salade, comté, julienne de légumes, oignons rouges, cornichons, tomate, ketchup de betterave coco & frites maison *7, *11	
• LE BASQUE		16,90€
	Bœuf haché, tome de brebis, chorizo, tomate, oignons rouges, cornichon, salade, sauce à la cerise noire & frites maison *7, *1, *11	

Supplément Burger format XL + 4,00€

## WOKS de nouilles chinoises

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

## PIZZAS

• LA MARGARITA	9,50€
Sauce tomate, mozzarella, basilic frais *1, *7	
• LA REINE	11,50€
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf *1, *7	
• LA VÉGÉTARIENNE	13,50€
Sauce tomate, mozzarella, courgettes, poivrons, champignons, tomates *1, *7	
• LA BURGER	14,50€
Sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, cheddar, tomate, oignons rouges, cornichons, sauce barbecue *1, *7	
• LA CALZONE	11,90€
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, crème, salade *1, *7, *3	
• L'ORIENTALE	13,90€
Sauce tomate, mozzarella, merguez, émincé de poulet, poivrons, œuf *1, *7, *3	
• LA CHÈVRE & MIEL	13,90€
Crème au miel, mozzarella, chèvre, jambon cru fumé, roquette selon arrivage *1, *7	
• LA BRETONNE	13,90€
Crème moutarde à l'ancienne au miel, mozzarella, andouille de Bretagne, oignons, pommes *1, *7, *10	
• LA 4 FROMAGES	13,90€
Sauce tomate, mozzarella, chèvre, bleu, camembert *1, *7	
• LA SAVOYARDE	13,90€
Crème, mozzarella, lardons, oignons, pommes de terre, reblochon *1, *7	
• LA SAUMON	14,90€
Crème citronnée à l'aneth, mozzarella, saumon frais, saumon fumé *1, *7, *4	
• LA MOULIN NEUF	14,90€
Sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, émincé de poulet, merguez, œuf *1, *7, *3	

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

## MENU ENFANT MOINS DE 12 ANS : 10,00€

Une boisson : jus d'orange ou jus de pomme, coca ou limonade, diabolo ou sirop à l'eau	Steak ou jambon ou nuggets avec frites maison ou pizza Bambino : sauce tomate, jambon, fromage	Une boule de glace ou mousse au chocolat
---	--	--

## FORMULE à 24,50€

(21,50€ sans dessert OU sans entrée)

### Entrée :

Rillettes d'aile de raie & saumon fumé

ou

Œuf parfait, en meurette

ou

Carpaccio de bœuf, basilic & copeaux de parmesan

### Plat :

Poisson du marché (consulter notre ardoise)

ou

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

ou

Poulet confit aux épices cajun en Parmentier, salade verte  
ou

Double carpaccio, frites maison & salade

(sauce supplémentaire : poivre, bleu, béarnaise, barbecue ou

Moutarde à l'ancienne au miel : 1,50€)

Un changement de garniture est possible

### Dessert :

Crèmeux ananas & coco (déclinable sans coco)  
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

Velouté de courge aux marrons, agnolotti aux cèpes 

ou

Duo de saumon Gravlax maison aux agrumes

ou

6 huîtres

### Plat :

Tartare de Bœuf 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

Jarret de cochon à l'ancienne, cuisson lente aux lentilles vertes

(sauce supplémentaire : poivre, bleu, béarnaise, barbecue ou

Moutarde à l'ancienne au miel : 1,50€)

Un changement de garniture est possible

### Dessert :

Duo de fromages  
ou

Café gourmand (3 petits desserts)  
(supplément thé, crème, décaféiné, pot de lait...)

ou

Cheese cake à la poire

ou

Profiterole

## FORMULE à 33.50€

(30,50€ sans dessert OU sans entrée)

### Entrée :

Lentilles vertes & filet mignon mariné façon sarcive

ou

Saumon fumé par nos soins, crème au tandoori

ou

Foie gras maison et magret fumé (+ 4,00€ sur la formule)

ou

9 huîtres

### Plat :

Retour de pêche (consulter notre ardoise)

ou

Jarret d'agneau mijoté 7 heures,  
écrasé de pommes de terre & légumes

ou

Pièce de Bœuf, sauce au choix\*, Frites maison & salade

ou

Wok de légumes 

(sauce supplémentaire : poivre, bleu, béarnaise, barbecue ou  
Moutarde à l'ancienne au miel : 1,50€)  
Un changement de garniture est possible

### 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...)

### 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 fruits à coques(\*8).

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

• Mousse au chocolat maison

8,50€

\*1,\*3,\*7,\*8

• Cheese cake à la poire

10,00€

\*3,\*7

• Profiterole

9,00€

\*1,\*3,\*7

• Café gourmand : 3 petits desserts & café

9,00€

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

• Arrangé gourmand : 3 petits desserts,

11,00€

café + 2cl de rhum arrangé (supplément thé, crème, décaféiné, lait...)

• Kouign Amann de Rochefort-en-terre, sorbet pomme verte

9,00€

(Biscuitier de plus de 50 ans) \*1,\*7

• Crèmeux ananas & coco (déclinable sans coco)

9,00€

\*1,\*7

# Auberge du MOULIN NEUF



## RESERVEZ NOS FRUITS DE MER 48 HEURES A L'AVANCE

- PLATEAU DE FRUITS DE MER pour 2 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 arrivage)
  
- ASSIETTE DE LANGOUSTINES 300 grammes 17.00€
- ASSIETTE DE CREVETTES 200 grammes 10.00€

## 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 & vanille, banane, chocolat chaud, chantilly	
• ICEBERG	8.50€
Glace menthe-chocolat, meringue, gel 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

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

\*2 : Crustacés et produits à base de crustacés.

\*3 : Oeufs 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 SO<sub>2</sub> total pour les produits prêts à consommer.

\*13 : Lupin et produits à base de lupin.

\*14 : Mollusques et produits à base de mollusques