

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 $\approx$ 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 Thai ^{*1, *6, *4, *11}
(déclinable végétarien avec œuf parfait)  | 10,00€ | 16,50€ |
| • LA PAYSANNE : Salade mêlée, 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
Ecrasé de pommes de terre ou frites maison ^{*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 $\approx$ 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 $\approx$ 180g,
frites maison & salade ^{*3, *6, *11} 17,90€
- Brochette de poulet aux épices cajun, frites maison,
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 PULLED PORC** 16,90€
Effiloché de porc mariné BBQ, oignons rouges, salade, cheddar, cornichon, tomate, sauce tartare & 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, roquettes 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

Ingrédient 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

Brochette de Poulet aux épices cajun frites maison, 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 depuis 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
écrasé de pommes de terre ou frites maison

(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 sarciive
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 Boeuf, 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 depuis 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, 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

*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