


ENTRÉES

- Duo de saumon gravlax et fumé par nos soins *4, *7 13,50€
- Œuf parfait sur fondue de poireaux aux épices douces *6, *1, *3, *7, *9, *10, *12 10,50€
- Foie gras maison et magret fumé *7, *8 17,00€
- Burrata, jambon Serrano, tartare de tomates et melon *6, *7, *8 11,50€
(déclinable en végétarien avec œuf dur) 
- Rillettes d'aile de raie & saumon fumé *4, *7 9,00€
 - Huitres *2, *14 Les 6 11,00€
 - Les 9 15,00€
 - Les 12 19,90€

SALADES

- | | PETITE | GRANDE |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| • POKE BOWL AUX DEUX SAUMONS : céréales, édamamé, carottes, courgettes, champignons, tomate, vinaigrette Thai, pomme *1, *6, *4, *11
(déclinable en végétarien avec œuf parfait)  | 10,00€ | 16,50€ |
| • LA PAYSANNE : Salade mêlée, oignons rouge, tomates, œuf dur, comté, jambon cru fumé, croûtons, pommes de terre *1, *7, *3 Option supplément toasts de chèvre miel : 2€ | 8,00€ | 14,50€ |
| • LA PECHEUR : Salade mêlée, tomates, saumon fumé, œuf dur, asperges, crème aneth citron, crevettes marinées aux agrumes *4, *7, *2 | 12,40€ | 17,90€ |
| • LA 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 BURRATA : Burrata, jambon Serrano, tartare de tomates et melon *6, *7, *8
(déclinable en végétarien avec œuf parfait)  | 11,50€ | 16,90€ |

POISSONS

- Poisson du marché (consulter notre l'ardoise) *4 19,40€
- Retour de pêche (consulter notre l'ardoise) *4 22,40€
- Fish'n'Chips & Coleslaw, sauce tartare, frites maison & salade *1, *2, *3, *4, *8 19,90€

VIANDES

- Jarret de cochon confit au cidre, cuisson lente Ecrasé de pommes de terre ou frites maison *6, *1, *3, *7, *9, *10 19,40€
- Double carpaccio, basilic & copeaux de parmesan frites maison & salade *7 17,40€
- 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* 19,90€
- Pièce de bœuf ≈ 180g, frites maison & salade, sauce au choix* *7, *12, *1, *3 19,40€
- Tartare de Bœuf au couteau à la coréenne ≈ 180g, frites maison & salade *3, *6, *11 18,90€
- Brochette de poulet à la provençale, frites maison, salade verte *10, *1, *9, *11, *7 18,40€

Un changement de garniture est possible

Sauces maison :
Poivre, Bleu, Béarnaise, Barbecue,
moutarde à l'ancienne au miel
ou sauce tartare
(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, *14, *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 & légumes

- 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 9,80€
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, *14
- 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 : 10,90€

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
-------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------

NOS FORMULES

FORMULE à 25,90€

(22,90€ sans dessert OU sans entrée)

Entrée :

Rillettes d'aile de raie & saumon fumé

ou

Œuf parfait, sur fondue de poireaux aux épices douces 

ou

6 huîtres

Plat :

Poisson du marché (consulter notre ardoise)

ou

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

ou

Brochette de poulet à la provençale, frites maison, salade verte

ou

Double carpaccio, basilic & copeaux de parmesan
frites maison & salade

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

Un changement de garniture est possible

Dessert :

Crème brûlée du moment

ou

Mousse au chocolat maison

ou

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

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

FORMULE à 34.90€

(31,90€ sans dessert OU sans entrée)

Entrée :

Duo de saumon, gravlax et fumé par nos soins

ou

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

ou

Burrata jambon Serrano, tartare de tomates et melon

(déclinable en végétarien avec œuf dur) 

ou

9 huîtres

Plat :

Retour de pêche (consulter notre ardoise)

ou

Andouillette ficelle, sauce au choix*, frites maison & salade

ou

Jarret de cochon confit au cidre, cuisson lente,
écrasé de pommes de terre

ou

Pièce de Bœuf, sauce au choix*, frites maison & salade

ou

Tartare de Bœuf au couteau à la Coréenne, frites maison & salade

ou

Wok de légumes 

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

Un changement de garniture est possible

Dessert :

Trio de fromages OU desserts de la carte au choix (hors glaces)

ou

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 aux fruits de saison 10.00€
*3, *7
- Café gourmand : 3 petits desserts & café 9.50€
(supplément thé, crème, décaféiné, lait..)
- Arrangé gourmand : 3 petits desserts, 11.50€
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
- Crème brûlée du moment *1, *7 9.00€

Auberge

du MOULIN NEUF



GLACES

- DAME BLANCHE 7,20€
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly
- CHOCOLAT ou CAFÉ ou CAMEL LIÉGEOIS 7,20€
Glace, sauce & chantilly
- POIRE BELLE-HÉLÈNE 8,20€
Glace vanille, fruit poire, chocolat chaud, chantilly
- PÊCHE MELBA 8,20€
Glace vanille, fruit pêche, coulis de fruits rouges, chantilly
- FRAISE MELBA « EN SAISON » 8,20€
Glace vanille, coulis de fruits rouge, fruit fraise, chantilly
- L'EXOTIQUE 8,20€
Sorbet mangue & noix de coco, ananas au sirop, coulis passion, chantilly
- BANANA SPLIT 8,60€
Sorbet fraise, glace chocolat & vanille, banane, chocolat chaud, chantilly
- COCONUT 8,60€
Glace chocolat & coco, noix de coco râpé, chocolat chaud, chantilly
- ICEBERG (avec alcool) 9,20€
Glace menthe-chocolat, meringue, get 27, Chantilly
- LA COLONEL (avec alcool) 9,20€
Sorbet citron vert, vodka
- BLUE LAGOON (avec alcool) 9,20€
Sorbet passion & mangue, curaçao bleu, ananas au sirop, chantilly
- La boule au choix 2,20€
Supplément chantilly ou chocolat chaud 1,20€

Parfums :

Vanille, noisette, chocolat, café, rhum-raïns, menthe-choco, pistache, pomme, coco, caramel, fraise, passion, mangue, citron vert, cassis

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 9.00€

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