

ENTRÉES

- Saumon Gravlax, purée banane & persil *4 11,50€
- Gambas marinées à l'Asiatique & bouillon Thai
*2, *6, *11 12.00€
- Œuf Parfait, purée de petits pois
émulsion carotte / cumin *3, *7 10.00€
- Foie gras Breton « maison » *7, *8 17.00€

SALADES

- | | petite | grande |
|---|--------|--------|
| • La Paysanne
Salade mêlée, oignons rouge, tomates, œuf dur, jambon cru fumé,
pommes de terre, croûtons, emmental *3, *7 | 8.00€ | 12.50€ |
| • Le pêcheur
Salade mêlée, tomates, saumon fumé, crevettes marinées aux agrumes, œuf dur,
asperges, crème aneth citron *4, *7, *2 | 10.00€ | 14.90€ |
| • Salade Caesar au poulet
Salade iceberg, croûtons, tomates, œuf dur, filet de poulet rôti, parmesan, sauce
Caesar
*3, *7, *4 | 9.50€ | 14.30€ |
| • La Chèvre
Salade mêlée, tomates, œuf dur, chèvre chaud sur toast, jambon cru fumé,
lardons, *7 | 8.00€ | 12.50€ |

POISSONS

- Poisson du marché, 17.00€
Ses petits légumes & son glacis iodé *4, *12
- Dos de Cabillaud 21.00€
Piperade de poivron, chorizo et moules *4, *14, *7

VIANDES

- Travers de porc en cuisson lente 17.00€
Sauce BBQ & frites maison *6
- Andouillette ficelle 16.00€
sauce moutarde à l'ancienne & frites maison *10, *1, *3, *7
- Pièce de bœuf 17.50€
sauce poivre & frites maison*7, *12, *1, *3
- Suprême de pintade 17.50€
Légumes du moment sauce étrilles *14, *1, *3, *7



BURGERS

~ Garnitures frites maison ~

- **Le moulin** 13.50€
Bœuf haché, cheddar, bacon, tomate, oignons rouge, cornichon, salade, sauce fromagère *7, *11
- **Le chicken** 14.50€
Filet de poulet, roquette, trappe de Timadeuc, cornichon, oignons rouge, tomate, sauce curry breton *7, *11, *10
- **Le fish** 14.50€
Filet de colin, oignons rouge, salade, cheddar, cornichon, tomate, sauce moutarde à l'ancienne *4, *10, *7, *11
- **Le canard** 15.50€
Steak de canard, Trappe de timadeuc, salade, oignons rouge, pommes anna, crème de cerise *7, *11
- **Le végété / le vegan** 15.00€
Steak de légumes, roquette, comté, julienne de légumes, oignons rouge, cornichons, tomate, ketchup de betterave coco maison *7, *11

Assiette de frites supplémentaire : 4,50€

WOKS de nouilles chinoises

(Disponible du vendredi soir au dimanche soir)

- **Wok de légumes** *1, *6, *14 14.50€
- **Wok de bœuf** *1, *6, *14 16.00€
- **Wok de gambas au curry breton** *1, *2, *10, *12, 17.50€

MENU à 21,90€

Entrée :

Saumon Gravlax, purée banane & persil

Ou

Œuf parfait, purée de petits pois & émulsion carottes / cumin

Plat :

Poisson du marché, ses petits légumes & son glacis iodé

Ou

Travers de porc en cuisson lente sauce BBQ & frites maison

Ou

Andouillette ficelle, sauce moutarde à l'ancienne & frites maison

Dessert :

Crèmeux Chocolat, mousse marscarpone vanillée & poires

Ou

Mousse au chocolat « maison »

Ou

Café gourmand

Ou

Profiterole

MENU à 32.90€

Entrée :

Saumon Gravlax, purée banane & persil

Ou

Œuf parfait, purée de petits pois & émulsion carottes / cumin

Ou

Gambas marinées à l'Asiatique & bouillon Thai

Ou

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

Plat :

Poisson du marché, ses petits légumes & son glacis iodé

Ou

Travers de porc en cuisson lente sauce BBQ & frites maison

Ou

Andouillette ficelle, sauce moutarde à l'ancienne & frites maison

Ou

Suprême de pintade & ses légumes du marché, sauce étrilles

Ou

Pièce de Boeuf, sauce poivre, frites maison

Ou

Dos de Cabillaud Piperade de poivron, chorizo et moules

Dessert :

Dessert au choix à la carte (hors glaces)

PIZZAS

- La Margarita 9.00€
Sauce tomate, mozzarella, basilic frais *1, *7
- La Reine 11.00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf *1, *7
- La Végétarienne 13.00€
Sauce tomate, mozzarella, courgette, poivrons, champignons, tomates, roquette *1, *7
- La Burger 14.00€
Sauce tomate, mozzarella, égrené de bœuf haché, cheddar, tomate, oignons rouge, cornichons, sauce barbecue *1, *7
- La Calzone 11.50€
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, crème, accompagnée d'une salade verte *1, *7, *3
- L'Orientale 13.50€
Sauce tomate, mozzarella, merguez, émincé de poulet, poivrons, œuf *1, *7, *3
- La Chèvre & miel 13.50€
Crème au miel, mozzarella, chèvre, roquette, jambon cru fumé *1, *7
- La Guéménoise 13.50€
Crème à la moutarde à l'ancienne, mozzarella, andouille lardée, oignons, pomme *1, *7, *10
- La 4 Fromages 13.50€
Sauce tomate, mozzarella, chèvre, bleu, camembert *1, *7
- La Savoyarde 13.00€
Crème, mozzarella, lardons, oignons, pommes de terre, reblochon *1, *7
- La Saumon 14.00€
Crème citronnée à l'aneth, mozzarella, saumon frais, saumon fumé *1, *7, *4
- La Moulin Neuf 14.50€
Sauce tomate, mozzarella, égrené de bœuf haché, émincé de poulet, merguez, œuf *1, *7, *3

Ingrédient supplémentaire : 1.50€ / assiette de salade : 2.50€

Menu enfants - de 12 ans : 9,50€

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

FROMAGE

- Trio de fromages, salade & confiture de cidre *7, *8 8.50€

DESSERTS

- Mousse au chocolat « maison » *1, *3, *7, *8 6.00€
 - Paris Brest revisité *1, *3, *7, *8 9.00€
 - Profiterole *1, *3, *7 8.00€
 - Café gourmand
3 petits desserts du chef 9.00€
 - Kouign Amann de Rochefort-en-terre *1, *7 8.00€
 - Crémeux chocolat
Mousse mascarpone vanillée & poire *1, *3, *7, *8 9.00€
 - Mille feuilles fraise / yuzu *1, *3, *7 10.00€
- 

GLACES

- Dame blanche 5.90€
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly
- Chocolat ou café ou caramel liégeois 5.90€
Glace (chocolat/café/caramel), sauce (chocolat/café/caramel) & chantilly
- Poire Belle-Hélène 6.90€
Glace vanille, fruit poire, chocolat chaud, chantilly
- Pêche melba 6.90€
Glace vanille, fruit pêche, coulis de fruits rouges, chantilly
- Fraise melba « en saison » 6.90€
Glace vanille, coulis de fruits rouge, fruit fraise, chantilly
- Banana split 7.30€
Sorbet fraise, glace chocolat glace vanille, banane, chocolat chaud, chantilly
- Iceberg 8.00€
Glace menthe-chocolat, meringue, get 27, chantilly
- La colonel 8.00€
Glace citron vert, vodka
- L'exotique 7.30€
Sorbet mangue, sorbet passion, litchi, ananas au sirop, coulis passion, chantilly
- Blue lagoon 8.00€
Sorbet ananas, sorbet passion, sorbet mangue, curaçao bleu, ananas au sirop, chantilly
- Salsa 7.30€
Sorbet mandarine, sorbet passion, sorbet citron vert, quartiers d'orange, chantilly
- Coconut 7.30€
Glace chocolat, glace coco, noix de coco râpé, chocolat chaud, chantilly
- La boule au choix 2.00€
- Supplément chantilly ou chocolat chaud 1.20€

Parfums :

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

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.

* N'hésitez pas à réserver nos FRUITS DE MER *

* 24h à l'avance *

FRUITS DE MER

- PLATEAU DE FRUITS DE MER Pour deux 90.00€
personnes
 - _ 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 D'HUITRES 11.00€
 - _ Les 6 15.00€
 - _ Les 9 22.00€
 - _ Les 12

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