



*Il était une fois, il y a très très longtemps, vivaient dans la forêt de Kamorh, deux Korrigans qui aimaient manger et boire à foison.*

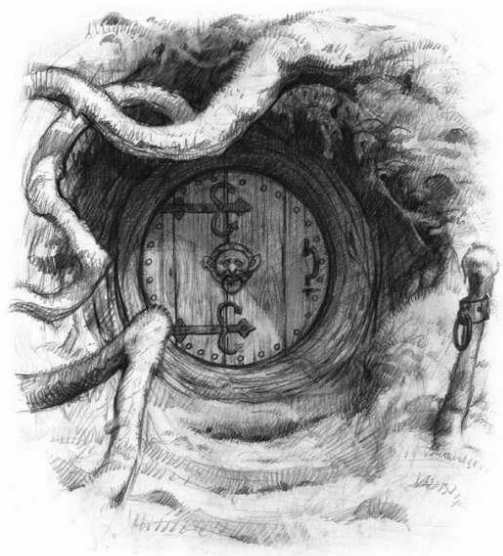
*Le temps passait. Une fois devenus grands, ils eurent l'idée de partager leurs passions et décidèrent alors de construire dans les fins fond du bois, un endroit où on aimerait se retrouver pour faire « Bonne pitance moult ripaille » au coin du feu.*

*Ils cherchèrent dans la forêt et le comté de Bretagne afin d'y trouver bonne chair chez les producteurs.*

*C'est ainsi qu'au fil du temps naquit le restaurant E-Tal an Tan dit Au Coin du Feu, et aujourd'hui les deux Korrigans sont toujours là pour veiller sur les gourmands qui viennent à leur table.*

*Et comme ils aimaient le dire : « que moult ripaille et bonne pitance puissent vous donner jouissance ».*

*Si un jour vous trouvez la porte secrète cachée dans les arbres qui mène vers le monde Enchanté des Korrigans, peut-être verrez vous nos deux petits amis!!!!*





*Découvrez nos viandes Black Angus maturée*

*Entrecôte env. 250 gr : 29.00 €*

*Entrecôte env. 350 gr : 39.00 €*

*Entrecôte env. 450 gr : 49.00 €*

*Entrecôte de bœuf filière bretonne maturée*

*Côte de bœuf Montbéliarde sur commande*

*69.90€/kg*

*Une viande savoureuse et tendre cuite au feu de bois*

*Prix net service compris*

## Apéritifs régionaux :



<i>Elixir de fée</i> 12cl.....	4,50€
<i>Laissez-vous emporter par sa douceur florale,</i>	
<i>Kir breton</i> 12cl.....	4,50 €
<i>Cidre artisanal, crème de fraise de Plougastel ou crème de cassis de Lannion</i>	
<i>Pommeau de Bretagne</i> 4 cl.....	4,90 €
<i>Whisky Armorik</i> 4 cl.....	7,00€

## Les classiques :

<i>Saint Malo Spritz original</i> .....	8.00 €
<i>Saint Malo Spritz pamplemousse, gingembre</i> .....	8.00 €
<i>Americano maison</i> 8cl.....	6,90 €
<i>Ricard</i> 2cl.....	2,90 €
<i>Martini</i> 5cl ( <i>rouge, blanc</i> ) .....	3,20 €
<i>Coupe de bulles</i> 12cl.....	5,50 €
<i>Kir pétillant</i> 12cl ( <i>crème de cassis ou mure ou pêche ou cerise</i> ) .....	5,80 €
<i>Kir vin blanc</i> 12cl ( <i>crème de cassis ou mure ou pêche ou cerise</i> ) .....	3,10 €
<i>Porto</i> 5cl <i>rouge ou blanc</i> .....	3,80 €
<i>Picon bière karmeliet</i> 25 cl.....	9.00 €
<i>Cocktail sans alcool</i> .....	5,00 €

## Whisky :

<i>Clan Campbell</i> 4 cl.....	4,00 €
<i>Jack Daniels</i> 4cl .....	5.00 €
<i>Caol Ila</i> 12 ans d'âge 4cl.....	6,00 €
<i>Cardhu</i> 4cl 12 ans d'âge.....	7,00 €
<i>Nikka</i> 4 cl.....	8.00€
<i>Dalmore</i> 4cl 15 ans d'âge.....	8.00€

*Prix net service compris*  
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*



## Boissons et softs

### Bières

<i>Leffe 33cl</i> .....	3,00 €
<i>Lancelot blonde 33cl</i> .....	3,40 €
<i>Duchesse Anne triple 33cl brasserie Lancelot</i> .....	4,50 €
<i>Heineken zéro alcool</i> .....	2,80 €
<i>Karmeliet triple pression</i> .....	6.00 €

### Softs :

<i>Plancoët plate 100cl</i> .....	3,50 €
<i>Plancoët gazeuse 100 cl</i> .....	3,50 €
<i>Breizh agrumes 25cl</i> .....	2,80 €
<i>Breizh cola 33 cl</i> .....	2,95 €
<i>Orangina 25 cl</i> .....	2,95 €
<i>Breizh Tea 25 cl</i> .....	2,95 €
<i>Sirop à l'eau (menthe, fraise, grenadine, citron, rose)</i> .....	2,00 €
<i>Jus de fruits multifruit</i> .....	2,80 €
<i>Jus de pomme artisanal de Kerniel 1L</i> .....	6.50€

### Cidre artisanal :

#### *Cidres Kerniel Kamors 75 cl*

<i>Brut</i> .....	10,80 €
<i>Demi sec</i> .....	10,80 €

*Prix net service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*



## Nos entrées

### **Croustillant de chèvre au blé noir sur salade (fromage bio)**

*Fromagerie de Mme Daniel de Lanvaudan*

*Salade, tomates, julienne de carottes, lardons, chèvre chaud, galette de blé noir .....8,90 €*

*En plat .....16,80 €*

### **Salade gourmande E Tal an Tan :**

*Salade, tomates, julienne de carottes, gésiers de canard chauds, toast de foie gras.....9,90 €*

*En plat ..... 18.80 €*

### **Assiette de charcuterie pays :**

*Jambon de pays, andouille de Guémené, saucisse sèche, pâté de campagne .....9,90 €*

**Foie gras Maison :** .....14.00 €

*Foie gras maison, toast brioche , compotée d'oignons rouge*

**Terrine de Timadeuc** .....8.90 €

*Mille feuilles de lard fumé pomme de terre, carottes de Plouhinec, tomme de l'abbaye de Timadeuc*

*Cuit au four pendant 4 h (fond dans la bouche)*

*En plat ..... 18.80 €*

**Escargots de bourgogne farcis X 6** .....8.50 €

**X12** .....17.00 €



## Nos plats

Burger maison .....16,50 €  
*Pain buns, sauce mayonnaise, oignons confits, steak hache 180gr, fromage de Timadeuc, salade et tomates*

Fish and chips (dos de Merlu) sauce tartare maison.....16,80 €

Kaoteriad ar peskek.....24.00 €

*Pot au feu de legumes de saison, saumon, cabillaud, st Jacques, gambas, crème*

Supreme de volaille de l'Argoat au chouchen env250 gr.....19.80 €

*Supreme poêlé déglacé au chouchen, pommes et crème*

Carbonade Bretonne : viande de bœuf cuit dans le cidre .....17.80 €

*Plat traditionnel du nord revisité façon Breizh*

Souris d'agneau braisée et ses petits legumes d'hiver .....21.50€

Camembert rôti et sa charcuterie : .....15.50€

## Nos grillades au feu de bois

Piece du boucher 200 gr env .....17.80

Andouillette à la ficelle pays de Baud, grillée.....16,90€

Magret de canard grillé env. 280 gr rosé ou à point .....19,90

€

Entrecôte de bœuf filière bretonne :

250 env. :21.90 €

350 gr env. :25,90 €

450 gr env. :29,90 €

*Viande maturée sur place*

## Découvrez également notre Entrecôte Black Angus maturée

Garnitures et sauces : une garniture et sauce par pers.

Gratin dauphinois maison

Frites maison

Salade verte

Poêlé de legumes saison maison

Sauce moutarde à l'ancienne maison

Sauce béarnaise maison

Sauce au poivre maison

Sauce Maroilles maison

Sauce au bleu maison

Sauce barbecue

Beurre maître d'hôtel maison

Prix net service compris

Pour un supplément de sauce 0.50€ et un supp garniture 2.00€

N'oubliez pas de commander vos profiteroles maison en début de repas



## Menu du Korrigan gourmand

25,50 €

### Entrées

*Oeuf cocotte au foie gras maison*

*ou*

❖ *Croustillant de chèvre au blé noir sur salade (fromage bio)*

*Salade, tomates, julienne de carottes, lardons, chèvre chaud, galette de blé noir*

*ou*

❖ *Assiette de charcuterie pays :*

*Jambon de pays, andouille de Guémené, saucisse sèche, pâté de campagne*

### Plats

❖ *Pièce du boucher grillé au feu de bois 200 gr env.*

*ou*

· *Fish and chips (dos de Merlu) sauce tartare maison*

*ou*

· *Andouillette à la ficelle pays de Baud, grillée au feu de bois*

### Desserts

❖ *Profiteroles maison*

*ou*

❖ *Coupe de glace deux boules*

*ou*

· *Fondant au chocolat et sa glace vanille*



## Menu du petit Korrigan (enfant)

12.50 € *Jusqu'à 12ans*

### Boisson au choix

*Breizh cola, Breizh thé, Breizh agrumes, Orangina, sirop a l'eau ou diabololo*

### Plats

*Steaks haché maison, ou jambon nature ou grillé, ou Fish and chips*

### Desserts

*Glace en bâtonnet push up*







## Carte des desserts

Coupe chocolat ou café liégeois.....	7.50 €
Coupe dame blanche.....	7.50 €
<i>Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly</i>	
Coupe Breizh .....	8.50 €
<i>Glace caramel beurre salé, sablé breton, pommes caramélisées au beurre salé, chantilly</i>	
Fraise liégeois sorbet fraise purée de fraise artisanale.....	7.50 €

## Coupes Alcoolisées

Coupe after eight.....	8.90 €
<i>Glace menthe chocolat, chocolat chaud, peppermint, chantilly</i>	
Coupe colonel.....	8.90 €
<i>Sorbet citron vodka</i>	

## Nos desserts :

Faisselle bio aux fruits rouges poêlés.....	5.50 €
Assiette de 3 fromages pays.....	5.50 €
Mousse au chocolat maison.....	5.50 €
Crème brûlée maison.....	6.50 €
Profiteroles maison 20 min de cuisson à commander en début de repas .....	8.00 €
Crêpes E Tal an Tan .....	7.00 €
<i>Pommes fondante et caramel beurre salé maison glace vanille</i>	
Café gourmand.....	7.50 €

## Glace du maitre artisan glacier :

*Produits élaborés et fabriqués par un fournisseur indépendant détenteur du titre de maître artisan glacier*

### Glaces

*Vanille : à la vanille bourbon aux œufs et au beurre*

*Chocolat : au cacao Valrhona*

*Café : 100% arabica*

*Caramel beurre salé : au sel de Guérande*

*Menthe chocolat : avec copeaux de chocolat noir suisse*

*Barbe à papa : au bon goût de barbe à papa*

*Rhum raisin : au rhum st James et raisins golden choice*

### sorbets

*citron jaune : 29% de fruits*

*poire williams : 54% de fruits*

*fraise sengana : 62% de fruits*

*framboise : 52% de fruits*

*Mangue : 45 % de fruits*

Coupe 2 boules 3,90€

coupe 3 boules 5,00 €

supp chantilly 1,50€



### *Nos boissons chaudes :*

<i>Café expresso</i> .....	1,80 €
<i>Café allongé</i> .....	1,80 €
<i>Café double</i> .....	3,60 €
<i>Café crème</i> .....	2,00 €
<i>Café allongé crème</i> .....	2,00 €
<i>Thé</i> .....	3,00 €
<i>Infusions</i> .....	3,00 €
<i>Décaféiné</i> .....	1,70 €

### *Nos Digestifs*

<i>Get 27 et 31 4cl.</i> .....	4,00 €
<i>Calvados AOC 4cl.</i> .....	6,00 €
<i>Cognac amandes 4cl.</i> .....	6,00 €
<i>Kremmig 4cl.</i> .....	6,00 €
<i>Chouchen 4cl.</i> .....	5,00 €
<i>Lambig de Bretagne 4cl.</i> .....	5,00 €
<i>Irish coffee ou Breizh coffee</i> .....	7,50 €

*Toute l'équipe du restaurant E-Tal an Tan vous souhaite un  
Très bon appétit*

*Le restaurant est ouvert du mercredi au dimanche midi et soir :  
12h00-14h00 et 19h00-21h00 en semaine et 22h00 le samedi soir.*