



*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.*

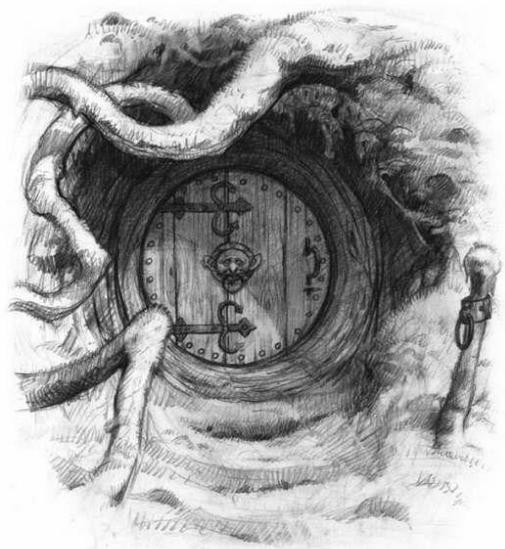
*Le temps passait. Une fois devenus grands, ils eurent l'idée de partager leurs passions et décidèrent alors de construire dans les fins fond du bois, un endroit où on aimerait se retrouver pour faire « Bonne pitance moult ripaille » au coin du feu.*

*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 : 32.00 €*

*Entrecôte env. 350 gr : 42.00 €*

*Entrecôte env. 450 gr : 52.00 €*

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

*Prix net service compris*

### *Avis à nos chers clients.....*

*La situation économique actuelle que vous subissez, nous la subissons malheureusement aussi .... Hausse des carburants, du gaz, de l'électricité etc...*

*Cela nous entraine à repenser nos horaires d'accueil afin de réduire nos consommations de chauffage et d'électricité. Nous vous remercions de bien respecter vos horaires de réservation ....*

*La qualité de nos produits locaux et de notre service est primordiale pour nous aussi nous avons dû augmenter nos tarifs sur certains produits pour maintenir celle-ci.*

*Merci de votre compréhension....*

*Les deux Korrigans gourmands*



### Apéritifs régionaux :

Elixir de fée 12cl.....	5,50€
<i>Laissez-vous emporter par sa douceur florale,</i>	
Kïr breton 12cl.....	4,50 €
<i>Cidre artisanal, crème de fraise de Plougastel ou crème de cassis de Lannion</i>	
Pommeau de Bretagne 4 cl.....	4,90 €

### Les classiques :

Saint Malo Spritz original .....	8.00 €
Saint Malo Spritz pamplemousse, gingembre .....	8.00 €
L'antillais, cocktail de multi fruits, rhum et épices.....	7.50 €
Ricard 2cl.....	3,90 €
Martini 5cl (rouge, blanc) .....	4,20 €
Suze .....	4.50€
Coupe de bulles 12cl.....	6,50 €
Kïr pétillant 12cl (crème de cassis ou mure ou pêche ou cerise ou fraise) .....	5,80 €
Kïr vin blanc 12cl (crème de cassis ou mure ou pêche ou cerise ou fraise) .....	3,10 €
Porto 5cl... rouge ou blanc.....	4,80 €
Picon bière karmeliet 25 cl.....	9.00 €
Cocktail sans alcool multifruit et grenadine .....	5,00 €
Cocktail du moment.....	7,50 €

### Whisky :

Clan Campbell 4 cl.....	5,00 €
Jack Daniels 4cl .....	5.00 €
Whisky Armorik 4 cl.....	7,00€
Caol Ila 12 ans d'âge 4cl... whisky tourbé.....	7,00 €
Cardhu 4cl 12 ans d'âge.....	8,00 €
Nikka 4 cl.....	8.00€
Dalmore 4cl 12 ans d'âge.....	9.00€

Prix net service compris

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

## Boissons et softs

### Bières



#### *Leffe pression*

33cl.....5,50 €

*Lancelot blonde 33cl.....4,40 €*

*Blanche Hermine IPA 33 cl .....4,50 €*

*Heineken zéro alcool 33cl.....2,80 €*

*Karmeliet triple pression 33cl .....6.00 €*

### Softs :

*Plancoët plate 100cl.....3,50 €*

*Plancoët gazeuse 100 cl.....3,50 €*

*Breizh cola 33 cl.....3,95 €*

*Orangina 25 cl.....3.95 €*

*Breizh Tea 33 cl.....3,95 €*

*Sirop à l'eau (menthe, fraise, grenadine, citron, rose).....2,00 €*

*Jus de fruits multifruit.....2,80 €*

*Jus de pomme artisanal de Kerniel 1L.....6.50€*

### Cidre artisanal :

*Cidres Kerniel Kamors 75 cl*

*Brut .....10,80 €*

*Demi sec .....10,80 €*

*Verre de cidre demi sec ou brut .....3.60 €*

*Prix net service compris*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*



## Nos entrées

*Salade Paysanne : .....6.50€*

*Pomme de terre, oignons et lardons confit camembert fondu de chez Eugénie*

*Œuf cocotte au chèvre et chorizo et ses mouillettes.....6.80€*

*Crème de chèvre et chorizo et son œuf mi cuit avec ses mouillettes comme avant chez grand-mère*

*Terrine de poisson selon arrivage du chef et son gaspacho maison.....7.90 €*

*Assiette de charcuterie pays :*

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

*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 €*

*Gravlax de saumon maison .....12.90€*

*Saumon mariné entre sucré salé aneth poivre de sichouan coriandre un délice*

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

*X12 .....17.00 €*

*Prix net service compris*



## Nos plats

Burger maison.....18,50 €

*Pain buns, sauce burger, oignons confits, steak hache 180gr, fromage de Timadeuc, salade et tomates*

Fish and chips (dos de Merlu) sauce tartare maison.....17,80 €

Carbonade Bretonne : viande de bœuf cuit dans le cidre .....18.80 €

*Plat traditionnel du nord revisité façon Breizh*

Kaoteriad ar peskeq.....25.00 €

*Pot au feu de légumes de saison, saumon, cabillaud, st Jacque, gambas, crème*

Blanquette d'agneau aux petits légumes comme chez grand-mère .....21.90 €

*Plat traditionnel de nos anciens revisité avec de l'agneau*

## Nos grillades au feu de bois

Pièce du boucher grillée env 200 gr.....18.50€

Andouillette à la ficelle pays de Baud, grillée.....18,90€

Magret de canard grillé env. 280 gr *rosé ou à point* .....22,90 €

Entrecôte de bœuf filière bretonne :

250 env. :24.90 €

350 gr env. :28,90 €

450 gr env. :32,90€

*Viande maturée sur place*

## Découvrez également notre Entrecôte Black Angus maturée

Garnitures et sauces : une garniture et sauce par pers.

Pomme de terre sautées ail et persil

Frites maison

Salade verte

Légume 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

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

Prix net service compris



## Menu du Korrigan gourmand

28,90 €

### Entrées

*Terrine de poisson selon arrivage au gaspacho de tomate maison  
ou*

*Œuf cocotte au chèvre et chorizo et ses mouillettes  
ou*

*Assiette de charcuterie pays :*

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

### Plats

*Piece du boucher maison, grillé au feu de bois 200 gr env.  
ou*

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

*ou*

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

### Desserts

*Brownie au chocolat glace vanille*

*ou*

*Assiette de fromages pays*

*ou*

*Mousse au citron et brisure de sablée breton, coulis au yuzu*

*Tout changement dans le menu entrainera des suppléments*



## Menu du petit Korrigan (enfant)

13.50 € *Jusqu'à 12ans*

### Boisson au choix

*Breizh cola, Breizh thé, 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..... 7.90 €

Coupe dame blanche..... 7.90 €

*Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly*

Coupe Breizh ..... 8.90 €

*Glace caramel beurre salé, sablé breton, pommes caramélisées au beurre salé, chantilly*

## Coupes Alcoolisées

Coupe du capitaine Jack..... 8.90 €

*Sorbet coco rhum, chocolat chaud, chantilly*

Coupe colonel..... 8.90 €

*Sorbet citron vodka*

## Nos desserts :

Mousse au citron et brisure de sablée breton coulis au yuzu..... 6.50 €

Assiette de 3 fromages pays..... 7.50 €

Mousse au chocolat maison..... 6.50 €

Crème brûlée maison..... 7.50 €

Profiterole maison revisité *20 min de cuisson à commander en début de repas* ..... 8.00 €

Crêpes de Florange E Tal an Tan ..... 7.50 €

*Pommes fondante et caramel beurre salé maison glace vanille*

Café gourmand..... 8.90 €

## Glace et sorbets :

### Glaces

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

*Coco des îles*

*Café : 100% arabica*

*Caramel beurre salé : au sel de Guérande*

### sorbets

*Citron jaune : 29% de fruits*

*Mangue : 45 % de fruits*

*Fraise sengana : 62% de fruits*

*Framboise : 52% de fruits*

Coupe 2 boules 3,90€

coupe 3 boules 5,00 €

supp chantilly 1,50€



### Nos boissons chaudes :

Café expresso .....	1,90 €
Café allongé .....	1,90 €
Café double .....	3,90 €
Café crème .....	2,50 €
Café allongé crème .....	2,50 €
Thé .....	3,00 €
Infusions .....	3,00 €
Décaféiné .....	1,90 €

### Nos Digestifs

Get 27 et 31 4cl.....	5,00 €
Calvados AOC 4cl.....	6,00 €
Cognac amandes 4cl.....	6,00 €
Kremmig 4cl.....	6,00 €
Chouchen 4cl.....	5,00 €
Lambig de Bretagne 4cl.....	5,00 €
Irish coffee ou Breizh coffee .....	7,50 €
Digestif du moment .....	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 19h00-20h30 en semaine et 21h30 le samedi soir.*

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