



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.

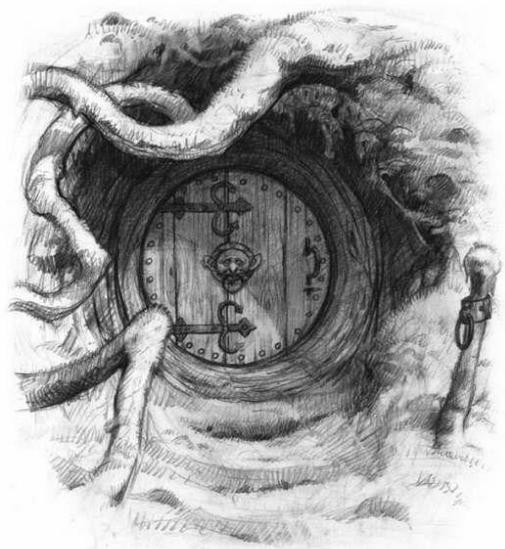
Le temps passait. Une fois devenus grands, ils eurent l'idée de partager leurs passions et décidèrent alors de construire dans les fins fond du bois, un endroit où on aimerait se retrouver pour faire « Bonne pitance moult ripaille » au coin du feu.

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 cl4,50 €

Heineken zéro alcool 33cl.....2,80 €

Karmeliet triple pression 33cl6.00 €

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

Brut10,80 €

Demi sec10,80 €

Verre de cidre demi sec ou brut3.60 €

Prix net service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Nos entrées

Salade Ar pesked8.50€

Saumon fumé, crevettes, crumble de parmesan au blé noir crème ciboulette.....en plat 17.00€

Tartine aux trois fromages fondu sur salade7.90€

Œuf cocotte au chevre et chorizo et ses mouillettes.....6.80€

Crème de chevre 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 campagne9,90 €

Terrine de Timadeuc8.90 €

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 €

Foie gras maison14.50€

Foie gras français élaboré par nos soins aux notes de sous chêne ,porto et Espelette

Escargots de bourgogne farcis X 68.50 €

X1217.00 €

Prix net service compris



Nos plats

Burger maison.....18,50 €

Pain buns, sauce burger, oignons confits, steak hache 180gr, fromage Ty Bizien , salade et tomates

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

Carbonade Bretonne : viande de bœuf cuit dans le cidre18.80 €

Plat traditionnel du nord revisité façon Breizh

Pavé de saumon grillé au feu de bois 200gr env19.90 €

Servi avec beurre maitre d hotel maison

La breiziflette maison14.90 €

Pomme de terre poêlé a l'ail, andouille de Guémené, fromage ty bizien, servi avec salade verte

Nos grillades au feu de bois

Steack haché à cheval bacon env180 gr.....15.90 €

Un incontournable de la cuisine française

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

Magret de canard grillé env. 280 gr rosé ou à point22,90 €

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 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*