

## Menu du korrigan gourmand

29,90 €

### Entrées

*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*

Ou

*Cassolette de fruits de mer et pétoncles au poireaux et kari goss maison*

### Plats

*Brochette de boeuf, grillé au feu de bois 180gr env.*

ou

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

ou

*Andouillette de baud grillée au feu de bois*

### Desserts

*Assiette de fromages pays*

Ou

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

Ou

*Brownie au chocolat et glace vanille*

## *Nos Entrées*

*Salade Ar pesked.....8.50€*

*Saumon fumé, crevettes, crumble de parmesan au blé noir crème ciboulette*

*Assiette de charcuterie pays : ..... 9,90 €*

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

*Œuf cocotte au chèvre et chorizo et ses mouillettes*

*Assiette de charcuterie pays : ..... 9,90 €*

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

*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)*

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

*X12.....17.00 €*

## Nos plats

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

Pavé de longe de thon grillé au feu de bois  
sauce maison .....21.00 €  
*Le thon c'est le steak de la mer alors saignant ou bien cuit  
choisissez....*

Terrine de Timadeuc plat.....16.90€  
*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)*

Cassolette de fruits de mer et pétoncles au  
poireaux et kari goss maison.....15.90€

Garnitures et sauces : une garniture et sauce par pers.

Pomme de terre ail et persil	Sauce moutarde à l'ancienne
Frites maison	Sauce béarnaise maison
Salade verte	Sauce au poivre maison
Légumes de saison	Sauce au bleu maison
	Sauce barbecue
	Beurre maître d'hôtel maison

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

*Prix net service compris*

## Nos grillades au feu de bois

Brauchette de bœuf maison...250 gr  
env.....19.90 €

Handouillette à la ficelle pays de Baud,  
grillée.....17,90€

Magret de canard grillé env. 280 gr  
*rosé ou à point* .....23,90 €

Entrecôte de bœuf filière bretonne :

250 gr env. :24.90 €

350 gr env. :28,90 €

450 gr env. :32,90€

Découvrez notre noix d'Entrecôte Black Angus  
maturée

Noix d'Entrecôte env. 250 gr : 25.00 €

Noix d'Entrecôte env. 350 gr : 35.00 €

Noix d'Entrecôte env. 450 gr : 45.00 €

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

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

*Prix net service compris*

## Carte des desserts

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*

### 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 révisité 20 min de cuisson à commander en début de repas.....8.00 €

Café gourmand.....8.90 €

### Glaces et sorbets

Coupe 2 boules .....3,90€

coupe 3 boules .....5,00 €

supp chantilly .....1,50€

## Apéritifs régionaux :

Elixir de fée 12cl..... 5,50€

*Laissez-vous emporter par sa douceur florale,*

Kjir breton 12cl.....4,50 €

*Cidre artisanal, crème de fraise de Plougastel ou crème de cassis de Lannion*

## Les classiques :

Ricard 2cl.....3,90 €

Martini 5cl (rouge, blanc).....4,20 €

Coupe de bulles 12cl.....6,50 €

Kjir pétillant 12cl.....5,80 €

*(crème de cassis ou mure ou pêche ou fraise)*

Kjir vin blanc 12cl .....3,10 €

*(crème de cassis ou mure ou pêche ou cerise ou fraise)*

Porto 5cl...rouge ou blanc.....4,80 €

Picon bière karmeliet 25 cl.....9,00 €

Cocktail sans alcool multifruit et grenadine.....5,00 €

## Whisky :

Clan Campbell 4 cl.....5,00 €

Jack Daniels 4cl .....5,00 €

Dalmore 4cl 12 ans d'âge.....9,00€

Caol Ila 12 ans d'âge 4cl.....6,00

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

## Boissons et softs

### Bières

Leffe pression 33cl.....	5,50 €
Blanche Hermine IPA 33 cl.....	4,50 €
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 €

### Cidre artisanal

Cidres Kerniel Kamors 75 cl	
Brut .....	10,80 €
Demi sec .....	10,80 €

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

## Menu du petit Korrigan (enfant)

13.50 € *Jusqu'à 12ans*

### Boisson au choix

Breizh cola, Breizh thé, Orangina,  
sirop a l'eau ou diabolo

### Plats

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

### Desserts

Glace en bâtonnet push up

## *redaction*

*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 y verrez-vous nos deux petits amis !!!!!*

## *Nos boisson chaudes :*

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

## *Nos Digestifs*

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

*Prix net service compris*

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

*Cours élémentaire*    *année 1981*

***CE1-CE2***

*Maître d'école: Michel Bierkejsprefer*