

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 aux poireaux
et kari goss maison*

Plats

Brochette de boeuf, grillée 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

Tarte tatin revisitée au carmel beurre salé

Ou

Brownie au chocolat et glace vanille

Tout changement dans le menu entrainera des suppléments

Nos Entrées

*Assiette de charcuterie de pays : 9,90
Jambon de pays, andouille de Guémené, saucisse sèche,
pâté de campagne*

*Cassolette de fruits de mer et pétoncles aux poireaux
et kari goss maison.....7.90€*

*Œuf cocotte au chèvre et chorizo et ses
mouillettes.....6.80€
Crème de chèvre et chorizo et son œuf mi cuit avec ses
mouillettes*

Foie gras maison mi cuit au chouchen.....12€

*Salade périgourdine : gesiers et lardons au vinaigre de
Framboise8.90€*

*Terrine de Timadeuc.....7.50 €
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 €

Carbonade Bretonne viande de bœuf
Cuit dans le cidre19.80 €

Plat traditionnel du nord revisité façon Breizh

Breizhiflette bretonne.....16.00 €
Pommes de terre, creme, andouille de Guéméné, ou jambon de pays au choix timmadeuc gratiné

Pavé de saumon grillé au feu de bois
Beurre de kari goss.....19.90 €

Escalope de veau façon normande au
kremming.....22.90€

Garnitures et sauces : une garniture et sauce par pers:

Gratin dauphinois maison	Sauce moutardé à l'ancienne
Frites maison	Sauce béarnaise
Salade verte	Sauce au poivre maison
Légumes de saison	Sauce au bleu maison
	Sauce maroilles maison
	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

Brochette de bœuf mariné 200 gr env.....17.90 €

Andouillette à la ficelle du pays de Baud
des salaisons celtiques, grillée.....16,90€

Magret de canard grillé env. 280 gr
rosé ou à point23,90 €

Entrecôte de bœuf bretonne 250 gr env. 24.90 €

Entrecôte de bœuf bretonne 350 gr env.. .29,90€

Entrecôte de bœuf bretonne 450 gr env...:35,90€

Découvrez notre noix d'Entrecôte Black Angus

maturet

Noix d'Entrecôte Angus env. 250 gr : 25.50 €

Noix d'Entrecôte Angus env. 350 gr : 30.50 €

Noix d'Entrecôte Angus env. 450 gr : 36.50 €

*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 €
<i>Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly</i>	
Chocolat ou café liégeois.....	7.90€

Coupes Alcoolisées

Coupe du capitaine Jack.....	8.90 €
<i>Sorbet coco rhum, chocolat chaud, chantilly</i>	
Coupe à pascal.....	8.90€
<i>Glace au Sarrazin blé noir arrosé de kremming, chantilly</i>	

Nos desserts :

Tarte tatin revisitée.....	6.50 €
Assiette de 3 fromages pays.....	7.50 €
Mousse au chocolat maison.....	6.50 €
Crème brûlée maison.....	7.50 €
Profiteroles maison.....	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€
<i>Laissez-vous emporter par sa douceur florale,</i>	
Kir breton 12cl.....	4,50 €
<i>Cidre artisanal, crème de fraise de Plougastel ou crème de cassis de Lannion</i>	

Les classiques :

Ricard 2cl.....	3,90 €
Martini 5cl (rouge, blanc).....	4,20 €
Coupe de bulles 12cl.....	6,50 €
Kir pétillant 12cl.....	5,80 €
<i>(Crème de cassis ou mure ou pêche ou fraise)</i>	
Kir vin blanc 12cl.....	3,10 €
<i>(Crème de cassis ou mure ou pêche ou cerise ou fraise)</i>	
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

<i>Leffe pression 33cl.....</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Blanche Hermine IPA33 cl.....</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Karmeliet triple pression 33cl.....</i>	<i>6.00 €</i>

Softs :

<i>Plancoët plate 100cl.....</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Plancoët gazeuse 100 cl.....</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Breizh cola 33 cl.....</i>	<i>3,95 €</i>
<i>Orangina 25 cl.....</i>	<i>3.95 €</i>
<i>Breizh Tea 33 cl.....</i>	<i>3,95 €</i>
<i>Sirop à l 'eau (menthe, fraise, grenadine, citron, rose).....</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Jus de fruits multifruit.....</i>	<i>2,80 €</i>

Cidre artisanal

<i>Cidres artisanal 75 cl</i>	
<i>Brut</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Demi sec</i>	<i>10,80 €</i>

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 grillé ou jambon nature ou
grillé, ou Fish and chips*

Desserts

Glace en bâtonnet push up



Le restaurant e tal an tan c'est

aussi des repas de groupes

Baptême anniversaire, mariages et

autres possibilité de privatiser le

lieu n'hésitez pas à nous

demander nos menus de groupes

et prendre rendez-vous au

02.97.39.24.97

CE1-CE2

Nos élèves producteurs punies !!!

-Mr Lamouric Yannick producteur de pommes de terre à Pluméliau a reçu 300 lignes à copier pour avoir triché sur son voisin....

-Marianne productrice du cidre fermier de Kerniel a été en retenue pour avoir répondu à l'intendante supérieur Mme Manon

--Les deux frères de l'abbaye cistercienne de Bréhand producteur de tomme de Timadeuc ont ramassé toutes les feuilles des arbres dans la cour de récréation pour avoir parlé en classe

- Mme Daniel productrice du fromage de chèvre bio à Lanvaudan a reçu 10 coups de règle sur les doigts Pour avoir lancer des boulettes de buvard sur la professeuse Anais de science au naturel.....

-Mr Robert des salaisons celtique de boud a été vu par le directeur et exclu de l'école 3 jours pour avoir jeté de l'encre sur la blouse de la maitresse Géraldine professeuse du lard de chant lyrique.....

Avis aux autres élèves....

Les directeurs Mr et Mme Millet

Nos boisson chaudes :

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

Nos Digestifs

<i>Get 27 et 31 4cl.</i>	5,00 €
<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 €

Prix net service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé