

Menu du korrigan gourmand

29,90 €

Entrées

Œuf cocotte au chèvre et au 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

Mousse de citron brisure de sable blé noir

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 rosette de lyon

Kassolette de fruits de mer et pétoncles aux poireaux et kari goss maison
entrée... 7.90€
plat... 15.80€

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€
Servi avec son pain grillé au feu de bois

Salade de chaire et miel croustillant de blé noir (vege).....7.90€

Salade arpesked8.90€:
Salade saumon fumé maison, crumble de parmesan, tomate, crevette et crème de citron , ciboulette

Terrine de Timadeuc....
entrée... 7.50 €/.
. plat ..15.00€

Mille feuilles de lard fumé pomme de terre, carottes de Plouhinec, tomme de l'abbaye de Timadeuc Cuit au four pendant 4 h

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 €

Gratin de légumes au parmesan15.50€
Plat végété

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

Garnitures et sauces : une garniture et sauce par pers.

Gratin dauphinois maison	Sauce moutarde à l'ancienne
Frites maison	Sauce béarnaise
Salade verte	Sauce au poivre maison
Ratatouille maison	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

Foie gras à emporter 12€/100gr

(demandez votre quantité)

Nos grillades au feu de bois

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

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

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

Filet de bœuf grillé env. 250 gr.....21.00€
Le plus tendre des morceaux à déguster !

Entrecôte de bœuf bretonne 250 gr env. 25.90 €

Entrecôte de bœuf bretonne 350 gr env.. .34.90€

Entrecôte de bœuf bretonne 500 gr env...:43,90€

Découvrez notre noix d'Entrecôte Black

Angus maturet

Noix d'Entrecôte Angus env. 250 gr : 27.90 €

Noix d'Entrecôte Angus env. 350 gr : 36.90 €

Noix d'Entrecôte Angus env. 500 gr : 45.90 €

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

Carte des desserts

Coupe dame blanche.....7.90 €

Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly

Chaucolat ou café liégeois.....7.90€

Coupe oréo7.90 €

(2 boules vanille, chocolat chaud maison, morceaux d'oréo, chantilly)

Coupes Alcoolisées

Coupe du capitaine Jack.....8.90 €

Sorbet coco rhum, chocolat chaud, chantilly

Coupe à Pascale.....8.90€

Glace au Sarrazin blé noir arrosé de kremming, chantilly

Nos desserts :

Mousse de citron brisure de sable noir6.50 €

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

Mousse au chaucolat maison.....6.50 €

Crème brûlée maison.....7.50 €

Profiteroles maison *(a commandet en début de repas)*..8.50 €

Café gourmand..... 8.90 €

Glaces et sorbets

Chocolat, vanille, fraise, pistache, coco, mangue, framboise, citron, blé noir, café, caramel etc.

Coupe 2 boules3,90€

Coupe 3 boules5,00 €

Supp chantilly1,50€

Apéritifs régionaux :

Elixir de fée 12cl..... 5,50€

Laissez-vous emporter par sa douceur florale,

Kir 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 €

Kir pétillant 12cl.....5,80 €

(Crème de cassis ou mure ou pêche ou fraise)

Kir vin blanc 12cl3,10 €

(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 multfruit et grenadine.....5,00 €

Whisky :

Clan Campbell 4 cl.....5,00 €

Jack Daniels 4cl5.00 €

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

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 €

DEMANDEZ NOTRE GAMME DE RHUM ARRANGE DES 7 MERS

Noix de coco, banane, citron vert gingembre, pomme cannelle, ananas vanille, fruits de la passion