

# Menu du Korrigan gourmand

31.90 €

## Entrées

*Œuf mollet au chèvre et au chorizo et galette de blé noir*

*Assiette de charcuterie pays :*

*Jambon de pays, chorizo, saucisse sèche, pâté de campagne*

*Ou*

*Cassolette de fruits de mer et pétoncles aux poireaux et kari goss de Lorient*

## Plats

*Piece du boucher, grillée au feu de bois 200gr 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*

*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, chorizo, saucisse sèche, pâté de campagne, rosette de Lyon*

*Les Tartines de mamie paulette.....7.50€*

*Tartine bretonne : tartine, béchamel andouille ou jambon de pays, curée nantaise gratinée*

*Tartine cheuteumi : tartine, béchamel andouille ou jambon de pays, maroilles gratinée*

*Foie gras maison mi cuit au choucroute.....13.90€*  
*Servi avec son pain grillé au feu de bois*

*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*

## Nos plats

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

Pavé de somon grillé au feu de bois  
Beurre de kari goss.....20.90 €

Gratin de légumes au parmesan .....15.50€  
Plat végété

Garnitures et sauces : une garniture et sauce par pers.

Pommes de terre à l'ail maison	Sauce béarnaise
Salade verte	Sauce au poivre maison
Légumes maison	Sauce au bleu maison
	Sauce maroilles maison

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

Prix net service compris

Foie gras à emporter 15€/100gr  
(demandez votre quantité)

## Nos grillades au feu de bois

Andouillette à la ficelle grillée du pays de  
Baud 240 gr env des salaisons celtiques ...17,90€  
-avec tranche de maroilles fondu.....19.50€  
-avec tranche de timadeuc fondu.....19.50€

Magret de canard grillé env. 300 gr env  
rosé ou à point .....23,90 €

Filet de bœuf grillé env. 250 gr.....26.00€  
Le plus tendre des morceaux à déguster !

Entrecôte de bœuf bretonne  
250 gr env. ...25.90 €    350 gr env.. ....34.90€

Découvrez notre noix d'Entrecôte Angus

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 oréo .....7.90 €

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

### Coupes Alcoolisées

Coupe caulonnell.....8.90€

*Sorbet citron vodka 4cl*

### Nos desserts :

Tarte tatin revisitée .....7.50 €

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

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 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,*

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 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 €

## Whisky :

Clan Campbell 4 cl.....5,00 €

Jack Daniels 4cl .....6.00 €

Dalmore 4cl 12 ans d'âge.....9.00€

Caol Ila 12 ans d'âge 4cl.....7,00

*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>Doux.....</i>	<i>10,80 €</i>

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

## Menu du petit Korrigan (enfant)

*13.90 €\_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 :

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 €

DEMANDEZ NOTRE GAMME DE RHUM ARRANGE DES 7 MERS

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