

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 nantais gratiné

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

Foie gras maison mi cuit au chouchen.....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 parmesan15.50€
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 point23,90 €

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

Chocolat ou café liégeois.....7.90€

Coupe oréo7.90 €

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

Coupes Alcoolisées

Coupe caulonnell.....8.90€

Sorbet citron vodka 4cl

Nos desserts :

Tarte tatin revisitée7.50 €

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 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 €

Whisky :

Clan Campbell 4 cl.....5,00 €

Jack Daniels 4cl6.00 €

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