

Menu du korrigan gourmand

32.50 €

Entrées

* Œuf cocotte au châvire et chorizo et ses mouillettes ou

Assiette de charcuterie pays :

*Jambon de pays, saucisson, saucisse sèche, pâté de campagne
ou*

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

Plats

*Pièce du bouchais, grillée au feu de bois 200gr env.
ou*

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

ou

Andouillette de bœuf grillée au feu de bois

Desserts

Assiette de fromages pays

Ou

Tarte tatin revisitée

Ou

Tiramisu au Kreming

Tout changement dans le menu entraînera des suppléments

Nos Entrées

Potage maison de légumes du moment..... 3.50€

Œuf cocotte au châvire et chorizo et ses mouillettes

..... Entrée..... 6.80€

..... Plat..... 12.90€

*Crème de chèvre et chorizo et son œuf mi cuit avec ses
mouillettes*

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

*Aciette terre et mer (foie gras et saumon fumé
maison)..... 10.90€*

Servi avec son pain grillé au feu de bois

Nos plats

Filet mignon o curé nantais.....15.90€

(Compoté d'oignons, lardons)

Pavé de somon grillé au feu de bois

Beurre de kari goss.....22.00 €

Pavé de céréales et sa purée du moment.....17.90€

Garnitures et sauces : une garniture et sauce par pers.

Frites maison

Sauce béarnaise maison

Salade verte

Sauce au poivre maison

Purée maison de saison

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 fisselle grillée du pays de Baud 240 gr env des saisons celtiques ...18.50€

Magret de canard grillé env. 300 gr env rosé ou à point25,90 €

Filet de bœuf grillé env. 250 gr.....27.90€
Le plus tendre des morceaux à déguster !

Entrecôte de bœuf Simmental

250 gr env. ...25.90 € 350 gr env.34.90€

Découvrez notre nouveauté côtes de bœuf individuel

Simmental fond dans la bouche, un délice !!!!

Côtes de bœuf 500gr environ..... 34.90€

Une viande cuite au feu de bois

Carte des desserts

Coupe dame blanche.....7.90 €

Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly

Chaucolat ou liégeois.....7.90€

Coupe breizh Pommes fondantes deux boules caramel, caramel au beurre salé maison

Coupes Alcoolisées

Coupe caulonnel.....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 (à commander en début de repas).....8.50 €

Café gourmand.....8.90 €

Tiramisu au Kreming (dessert alcoolisé).....6.90€

Glaces et sorbets

Chocolat, vanille, fraise, pistache, coco, 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.....4,70 €

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

Les classiques :

Ricard 2cl.....3,90 €

Martini 5cl (rouge, blanc)4,30 €

Coupe de bulles 12cl.....6,50 €

Kir pétillant 12cl.....5,90 €

(Crème de cassis ou mure ou pêche ou ou fraise)

Kir vin blanc 12cl3,50 €

(Crème de cassis ou mure ou pêche ou cerise ou fraise)

Porto 5cl...rouge ou blanc.....4,90 €

Picon bière karmeliet 25 cl.....9.00 €

Whisky :

Clan Campbell 4 cl.....5,00 €

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

Leffe pression 33cl.....	5,80 €
Blanche Hermine IPA 33 cl	4,90 €
Karmeliet triple pression 33cl	6,50 €

Softs :

Plancoët plate 100cl.....	3,50 €
Plancoët gazeuse 100 cl.....	3,50 €
Breizh cola 33 cl.....	4,10€
Orangina 25 cl.....	4,10 €
Breizh Tea 33 cl.....	4,10 €
Sirop à l 'eau (menthe, fraise, grenadine, citron, rose)	2,00 €
Jus de fruits multifruit.....	2,80 €

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 à 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 et alant an tan c'est

aussi des repas de groupes

CE1 -CE2

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

redaction

Il était une fois il y a très très longtemps, vivaient dans la fauêt 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 pâcions et décidèrent alors de construire dans les fins fond du bois, un endroit où on aimerait se retrouver pour faire « Bonne pittance moult ripaille » au coin du feu.

Ils cherchèrent dans la fauret 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 pittance puissent vous procurer 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 :

Café expresso	2,00 €
Café allongé	2,00 €
Café double	4,00 €
Café crème	2,80 €
Café allongé crème	2,80 €
Thé	3,50 €
Infusions	3,50 €
Décaféiné	2,00 €

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	8,50 €

DEMANDEZ NOTRE GAMME DE RHUM ARRANGE DES 7 MERS

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