



TY POUPIG

Crêperie - Restaurant



LES CRÊPES DE BLÉ NOIR

(salées sans gluten)

Nos Spécialités Salées

Athènes : Houmous de pois chiches, légumes marinés, fêta marinée, salade 7,90

Tokyo : Tartare de saumon, sauce teriyaki, cacahuètes, sésame, ciboulette, coriandre, salade 11,90

Camembert : Camembert, lard grillé, confiture de figues, salade, noix 10,30

Madrid : Compotée de tomate, poivrons rôtis, chorizo, manchego 8,20

Naples : Compotée de tomates, coppa grillée, burrata, crème de vinaigre balsamique, salade 14,50

Montréal : Œuf brouillé, cheddar, lard grillé, noix de pécan, sirop d'érable 10,80

Douarnenez : Rillettes de sardines, madame Loïk, tomates, salade 10,80

Les Classiques

(œuf brouillé sur demande)

Guéméné : Œuf, andouille, emmental, oignons confits 8,40

Complète : Œuf, emmental, jambon 7,00

Lard : Œuf, emmental, lard grillé, chèvre 8,10

Rennaise : Saucisse bretonne, emmental, crème de moutarde à l'ancienne, oignons confits, salade 10,20

A Composer 1, 2, 3 ingrédients (4,80 / 6,00 / 7,20)
(Sèche sur demande)

Ingrédients : Œuf, andouille, jambon, lard grillé, chèvre, cheddar, emmental, compotée de tomates, fondue de poireaux, champignons, oignons confits, miel, éclats de noix.

Saucisse bretonne 3,00

Crêpe de blé noir beurre 3,20

Bol de salade 3,00

: plats végétariens.



Un p'tit coup d'œil sur l'ardoise :

• Le Menu de la cheffe

(uniquement le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés)

Entrée / plat ou plat / dessert 18,00

Entrée / plat / dessert 20,00

• Nos suggestions (midi et le soir du lundi au samedi)

nos Moules Frites à partir de mi-mai

A la Marinière (oignons, persil, vin blanc) 13,50

A la Crème (Marinière + crème) 14,50

Au Roquefort (Roquefort, vin blanc, crème) ... 15,50



Sur commande : Crêpes de blé noir et de froment à emporter

Les 6 crêpes de blé noir 4,00

Les 6 crêpes de froment 5,00

LES CRÊPES DE FROMENT

(sucrées)

Nos Spécialités Sucrées

Manon : Ganache Kinder, éclats de Kit-Kat, chantilly 7,50

Coline : Nutella, caramel au beurre salé, éclats de cookies 6,70

Jeannise : Ganache noisette, éclats de noisettes, glace vanille, Kinder Bueno 9,20

Stéphanie : Pommes, amandes, sorbet fraise et menthe douce, chantilly 8,20

Wendy : Ganache pistache, fruits rouges, sorbet abricot 9,20

Armelle : Pommes, caramel beurre salé, crumble, glace crème fraîche d'Isigny 8,70

Hélène : Poire pochée, coulis de chocolat, glace vanille, chantilly 8,90

A Composer 1, 2, 3 ingrédients (4,30 / 5,30 / 6,30)
(Sèche sur demande)

Ingrédients : Sucre, Nutella, chocolat, caramel beurre salé, amandes grillées, pommes, banane, jus de citron, miel, sirop d'érable, crème de marron, confitures (Myrtille, fraise, abricot, orange, figues, cerise noire).

Supplément chantilly 2,00

Crêpe au beurre 3,00

Crêpe beurre sucre 3,20

Crêpe flambée (Rhum brun ou Grand Marnier ou Cointreau) 7,50

GLACES ET SORBETS 1 boule : 3,20 / 2 boules : 5,70 / 3 boules : 7,60



Crèmes glacées : Vanille, pistache, chocolat, caramel beurre salé, crème fraîche d'Isigny, rhum-raisins, palet breton.

Sorbets : Citron jaune de Sicile, clémentine de Corse, framboise, fraise et menthe douce, abricot.

Dame Blanche : Glace vanille, coulis chocolat maison, amandes effilées, chantilly 7,80

Chocolat ou caramel liégeois : Glace et coulis correspondant au choix, amandes effilées, chantilly 7,80

Colonel : Sorbet citron, vodka 7,90

Général : Glace rhum-raisins, rhum brun St-James 7,90

Impériale : Sorbet clémentine de Corse, liqueur de mandarine Napoléon 7,90

Bibou : Glace vanille, glace chocolat, éclats de cookies, sauce caramel beurre salé, chantilly 8,30

Ty Poupig : Glace palet breton, glace pistache, coulis de chocolat maison, éclats de pistache, chantilly 7,90

Tatin : Glace vanille, pommes, coulis de caramel beurre salé, chantilly, crumble 8,30

