



TY POUPIG

Crêperie - Restaurant



LES CRÊPES DE BLÉ NOIR

(salées sans gluten)

Nos Spécialités Salées

Delhi : Curry de légumes au lait de coco, coriandre, sésame  8,80

Nicosie : Halloumi, légumes marinés, compotée de tomates ..10,80

Camembert : Camembert, lard grillé, confiture de figues, salade, noix.....10,20

Naples : Burratina, compotée de tomates, salade, coppa grillée, tomates et crème de vinaigre balsamique.....14,80

Tokyo : Tartare de saumon, sauce teriyaki, sésame, cacahuètes, noix de cajou, oignon cébette, salade 11,80

New-York : Saucisse de Francfort, cheddar, oignons crispy, salade, sauce hot-dog10,00

Séville : Manchego, jambon Serrano, poivronnade, légumes marinés, salade.....12,00

Les Classiques

(œuf brouillé sur demande)

Guéméné : Œuf, andouille, emmental, oignons confits.....8,30

Complète : Œuf, emmental, jambon7,00

Lard : Œuf, emmental, lard grillé, chèvre..... 8,00

Rennaise : Saucisse bretonne, emmental, crème de moutarde à l'ancienne, oignons confits, salade.....10,00

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

(Sèche sur demande)

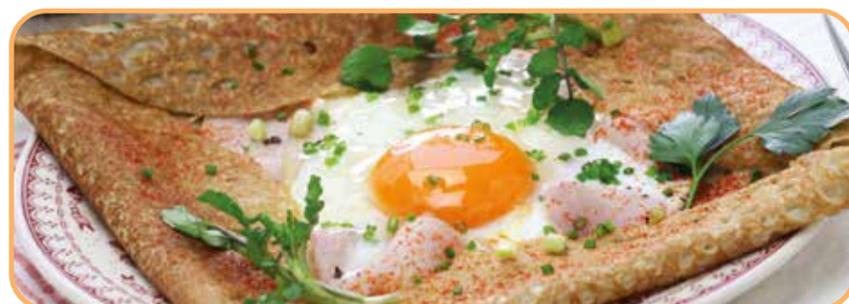
Ingrédients : Œuf, andouille, jambon, chorizo, lard grillé, chèvre, cheddar, emmental, compotée de tomates, fondue de poireaux, champignons, oignons confits, miel, éclats de noix.

Saucisse bretonne.....3,00

Crêpe de blé noir beurre3,20

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)

• À partager à l'apéro : trio de fritures

crevettes, mozzarella, jalapeños (9 pièces)..... 13,90

Nos Moules Frites en saison

A la Marinière13,00

Au Curry 14,50

A la Crèole (gingembre, échalotes, ail, tomates, citron vert, curcuma, lait de coco) 16,00



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

Les 6 crêpes de blé noir3,50

Les 6 crêpes de froment.....4,50

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 cookies6,70

Axelle : Eclats de Lion, caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly9,50

Chloé : Crème de citron, éclats de meringue, sorbet framboise8,50

Christine : Coulis de chocolat, cerises amarena, glace pistache, chantilly 8,00

Armelle : Pommes, caramel beurre salé, crumble, glace crème fraîche d'Isigny8,70

Jeannise : Ganache chocolat blanc et noisettes, glace vanille, Kinder bueno9,20

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).

Supplément chantilly.....2,00

Crêpe au beurre3,00

Crêpe beurre sucre3,20

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 Valrhona, caramel beurre salé, café, crème fraîche d'Isigny, rhum-raïsans, palet breton.

Sorbets : Citron jaune de Sicile, clémentine de Corse, framboise.

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

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

Colonel : Sorbet citron, vodka..... 7,90

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

Bibou : Glace vanille, glace chocolat, éclats de cookies, sauce caramel beurre salé, chantilly8,30

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, crumble8,30