



TY POUPIG

Crêperie - Restaurant



LES CRÊPES DE BLÉ NOIR

(salées sans gluten)

Nos Spécialités Salées

Dehli : Curry de légumes au lait de coco, coriandre, sésame	8,20
St-Brieuc : Noix de St Jacques, fondue de poireaux, sauce crustacés	14,20
Camembert : Camembert, lard grillé, confiture de figues, salade, noix	10,20
Toronto : Gravlax de truite «arc-en-ciel» au sirop d'érable et herbes, madame Loik, légumes marinés, salade	12,70
Biarritz : Confiture de cerises noires, filet mignon de porc séché au piment d'Espelette, Ossau-Iraty, salade	13,50
Albertville : Reblochon, fromage à raclette, viande des grisons, salade	13,20
Mexico : Sauté de poulet (tomates, origan, cumin, oignons rouges et poivrons), cheddar, avocat et coriandre	12,50
Nangis : Brie, pommes, salade, noix	9,80

Les Classiques

(œuf brouillé sur demande)

Guéméné : Œuf, andouille, emmental, oignons confits	8,30
Complète : Œuf, emmental, jambon	7,00
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, 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)

L'Assiette «Végé»



Curry de légumes au lait de coco, riz et amandes 14,00



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

Les 6 crêpes de blé noir 3,50

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 cookies	6,70
Violette : Crème pâtissière, amandes, myrtilles	7,00
Madeleine : crème de marron, oranges confites, amandes, chantilly	7,80
Blanche : purée de noix de coco, banane, glace chocolat, chantilly	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
Juliette : Clémentine curd, sorbet clémentine de Corse, amandes, chantilly	9,50

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, café, crème fraîche d'Isigny, rhum-raisins, 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-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

