

BIENVENUE

À LA CRÊPERIE TY BILIG !

TOUTES NOS GARNITURES SONT CUISINÉES SUR PLACE ET LES GALETTES ET CRÊPES SONT PRÉPARÉES AVEC TRADITION ET RESPECT DU SAVOIR-FAIRE ARTISANAL BRETON. (PAYS FOUESNANTAIS-CONCARNEAU)

La recette de la pâte à sarrasin est garantie sans gluten. Le sarrasin ou blé noir, plutôt qualifiée de « pseudo-céréale », n'appartient pas à la famille des graminées, ni à la famille des espèces regroupant le blé. Il s'agit en réalité de la récolte des graines de fleurs de sarrasin, qui une fois à maturité à un aspect foncé.

Dans la pâte à crêpe, la farine et le lait fermier sont biologiques, un sucre de canne pur antillais pour davantage de goût et les œufs de plein air (ferme avicole de Buros).

En fonction des saisons, nous nous efforçons d'acheter les fruits et légumes locaux, non traités ou biologiques.

La charcuterie est Béarnaise, Basque ou Espagnole (jambon de Truie/chorizo)

IMPORTANT :

En cas d'allergie au Gluten, au lait, aux œufs, aux fruits à coques, noix, Fruits de mer, ou tout autre allergène, merci de nous en avvertir au préalable.

Bon appétit !

LES BOISSONS :

Apéro Breizh :

- KIR BRETON : LIQUEUR DE FRAISE, CIDRE BRUT2€80
KIR CELTIQUE: : LIQUEUR DE FRAISE, CHOUCHEN, CIDRE BRUT..... 3€40
LE TAGADA : SIROP DE FRAISE, NECTAR DE KIWI, JUS DE POMME..... 3€20
LE MELBA : SIROP DE FRAISE, NECTAR DE PÊCHE, JUS DE POMME ...3€20
LE CIDRIA : CIDRE, POMMEAU DE BRETAGNE, NECTAR DE PÊCHE..... 4€50
PUNCH BRETON : RHUM, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CHOUCHEN..... 4€50
JURANÇON MOELLEUX 12,5 CL.....4€
BREIZH WHISKY : WHISKY DE BRETAGNE AU BLÉ NOIR « EDDU » ET BREIZH COCA 5€
CHOUCHEN : ...3€50 (LIQUEUR BRETONNE À BASE DE MIEL ET MOÛT DE POMME)

BIERES BRETONNES :

- MÉLUSINE (BLONDE FORTE) AU SUBTIL GOÛT DE MIEL 6,5% 33CL4€
TELENN DU (BRUNE DOUCE) AU BLÉ NOIR 4,5% 33CL4€
LA BRITT (BLANCHE DOUCE) 4,8% 33CL4€
L'AR-MEN (BLONDE BIO) 5% 25 CL3€

DIGESTIF : 2€50

- POMMEAU DE BRETAGNE (LIQUEUR A BASE DE MOÛT DE POMME ET DE LAMBIG VIEILLI
PLUSIEURS MOIS EN FÛT DE CHÊNE)
CALVADOS
CHOUCHEN

CIDRES ET VINS :

- BOLÉE DE CIDRE DOUX OU BRUT 2€70
- CIDRE FERMIER DE LA CIDRERIE LA RUAUDAIE (56) BRUT OU DOUX
75cl9€50
 - VIN ROUGE (BIOLOGIQUE) AU VERRE3€
 - VIN ROUGE CARAFE 37,5 CL..... 8€
- VIN ROSÉ AU VERRE3€50 - VIN ROSÉ PROVENCE75CL 15€
- VIN DE JURANÇON MOELLEUX 75 CL16€ AU VERRE..... 4€

BOISSONS SANS ALCOOL :

- SIROP À L'EAU (FRAISE, CITRON, MENTHE, KIWI).....1€50
- JUS DE POMMES FERMIER2€50
- NECTAR DE PÊCHE ROUSSANNE2€50
- LE TAGADA : SIROP DE FRAISE, NECTAR DE KIWI, JUS DE POMME..... 3€20
- LE MELBA : SIROP DE FRAISE, NECTAR DE PÊCHE ROUSSANNE, JUS DE POMME3€20
- BOISSONS GAZEUSES 33CL (COCA-COLA, ORANGINA) 2€
- CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ EXPRESSO1€50
- CAFÉ CRÈME2€
- THÉ (VERT À LA MENTHE, VERT ORIENTAL, NOIR PAIN D'ÉPICES, CEYLAN) 1€50
- TISANE (VERVEINE OU MÉLANGE NUIT TRANQUILLE) 1€50

Yec'hed mad ! A ta santé !

GALETTES DE SARRASIN CLASSIQUES

(DISPONIBLES DANS LE MENU DU MIDI OU À LA CARTE)

Nature au beurre.....2€50

Oeuf-epinard-emmental ...6€50

Oeuf-champignons-emmental...6€50

Jambon-emmental ...6€50

Jambon-emmental-champignons ...7€50

Bleu-noix-Poire.....7€20

Ventrèche-champignons-emmental.....7€50

Chèvre-noix-miel.....7€50

Chèvre-pruneaux-ventrèche.....7€80

Boudin-pommes-oignons au cidre.....7€50

Andouille-œuf-emmental.....8€

Complète (œuf-jambon-emmental).....7€50

Complète champignons7€80

Complète oignons au cidre8€

Complète avec jambon de pays8€

Bol de salade +1€50

CRÊPES SUCRÉES CLASSIQUES :

(Disponibles dans la formule du midi ou à la carte)

Beurre sucre2,5€

Sucre et cannelle.....2,5€

Miel.....3€

sirop d'érable3€50

Confiture artisanale (au choix) :4€

Kiwi Ou Pêche Roussanne Ou Pêche blanche infusée à la rose Ou Cerise noire Ou
Gelée de pommes bretonnes

Chocolat Maison4€50

Chocolat au piment d'espelette4€70

Chocolat-noix de coco râpée4€70

Banane-chocolat.....5€50

Caramel au beurre salé4€50

Banane-caramel au beurre salé.....5€50

Crème de Marron4€50

Pommes-cannelle5€50

FAR BRETON AUX PRUNEAUX : COULIS Caramel au beurre salé et chantilly.....3€20

**ingrédient ou chantilly
en supplément = 1€**

Menu Midi 12 €

« Les Corsaires »

Galette classique
+
Crêpe classique ou Far Breton
+
Bolée de cidre

Expresso bio : +1€

**Menu « Les Moussaillons »
(format enfant)
7 € 50**

Galette Jambon-fromage ou
Oeuf-fromage
/
Crêpe sucre ou chocolat
ou
1 boule de glace avec chantilly
/
Jus de pomme

GALETTES DE SARRASIN DU « TY BILIG »

LA CANADIENNE : VENTRÈCHE ROULÉE-POMMES POÊLÉES-SIROP D'ÉRABLE.....9€

LA FOUESNANTAISE : ANDOUILLE-ŒUF-EMMENTAL-OIGNONS AU CIDRE-SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE9€50

LA BERGÈRE : CHÈVRE, TOMATES CONFITES, OIGNONS AU CIDRE, NOIX, MIEL.....9€50

LA PARISIENNE : JAMBON BLANC, FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME, FROMAGE BRIE , ASPERGES.....10€50

L'ANDALOUSE : CHORIZO DOUX, POIVRONS POÊLÉS, TOMATES CONFITES, EMMENTAL...11€50

LA FROMAGERE : TOMATES, EMMENTAL RÂPÉ, BRIE, BLEU D'Auvergne, CHÈVRE.....11€50

L'EUSKADI : JAMBON DE PAYS, BREBIS, PIPERADE, GUINDILLAS (PIMENT BASQUE).....12€

LA PROVENÇALE : COURGETTES POÊLÉES, CAVIAR D'AUBERGINES, CHÈVRE, TOMATES, PESTO, Pignons de pin.....12€50

LA PYRÉNÉENNE : SAUMON FUMÉ, POUSSÉS D'ÉPINARDS, ASPERGES, CRÈME CITRONNÉE À L'ANETH...12€50

L'ADISHATZ : ŒUF, VENTRÈCHE ROULÉ, PIPERADE, FROMAGE DE BREBIS.....12€50

LA SAVOYARDE : REBLOCHON, POMMES DE TERRE, VENTRÈCHE ROULÉE, ŒUF ET CHAMPIGNONS.....13€

LA LANDAISE : MAGRET FUMÉ, GÉSISERS DE CANARD, EMMENTAL, OIGNONS AU CIDRE, TOMATES.....13€

LA FINISTÉRIENNE : NOIX DE ST JACQUES, CREVETTES, FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME, SALADE.....14€

SALADES COMPOSÉES :

LA PÉRIGOURDINE :

SALADE, MAGRET DE CANARD FUMÉ, GÉSÍERS DE CANARD, ASPERGES, OIGNONS ROUGES,
TOMATES CERISES, PIGNONS DE PIN

PORTION REPAS 10€50

½ PORTION (ENTRÉE) : 5,25€

LA BASQUE :

SALADE, JAMBON DE PAYS, FROMAGE DE BREBIS, TOMATES CERISES, OIGNONS ROUGES,
GUINDILLAS (PIMENT VERT DOUX DU PAYS BASQUE)

PORTION REPAS : 9€50

1/2 PORTION (ENTRÉE) : 4,75€

LA FRAÎCHEUR :

SALADE, BLEU D'Auvergne, NOIX, POIRES, OIGNONS ROUGES, TOMATES CERISES

PORTION REPAS : 8€50

½ DEMI-PORTION (ENTRÉE) : 4,25€

LA PÊCHEUR :

SALADE, CHÈVRE, TRUITE FUMÉE, OIGNONS ROUGES, TOMATES, PIGNONS DE PIN, CRÈME
CITRONNÉE

PORTION REPAS : 10€50

½ PORTION : 5€25

CRÊPES SUCRÉES DU « TY BILIG »

LA QUÉBÉCOISE : POMMES CARAMELISÉES, SIROP D'ÉRABLE, NOIX DE GRENOBLE, GLACE VANILLE
.....6€50

LA BRETONNE : POMMES CARAMELISÉES-CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET CHANTILLY ...6€

LA ROUSSILLON : PÊCHES ROUSSANNES AU SIROP, MIEL DU BÉARN, AMANDES GRILLÉES, GLACE
VANILLE.....6€50

LA BELLE-HÉLÈNE : CHOCOLAT MAISON, POIRE POCHÉE, AMANDES GRILLÉES ET
CHANTILLY6€50

LA CITRONNÉE : CRÈME DE CITRON, AMANDES GRILLÉES ET CHANTILLY6€

LA SUCRÉ-SALÉ : BREBIS, CONFITURE DE CERISE NOIRE SUR GALETTE DE SARRASIN6€50

Crêpes flambées : 7€

LA SUZETTE : BEURRE SUZETTE À L'ORANGE, ORANGES, FLAMBÉE AU GRAND MARNIER

LA CALVADOS : POMMES CARAMELISÉS, FLAMBÉE AU CALVADOS, GLACE ARMAGNAC/PRUNEAU

L'ANTILLAISE : BANANES, CHOCOLAT, NOIX DE COCO RÂPÉE, FLAMBÉE AU RHUM

AUTRES DESSERTS :

COUPE DE GLACE : 2XBOULES DE GLACES ARTISANALES ET CHANTILLY MAISON.....3€80:

AU CHOIX : CHOCOLAT, MENTHE/ECLATS DE CHOCOLATS, CARAMEL, PISTACHE, RHUM/RAISIN,
PRUNEAUX/ARMAGNAC FRAMBOISE, FRAISE, CASSIS, MANGUE, VANILLE, CAFÉ, CITRON, ORANGE
SANGUINE.....)

LE BREIZH CAFÉ :

1 CAFÉ OU DÉCA, 1 CRÊPE DENTELLE CHOCOLAT, 1 MINI-CRÊPE (CRÈME DE CITRON OU
CONFITURE) ET PETIT FAR BRETON AUX PRUNEAUX.....5€50