

TY POUPIG

Crêperie - Restaurant



LES CRÊPES DE BLÉ NOIR

(salées sans gluten)

Nos Spécialités Salées

Jaipur : Dahl de lentilles corail, chutney coriandre et sésame8,40

Penmarc'h : Rillettes de sardine de bolinche, Madame Loïk, pickles de concombre, wakamé et curry, salade10,80

Camembert : Camembert, lard grillé, confiture de figues, salade, noix10,20

Oslo : Madame Loïk, saumon fumé, pickles de betterave dulse et épices, salade11,80

Biarritz : Confiture de cerises noires, filet mignon de porc séché au piment d'Espelette, Ossau-Iraty, salade13,50

Albertville : Reblochon, fromage à raclette, viande des grisons, salade13,00

Mexico : Sauté de poulet (tomates, origan, cumin, oignons rouges et poivrons), cheddar, avocat et coriandre12,50

Les Classiques

(œuf brouillé sur demande)

Guéméné : Œuf, andouille, emmental, oignons confits8,30

Complète : Œuf, emmental, jambon7,00

Lard : Œuf, emmental, lard grillé, chèvre8,00

Rennaise : Saucisse bretonne, emmental, crème de moutarde à l'ancienne, oignons confits, salade10,00

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

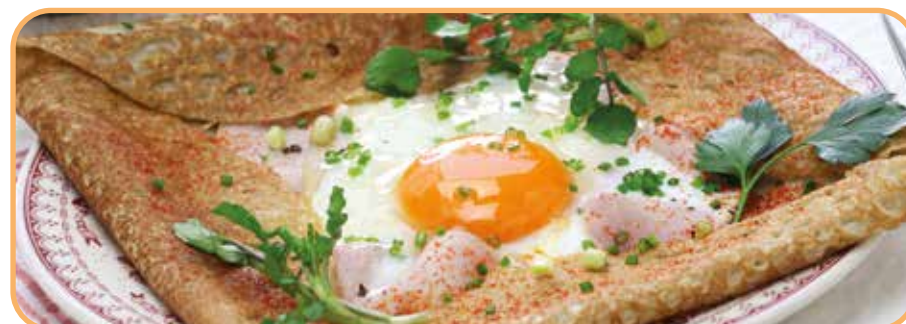
Ingrédients : Œuf, andouille, jambon, lard grillé, chèvre, cheddar, emmental, compotée de tomates, fondue de poireaux, champignons, oignons confits, miel, éclats de noix.

Saucisse bretonne3,00

Crêpe de blé noir beurre3,20

Bol de salade3,00

 : 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 / dessert18,00

Entrée / plat / dessert20,00

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

Nos Plats végétariens

Dahl de lentilles corail, riz et naan16,00

Wok de légumes et nouilles sautées ...15,00



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

Les 6 crêpes de blé noir3,50

Les 6 crêpes de froment4,50

LES CRÊPES DE FROMENT

(sucrées)

Nos Spécialités Sucrées

Manon : Ganache Kinder, éclats de Kit-Kat, chantilly7,50

Coline : Nutella, caramel au beurre salé, éclats de cookies6,70

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

Madeleine : crème de marron, oranges confites, amandes, chantilly7,80

Justine : Ganache caramel au beurre salé et beurre de cacahuètes, banane, amandes, chantilly8,80

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, figues, cerise noire).

Supplément chantilly2,00

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, 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, chantilly7,80

Chocolat, caramel, ou café liégeois : Glace et coulis correspondant au choix, amandes effilées, chantilly7,80

Colonel : Sorbet citron, vodka7,90

Général : Glace rhum-raisins, rhum brun St-James7,90

Impériale : Sorbet clémentine de Corse, liqueur de mandarine Napoléon7,90

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, chantilly7,90

Tatin : Glace vanille, pommes, coulis de caramel beurre salé, chantilly, crumble8,30