

LES BOISSONS :

BIERES BRETONNES (33CL) : 3€40

Mélusine Blonde forte au subtil goût de miel

Telenn Du Brune douce au blé noir

Grévine blonde douce pur malt non-filtrée

CIDRES DOUX OU BRUT 75cl : 8€

BOISSONS GAZEUSES : 2€

Coca-Cola, Orangina, Perrier

NOUVEAU ! pot de glace 1 personne : 3€

Vanille de Madagascar, Chocolat Extra, Noisette,
Nougat, Caramel, Mangue, Framboise,
Orange Sanguine, Pêche, Rhum/raisin...



Conseil de dégustation :

Au four :

Otez le couvercle

A 150°, 7min pour une galette

laisser ensuite la crêpe sucrée dans le four éteint

Aux micro-ondes :

Otez le couvercle

2 à 3min pour la galette

1min30 pour une crêpe

(Selon puissance des micro-ondes)

Bon appétit !

Kalon digor !



www.facebook.com/tybilig

<http://tybilig.wix.com>

Crêperie Ty Bilig

57, Boulevard Alsace Lorraine, 64000 PAU

Mardi au vendredi 12h à 14h et 19h à 22h

(Juillet/Août consulter les horaires)

05-59-02-48-99

Appelez pour commander ou laissez
votre commande sur le répondeur



Galettes de sarrasin natures :

Par 6 : 6€ ou par 12 : 12€

Crêpes de froment natures :

Par 6 : 5,10 € ou par 12 : 10€

Les Galettes de sarrasin classiques :

œuf-champignons-emmental 6,5 €

jambon-emmental 6,5 €

bleu-noix-poire 7€

ventrèche-champignons-emmental 7,20 €

chèvre-noix-miel 7,5 €

boudin-pommes-oignons au cidre 7,5 €

andouille-œuf-emmental 8€

Complète (œuf-jambon-emmental) 7,5€

Complète champignons 7,80 €

Complète oignons au cidre 8€

Complète avec jambon de pays 8€50

Les Galettes spéciales :

LA FOUESNANTAISE : andouille, œuf, emmental, oignons au cidre-sauce moutarde à l'ancienne 9€

LA CANADIENNE : ventrèche-emmental-pommes poêlées-sirop d'érable 9€

LA BERGERE : chèvre, tomates confites-oignons au cidre, noix, miel 9€50

LA PARISIENNE : jambon blanc-fondue de poireaux-brie-asperges grillées 10€50

L'Atlantique : Saumon fumé-pousse d'épinard-Asperges-crème fraîche citron/aneth 12€

L'ANDALOUSE : chorizo-poivrons-tomates confites-emmental 11€50

La Fromagère : Tomates confites-emmental-brie-bleu-chèvre 11€50

L'EUSKADI : jambon de pays, brebis, piperade, guindillas 12€

L'ADISHATZ : œuf, ventrèche, piperade, brebis 12€50

LA PROVENCALE : courgettes, caviar d'aubergines, chèvre, pesto, pignons de pin 12€50

LA SAVOYARDE : reblochon, oeufpommes de terre, ventrèche, champignons 13€

LA LANDAISE : magret fumé, gésiers de canard, tomates, oignons au cidre emmental 13€

LA FINISTERIENNE : noix de saint jacques-langoustines- fondue de poireaux-salade verte 14€

La Sucrée-salée : Brebis et confiture de cerise noire sur galette de sarrasin 6€50

Les Crêpes classiques

Beurre sucre ou Sucre et cannelle 2,5€

Sirop d'érable 3€50

Confiture Artisanale : cerise noire, Kiwi, Pêche roussanne, Pêche blanche à la rose 4€

Chocolat Ou Caramel au beurre salé Ou crème de marron 4€50

Chocolat-noix de coco 4€70

Chocolat au piment d'espelette 4€70

Banane-chocolat ou caramel-Banane 5€

Pommes-Cannelle 5€50

Les Crêpes spéciales :

Crêpes à 5€50 :

La Bretonne : pommes, caramel au beurre salé

La Québécoise : pommes, sirop d'érable, noix

La Roussillon : banane, pêches, crème anglaise

La Belle-Hélène : Poires-chocolat-amandes grillées

La Citronnée : Crème de citron, amandes grillées

Crêpes à 6€50 :

L'Antillaise : Bananes flambées rhum, chocolat, noix de coco râpée

Crêpe au beurre d'orange, flambée Grand Marnier

Crêpe au pommes flambées Calvados