



BIENVENUE AU TY BILIG

TOUTES NOS GARNITURES SONT CUISINÉES SUR PLACE ET LES GALETTES ET CRÊPES 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.

LA CHARCUTERIE EST BÉARNAISE, BASQUE OU ESPAGNOLE (JAMBON DE TRUIE/CHORIZO), LE SAUMON EST FUMÉ PAR LA MAISON CASTEIGT À PAU.

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 AVERTIR AU PRÉALABLE.

BON APPÉTIT !

LES BOISSONS :

APÉRO BREIZH :

- KIR BRETON* : LIQUEUR DE FRAISE, CIDRE BRUT 2€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, DÉS DE FRUITS 4€50
PUNCH BRETON : RHUM, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CHOUCHEN, DÉS DE FRUITS 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 EN 33CL : 4€

- MÉLUSINE (BLONDE FORTE)* AU SUBTIL GOÛT DE MIEL
GWINIZ DU (AMBRÉE FORTE) AU BLÉ NOIR 4,5%
LA « BONNET ROUGE » AMBRÉE AUX BAIES DE SUREAU (NOTE SUCRÉE)

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 75CL 9€50
- VIN ROUGE AU VERRE 3€ - VIN ROUGE CARAFE 37,5 CL 8€
- VIN ROSÉ AU VERRE 3€50 - VIN ROSÉ (VOIR ROSÉ DU MOMENT) 75CL 15€
- VIN ROUGE BIOLOGIQUE , MEDOC 2011 75CL 18€
- VIN DE JURANÇON MOELLEUX 75 CL 16€ - AU VERRE 4€

BOISSONS SANS ALCOOL :

- SIROP À L'EAU (FRAISE, CITRON, MENTHE, KIWI) 1€50
- JUS DE POMMES FERMIER 2€50
- NECTAR DE PÊCHE ROUSSANNE 2€50
- BULLES DE POMMES FERMIER : 2€70
- LE TAGADA : SIROP DE FRAISE, NECTAR DE KIWI, JUS DE POMME 3€20
- LE MELBA : SIROP DE FRAISE, NECTAR DE PÊCHE ROUSSANNE, JUS DE POMME 3€20
- BOISSONS GAZEUSES 33CL (COCA-COLA, ORANGINA) 2€
- CAFÉ EXPRESSO 1€50
- 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)

NATURE AU BEURRE.....2€50

OEUF-EPINARD-EMMENTAL6€50

OEUF-CHAMPIGNONS-EMMENTAL...6€50

JAMBON-EMMENTAL6€50

JAMBON-EMMENTAL-CHAMPIGNONS7€50

BLEU-NOIX-POIRE.....7€20

VENTRÈCHE-CHAMPIGNONS-EMMENTAL.....7€50

CHÈVRE-NOIX-MIEL.....7€50

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)

BEURRE SUCRE2,5€

SUCRE ET CANNELLE.....2,5€

MIEL.....3€

SIROP D'ÉRABLE3€50

CONFITURE ARTISANALE (AU CHOIX) :4€

- KIWI
- PÊCHE ROUSSANNE
- PÊCHE BLANCHE INFUSÉE À LA ROSE
- *CERISE NOIRE*
- *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

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

(NON DISPONIBLE FORMULE DU MIDI)

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

LE BREIZH CAFÉ : (NON DISPONIBLE MENU DU MIDI)

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

**1 ingredient 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 -10 ans)
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 : VENTRÊCHE 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 PYRÉNÉENE : SAUMON FUMÉ, POUSSÉS D'ÉPINARDS, ASPERGES, CRÈME CITRONNÉE À L'ANETH...12€50

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

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

LA LANDAISE : MAGRET FUMÉ, GÉSIERS 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, GÉSIERS 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 VANILLE6€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 FERMIER, CONFITURE DE CERISE NOIRE SUR GALETTE DE SARRASIN6€50

LE CORNET DE CRÊPE CROUSTILLANT7€

2 BOULES DE GLACE :

CHOCOLAT, CARAMEL, PISTACHE, MENTHE(ÉCLATS DE CHOCOLAT), FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE, VANILLE, CAFÉ, CITRON, ORANGE SANGUINE, RHUM/RAISIN, ARMAGNAC /PRUNEAUX

NAPPAGE AU CHOIX :

CARAMEL AU BEURRE SALÉ OU CHOCOLAT OU SIROP D'ÉRABLE

FRUITS SECS : NOIX DE COCO, BRISURES DE NOIX, AMANDES GRILLÉES, ÉCLATS DE PISTACHES

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