



Heures d'ouverture
de la cuisine

Dimanche au jeudi
11: 30 h à 21: 00 h

Vendredi et samedi
11: 30 h à 22 : 00 h

(Fermé les lundis)

514 521-1444

La Crêperie bretonne

TY - BREIZ

Maison bretonne fondée le
17 février **1959** par Madame
Jeannette Guillou.

Madame Guillou, encouragée
par son époux, débuta avec
trois ou quatre tables
seulement. Une clientèle
constituée d'amis et
d'étudiants fut le départ de
votre crêperie.

C'est au début des années
70 que le propriétaire actuel,
M. Jean Mangiante, fit son
acquisition. La qualité était
et demeure toujours notre
devise.

*Nous sommes heureux
de vous accueillir dans
cette crêperie.*

TOUS LES SOIRS

Nos tables d'Hôte

Choisissez

**dans nos suggestions de Crêpes repas
ou
autres spécialités maison**

Ajoutez

Salade Frugale, vinaigrette <i>Ty-Breiz</i> / Frugale salad with <i>Ty-Breiz</i> dressing	4,50 \$
Potage du jour / Soup of the day	3,75 \$
Escargots à l'ail / Snails with garlic	4,75 \$
Petite soupe à l'oignon gratinée / Small onion soup <i>au gratin</i>	5,50 \$

AUTHENTIQUE
depuis

50
ans

Inclus

Café, thé ou tisane

TOUS LES MIDIS

11: 30 h à 15: 00 h

Inclus

Potage ou salade vinaigrette *Ty-Breiz*

ou changez votre entrée

Petite soupe à l'oignon	4,50
Escargots à l'ail	3,75

PLAT PRINCIPAL

- Choix de Crêpes repas	à partir de	9,50 \$
- Choix de Crêpes de fantaisie		13,00 \$
- Plat du jour		13,50 \$
- Poulet sauce Riesling gratiné		14,75 \$

Café ou liqueur

ENTRÉES ET SOUPES

La fameuse salade Ty-Breiz

L'original (Avec ou sans ail)



Vinaigrette
à volonté



Régulière: 10,50 \$



Petite: 6,25 \$



La frugale: 5,25 \$

Pour emporter (250 ml)



Petite soupe à l'oignon gratinée Ty-Breiz / Small Ty-Breiz onion soup *au gratin*
Soupe à l'oignon gratinée Ty-Breiz / Ty-Breiz onion soup *au gratin*

6,25 \$

8.50 \$

Potage du jour / Soup of the day
Potage Ty-Breiz / Ty-Breiz soup

4,25 \$

4,25 \$

Escargots à l'ail / Snails with garlic
Escargots à la provençale / Snails *à la provençale*
Salade du jardin / Mixed salad

5,50 \$

6,75 \$

12,75 \$

Bouquet de crevettes / Shrimp cocktail
Saumon fumé / Smoked salmon

9,25 \$

9,50 \$

Petite coquille St-Jacques / Small Coquille St-Jacques

11,00 \$

½ moules à la Belge (marinière et frites) / ½ Mussels *à la belge* (marinière and fries)

12,50 \$

Pain à l'ail / Garlic bread

4,25 \$

Pain à l'ail gratiné / Garlic bread *au gratin*

6,00 \$

Frites (en accompagnement) / Extra French fries

3,00 \$

Supplément de fromage emmental suisse / Extra emmental swiss cheese

3,25 \$

TRANSFORMEZ VOTRE CRÊPE REPAS EN TABLE D'HÔTE

Turn your meal crêpe into a table d'hôte

Économisez
sur votre
entrée
(café inclus)

Salade Frugale avec vinaigrette Typ-Breiz /Frugale salad with Typ-Breiz dressing	4,50 \$
Potage du jour / Soup of the day	3,75 \$
Escargots à l'ail / Snails with garlic	4,75 \$
Petite soupe à l'oignon gratinée Typ-Breiz / Small Typ-Breiz onion soup <i>au gratin</i>	5,50 \$

Café inclus

Dégustez votre crêpe avec du cidre, un mariage harmonieux

Combine your crêpe with cider, an excellent mix

NOTRE CIDRE DU QUÉBEC

OUR QUÉBEC CIDER

6.4% alcool



Verre 160 ml	3,75 \$
Verre 330 ml	5,50 \$
½ ltr	8,25 \$
Litre	16,00 \$

COMPOSEZ VOTRE CRÊPE

CREATE YOUR OWN CRÊPE

Prix de base
Basic price
4,75 \$

Des centaines
de combinaisons
possibles

Ajoutez vos ingrédients / Add your ingredients

Fromage emmental Suisse /Cheese	4,50 \$	Pommes / Apples	3,00 \$
Fromage de Chèvre /Goat cheese	3,25 \$	Champignons / Mushrooms	3,25 \$
Sauce au Brie / Brie sauce	3,25 \$	Épinards / Spinach	2,00 \$
Béchamel / Béchamel sauce	3,00 \$	Asperges / Asparagus	3,00 \$
Tomates à la Provençale	3,25 \$	Crevettes / Shrimps	4,50 \$
Oeufs / Eggs	2,25 \$	Saumon fumé / Smoked salmon	6,00 \$
Jambon / Ham	2,25 \$	Notre sirop Typ-breiz (fait maison)	Gratuit
Saucisses / Sausages	3,25 \$	Sirop d'érable pur / Pure maple syrup	1,25 \$
Bacon / Bacon	3,25 \$	Crêpe divisée en cuisine	1,00 \$
		Crêpe divided on two plates	

Votre composition sera au même prix qu'une crêpe déjà existante
Your creation will be the same price as an existing Crêpe

Nos suggestions de Crêpes repas

Our suggestions of dinner crêpes

Les crêpes sont préparées avec une pâte de froment (Pâte de sarrasin sur demande)

Nos crêpes au fromage sont faites d'emmental suisse

Notre sirop Cy-Breiz est fait maison

Crêpes are made of wheat batter (Buckwheat batter available upon request)

All cheese crêpes are prepared with emmental Swiss cheese

Our syrup are homemade

Œufs et jambon / Eggs and ham	9,25\$
Œufs et bacon / Eggs and bacon	10,25\$
Œufs et fromage / Eggs and cheese	11,50\$
Œufs, fromage et jambon / Eggs, cheese and ham	13,75\$
Œufs, fromage et saucisses / Eggs, cheese and sausages	14,75\$
Fromage et jambon / Cheese and ham	11,50\$
Fromage et champignons / Cheese and mushrooms	12,50\$
Fromage et pommes / Cheese and apples	12,25\$
Fromage et saucisses / Cheese and sausages	12,50\$
Fromage et tomates à la Provençale / Cheese and tomatoes à la Provençale	12,50\$
Fromage et asperges / Cheese and asparagus	12,25\$
Fromage, jambon et champignons / Cheese, ham and mushrooms	14,75\$
Fromage, jambon et béchamel / Cheese, ham and béchamel sauce	14,50\$
Fromage, jambon et pommes / Cheese, ham and apples	14,50\$
Fromage, jambon et saucisses / Cheese, ham and sausages	14,75\$
Fromage, champignons et béchamel / Cheese, mushrooms and béchamel sauce	15,50\$
Fromage, saucisses et champignons / Cheese, sausages and mushrooms	15,75\$
Fromage, saucisses et pommes / Cheese, sausages and apples	15,50\$
Fromage, jambon et asperges / Cheese, ham and asparagus	14,50\$
Jambon et pommes / Ham and apples	10,00\$
Jambon, béchamel et épinards / Ham, béchamel sauce and spinach	12,00\$
Jambon, champignons et béchamel / Ham, mushrooms and béchamel sauce	13,25\$
Jambon, saucisses et champignons / Ham, sausages and mushrooms	13,50\$
Jambon, saucisses et béchamel / Ham, sausages and béchamel sauce	13,25\$
Jambon, champignons et asperges / Ham, mushrooms and asparagus	13,25\$
Jambon, béchamel et asperges / Ham, béchamel sauce and asparagus	13,00\$
Jambon, épinards et sauce au Brie / Ham, spinach and Brie sauce	12,25\$
Saucisses et pommes / Sausages and apples	11,00\$
Saucisses, champignons et béchamel / Sausages, mushrooms and béchamel sauce	14,25\$
Béchamel et épinards / Béchamel sauce and spinach	9,75\$
Champignons et béchamel / Mushrooms and béchamel sauce	11,00\$
Champignons, béchamel et asperges / Mushrooms, béchamel sauce and asparagus	14,00\$
Béchamel et crevettes / Béchamel sauce and shrimps	12,25\$
Champignons, béchamel et crevettes / Mushrooms, béchamel sauce and shrimps	15,50\$
Fruits de mer en sauce / Seafood with sauce	14,75\$

<p><i>Nos Crêpes de fantaisie, accompagnées d'une salade de racines</i></p>	<p><i>- Crêpe au Saumon fumé & fromage à la crème</i></p> <p><i>Smoked Salmon & cream, cheese crêpe</i></p>	13,00 \$
	<p><i>- Crêpe au rôti de Porc & pommes, sauce au Brie</i></p> <p><i>Pork roast & apple crêpe with a Brie sauce</i></p>	13,00 \$
	<p><i>- Crêpe aux Pêtoncles et tombée de fenouil et carottes</i></p> <p><i>Crêpe with Scallops and a carrot and fennel sprinkle</i></p>	13,00\$
	<p><i>- Crêpe au Poulet, fromage de chèvre et tomates séchées</i></p> <p><i>Chicken, goat cheese and sun dried tomato crêpe</i></p>	13,00 \$

TRANSFORMEZ VOTRE REPAS EN TABLE D'HÔTE

Turn your meal into a table d'hôte

Économisez
sur votre
entrée
(café inclus)

Salade Frugale avec vinaigrette Cy-Breiz /Frugale salad with Cy-Breiz dressing	4,50 \$
Potage du jour / Soup of the day	3,75 \$
Escargots à l'ail / Snails with garlic	4,75 \$
Petite soupe à l'oignon gratinée Cy-Breiz / Small Cy-Breiz onion soup <i>au gratin</i>	5,50 \$

Café inclus

Autres spécialités maison

Bavette de boeuf à l'échalote / Beef steak with shallot	24,95 \$
Foie de veau à l'échalote / Calf liver with shallot	21,50 \$
Poulet sauce Riesling gratiné / Chicken Riesling <i>au gratin</i>	15,25 \$
Linguini Grand-mère (viande) / Grand-mother's linguini (meat)	10,75 \$
Gratiné au fromage Emmental Suisse / Suisse Emmental gratin	3.00 \$
Linguini aux fruits de mer (tomaté) / Linguini with seafood (tomated)	15,75 \$
Chou-fleur au jambon gratiné / Cauliflower whit ham au gratin	13,25 \$
Coquille St-Jacques / Coquille St-Jacques	19,95 \$
Coquille de fruits de mer / Seafood Coquille	17,50 \$
Filet de doré amandine / Fillet of walleye <i>Amandine</i>	20,95 \$
Paëlla maison (fruits de mer, tomate) / Homemade paëlla (seafood, tomated)	18,75 \$
Moules à la Belge (Marinière & frites) / <i>Mussels à la belge (marinière</i> French fries)	17,25 \$
Cuisses de grenouille à l'ail / Garlic Frog legs	21,95 \$
Langoustines à l'ail (Islande) / Garlic scampis (Iceland)	36,95 \$

MENU ENFANTS (10 ans et moins)

KIDS MENU 5,50 \$
(10 years and under)



Petite crêpe (*2 ingrédients) / Small crêpe (2 ingredients)

Pâtes sauce tomate / Pasta, tomato sauce

Pâtes sauce à la viande / Pasta, meat sauce

Filets de poulet panés / Breaded chicken fingers

Jus / Juice

Crème glacée sauce au chocolat

Ice-cream with chocolate sauce

* Exclu Saumon fumé

NOS CRÊPES DESSERTS AU BEURRE

Servies avec crème Chantilly gratuite (sur demande)

COMPOSEZ VOTRE CRÊPE

CREATE YOUR OWN CRÊPE

Prix de base
Basic price

Format
dessert

Format
grande

3,25\$

4,75\$

Les ingrédients ...

Crème glacée / Ice cream

1,50\$

2,00\$

Chocolat / Chocolate

1,50\$

2,00\$

Nutella

1,50\$

2,00\$

Bananes / Bananas

1,50\$

2,00\$

Caramel au beurre salé / Salt butter caramel

1,50\$

2,00\$

Sucre à la crème / Sugar cream

1,50\$

2,00\$

Citron / Lemon

1,50\$

2,00\$

Crème de marron / Chestnut cream

2,00\$

3,00\$

Framboises (congelées, sans sucre) / Raspberry (frozen, no sugar)

2,00\$

3,00\$

Pâte d'amande / Almond paste

2,00\$

3,00\$

Pommes / Apples

2,00\$

3,00\$

Poire au gingembre / Pear

2,00\$

3,00\$

Fraises fraîche / Strawberries

2,50\$

3,50\$

Fruits frais assortis / Mixed fruits

2,50\$

3,50\$

Sirop d'érable pur / Pure maple syrup

1,25\$

1,25\$

*Votre composition sera au même prix qu'une crêpe déjà existante
Your creation will be the same price as an existing Crêpe*

Les suggestions ...

Nature / Plain

3,95\$

4,75\$

Chocolat et crème glacée

6,25\$

8,75\$

Fraises et crème glacée

7,25\$

10,25\$

Pommes et crème glacée

6,75\$

9,75\$

Nutella et bananes

6,25\$

8,75\$

Framboises et crème glacée

6,75\$

9,75\$

Fraises, chocolat et crème glacée

8,75\$

12,25\$

Fruits frais et caramel au beurre salé

7,25\$

10,25\$

Crêpe divisée en cuisine / Extra two plates

1,00\$

Les belles...bonnes...pas chères

La Ty-Breiz (chocolat, fruits et crème glacée)

7,00\$

10,00\$

Pomme, caramel et crème glacée

6,00\$

Sucre à la crème, framboises et crème glacée

6,00\$

Poire au Gingembre et chocolat

6,00\$

Coupe de crème glacée à la vanille

Vanilla ice cream cup

3,25\$

Coupe de fruits ou fraises fraîches

Fruit cup or fresh strawberry

4,50\$

Gâteau d'anniversaire (sur commande)

Birthday cake (order only)

40,00\$

Bières

	pichet	1/2 pichet	verre
Boréale blonde (en fût)			
Boréale Rousse (en fût) ...	16,00	10,00	4,00
Molson, Molson Dry, Coors Légère			4,25
Rickard's Red			4,50
Heineken			5,25
Beck's sans alcool			4,25

Cidres

Verre 160 ml	3,75
Verre 330 ml	5,50
1/2 ltr	8,25
Litre	16,00
Kerisac en btl	14,50

Cafés & liqueurs

Liqueur, thé glacé, jus, Diabolo ...	1,85
Eau Perrier	3,25
Café, thé ou tisane	1,75
Espresso	2,25
Double espresso	3,25
Cappuccino ou café au lait	3,50

Sélection de vins

Jouvenceau Cuvée Héritage, Rouge / Blanc

Verre 1/4 1/2 ltr Btl

4,25 5,95 11,50 21,50

Bordeaux, Les Grands Monuments, Rouge

5,25 7,75 15,50

Collection Privée *Cy-Breiz*

Appellation Pays D'oc, Rouge / Blanc

6,50 10,00 19,50 29,00

Vins rouges

Collection privée *Cy-Breiz*,

Appellation Pays D'oc	29
Cabernet-Merlot	

Vins blancs

Collection privée *Cy-Breiz*

Appellation Pays D'oc	29
Sauvignon-Muscato sec	

FRANCE

Pinot Noir, Michel Laroche	29
Comtes de Rocquefeuil, C.Languedoc	24
Rasteau, Ortas Tradition	32
Brouilly, Georges Duboeuf 500ml ou 750ml	28 37
Beaujolais-Villages, Georges Duboeuf .	17 30

CALIFORNIE

Pinot Noir, Blackstone	35
------------------------------	----

ITALIE

Valpolicella, Folonari	17 29
------------------------------	-------

FRANCE

Muscadet, La Sablette	16	29
Chablis Cuvée St-Martin, Domaine Laroche		45
Bourgogne Aligoté, Marquis de Jouennes ...	16	30
Pinot gris Pfaffenheim, Alsace		31

AUTRES PAYS

Sauvignon blanc, Woodbridge		27
Liebfraumilch, Deinhard		24

ROSÉ

Château Bellevue La Forêt		31
---------------------------------	--	----

MOUSSEUX

Château Moncontour, Cuvé Prédilection		39
Henkell Trocken	200ml	8

pichet 1/2 pichet verre

Sangria 20.95 11.95 4.50

Vodka Canneberge	5,00
Kirs Breton (avec cidre)	4,25
Kirs (avec vin).....	4,50
Kirs Royal (mousseux btl 200 mL)	8,95
Bloody Ceasar, Bloody Mary	5,95
Virgin Ceasar, Virgin Mary.....	4,50
Rhum, Vodka, Gin, Pastis.....	4,50
Porto, Pineau, Whisky	5,25
Martini	4,75
Martini sec (dry Martini),Vodka Martini	6,75
Verre de mousseux (btl 200 mL)	8,00

Cafés alcoolisés

<i>Cy-Breiz</i> (Calvados, Cointreau)	7,50
Espagnol (Cognac, Tia Maria)	7,50
Bésilien (Cognac, Tia Maria, Grand Marnier)	8,95

Digestifs

Baileys, Sambuca, Tia Maria, Cointreau	4,00
Cognac, Grand-Marnier, Calvados	5,00