



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 M. Jean Mangiante fit son acquisition. La génération suivante poursuit la tradition et veille sur la qualité qui a toujours été la devise de Ty-breiz.

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre crêperie.

# TOUS LES SOIRS

Nos tables d'Hôte

**Choisissez**

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

**Ajoutez**

<b>Salade Frugale, vinaigrette Ty-Breiz</b> / Frugale salad with Ty-Breiz dressing	4,75 \$
<b>Potage du jour</b> / Soup of the day	3,75 \$
<b>Petite soupe à l'oignon gratinée</b> / Small onion soup au gratin	5,75 \$
<b>Escargots à l'ail</b> / Snails with garlic	5,25 \$

**AUTHENTIQUE**  
depuis

**50**  
**ans**

**Inclus**

**Café, thé ou tisane**

# TOUS LES MIDIS

11: 30 h à 15: 00 h

## UN CHOIX D'ENTRÉE

- Potage du jour
- Salade vinaigrette Ty-Breiz
- Petite soupe à l'oignon 4,75
- Escargots à l'ail 4,25

**Duo d'entrées en repas**  
- Grande soupe à l'oignon  
- Salade 12,75 \$

## PLAT PRINCIPAL

- Choix de Crêpes repas ou dessert ..... (À partir de 9,50 \$)
- Choix de Crêpes de fantaisie ..... 13,00 \$
- Plat du jour ..... 13,75 \$

**Café ou liqueur**

# ENTRÉES ET SOUPES

## La fameuse salade Ty-Breiz

L'original (Avec ou sans ail)



Vinaigrette  
à volonté

Pour emporter (250 ml)



Régulière: 12,50 \$



Petite: 6,75 \$



La frugale: 5,50 \$



### Soupe à l'oignon gratinée Ty-Breiz / Ty-Breiz onion soup *au gratin*

Potage du jour / Soup of the day

Potage Ty-Breiz / Ty-Breiz soup

Escargots à l'ail / Snails with garlic

Escargots à la provençale / Snails *à la provençale*

Salade du jardin / Mixed salad

Bouquet de crevettes / Shrimp cocktail

Saumon fumé / Smoked salmon

Petite coquille St-Jacques / Small Coquille St-Jacques

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

Pain à l'ail / Garlic bread

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

Frites (en accompagnement) / Extra French fries

Supplément de fromage emmental suisse / Extra emmental swiss cheese

6,50 \$ 8,75 \$

4,25 \$

4,25 \$

6,00 \$

7,25 \$

12,75 \$

8,75 \$

8,75 \$

9,95 \$

12,50 \$

4,25 \$

6,00 \$

3,00 \$

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)

<b>Salade Frugale avec vinaigrette</b> <del>Typ-Breiz</del> /Frugale salad with <del>Typ-Breiz</del> dressing	4,75 \$
<b>Potage du jour</b> / Soup of the day	3,75 \$
<b>Petite soupe à l'oignon gratinée</b> <del>Typ-Breiz</del> / Small <del>Typ-Breiz</del> onion soup <i>au gratin</i>	5,75 \$
<b>Escargots à l'ail</b> / Snails with garlic	5,25 \$

Café inclus

**Dégustez votre crêpe avec du cidre, un mariage harmonieux**  
Combine your crêpe with cider, an excellent mix

NOTRE CIDRE  
DU QUÉBEC  
OURQUÉBECCIDEF

6.4% alcool

**MICHEL  
JODOIN** 

<b>Verre</b> 160 ml	4,00 \$
<b>Verre</b> 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

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

**Nos crêpes au fromage sont faites d'emmental suisse**

**Notre sirop *Ty-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

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

Oeufs miroir  
sur demande

<p><i>Nos Crêpes de fantaisie, accompagnées d'une salade de racines</i></p>	<p><i>- Crêpe au Saumon fumé &amp; fromage à la crème</i></p> <p><i>Smoked Salmon &amp; cream, cheese crêpe</i></p>	13,00 \$
	<p><i>- Crêpe au rôti de Porc &amp; pommes sauce au Brie</i></p> <p><i>Pork roast &amp; apple crêpe with a Brie sauce</i></p>	13,00 \$
	<p><i>- Crêpe aux Pêtoncles et tombée de fenouil</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)

<b>Salade Frugale avec vinaigrette</b> <del>Cy-Breiz</del> /Frugale salad with <del>Cy-Breiz</del> dressing	4,75 \$
<b>Potage du jour</b> / Soup of the day	3,75 \$
<b>Petite soupe à l'oignon gratinée</b> <del>Cy-Breiz</del> / Small <del>Cy-Breiz</del> onion soup <i>au gratin</i>	5,75 \$
<b>Escargots à l'ail</b> / Snails with garlic	5,25 \$

Café inclus

## Autres spécialités maison

<b>Bavette de boeuf aux poivres ou échalote</b> / Beef steak, pepper or shallot	22,95 \$
<b>Foie de veau à l'échalote</b> / Calf liver with shallot	21,50 \$
<b>Filet de poulet panés</b> / Breaded chicken fingers	11,50 \$
<b>Linguini sauce à la viande</b> / Meat sauce linguini ( <i>Gratiné + 3,00\$</i> )	11,25 \$
<b>Linguini aux fruits de mer (tomaté)</b> / Linguini with seafood (tomated)	15,75 \$
<b>Chou-fleur au jambon gratiné</b> / Cauliflower whit ham au gratin	13,25 \$
<b>Coquille St-Jacques</b> / Coquille St-Jacques	17,95 \$
<b>Filet de doré amandine</b> / Fillet of walleye <i>Amandine</i>	20,95 \$
<b>Paëlla maison (fruits de mer, tomate)</b> / Homemade paëlla (seafood, tomated)	18,75 \$
<b>Moules à la Belge (Marinière &amp; frites)</b> / Mussels <i>à la belge</i> ( <i>marinière</i> French fries)	17,75 \$
<b>Cuisses de grenouille à l'ail</b> / Garlic Frog legs	21,95 \$
<b>Langoustines à l'ail (Islande)</b> / Garlic scampis (Iceland) <b>(En saison)</b>	39,95 \$
<b>Pétoncles sautés à l'ail</b> / Fried garlic Scallops	32,00 \$
<b>Crevettes à l'ail</b> / Garlic Shrimps	25,00 \$

### MENU ENFANTS (10 ans et moins)

KIDS MENU  
(10 years and under) 6,00 \$



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

**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)

Choix de Dessert	Format dessert	Format grande
<b>Nature</b> / Plain	3,95	4,75
<b>Beurre et sucre</b> / Butter and sugar	4,25	5,00
<b>Chocolat et crème glacée</b> / Chocolate and ice cream	6,25	8,75
<b>Fraises et crème glacée</b> / Strawberries and ice cream	7,25	10,25
<b>Pommes et crème glacée</b> / Apples and ice cream	6,75	9,75
<b>Nutella et bananes</b> / Nutella and bananas	6,25	8,75
<b>Framboises et crème glacée</b> / Raspberry and ice cream	6,75	9,75
<b>Fraises, chocolat et crème glacée</b> / Strawberries, chocolate and ice cream	8,75	12,25
<b>Fruits frais et caramel au beurre salé</b> / Mixed fruits and salt butter caramel	7,25	10,25
<b>Crêpe divisée en cuisine</b> / Extra two plates		1,00

## Les plus distinguées

<b>La Ty-Breiz</b> (chocolat, fruits et crème glacée)	7,25	10,25
<b>Pomme, caramel et crème glacée</b>	7,00	10,00
<b>Sucre à la crème, framboises et crème glacée</b>	7,00	10,00

**MICHEL JODOIN** 

Un Classique avec votre dessert ?

Notre Cidre du Québec 4.00

## Ou composez votre Crêpe

Create your own Crêpe

Prix de base  
Basic price

Format dessert	Format grande
3,25	4,75

## Les ingrédients ...

	+	+
<b>Crème glacée</b> / Ice cream	1,50	2,00
<b>Chocolat</b> / Chocolate	1,50	2,00
<b>Nutella</b>	1,50	2,00
<b>Bananes</b> / Bananas	1,50	2,00
<b>Caramel au beurre salé</b> / Salt butter caramel	1,50	2,00
<b>Sucre à la crème</b> / Sugar cream	1,50	2,00
<b>Citron</b> / Lemon	1,50	2,00
<b>Crème de marron</b> / Chestnut cream	2,00	3,00
<b>Framboises (congelées, sans sucre)</b> / Raspberry (frozen, no sugar)	2,00	3,00
<b>Pomme</b> / Apples	2,00	3,00
<b>Fraises fraîche</b> / Strawberries	2,50	3,50
<b>Fruits frais assortis</b> / Mixed fruits	2,50	3,50
<b>Sirop d'érable pur</b> / Pure maple syrup	1,25	1,25

### 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

Apportez votre gâteau d'anniversaire \$1,50/pers

**Cidres**

Verre 160 ml .....	4,00
Verre 330 ml .....	5,50
1/2 ltr .....	8,25
Litre .....	16,00
Kerisac en btl .....	14,50

**Bières**

	pichet	1/2 pichet	verre
Boréale blonde (en fût) .....			
Boréale Rousse (en fût) ...	17,00	10,50	4,50
Molson Dry, Coors Légère .....			4,50
Rickard's Red .....			4,75
Heineken .....			5,75
Beck's sans alcool .....			4,50

**Cafés & liqueurs**

Liqueur, thé glacé, jus, Diabolo ...	1,85
Eau Perrier 330 ml .....	3,25
Eau Eska 750 ml .....	5,50
Café, thé ou tisane .....	1,75
Espresso .....	2,25
Double espresso .....	3,25
Cappuccino ou café au lait .....	3,50
Chocolat chaud .....	3,25

**Sélection de vins**

Jouvenceau Cuvée Héritage, Rouge / Blanc

Bordeaux, Les Grands Monuments, Rouge

Collection Privée *Cy-Breiz*

Appellation Pays D'oc, Rouge / Blanc / Rosé

Verre 1/4 1/2 ltr Btl

4,50 6,00 11,50 21,50

5,75 8,00 15,50

6,75 10,00 19,50 29,00

**Vins rouges**

Collection privée *Cy-Breiz*,

Appellation Pays D'oc .....	29
Cabernet-Merlot	

**FRANCE**

Pinot Noir, Michel Laroche .....	26
Rasteau, Ortas Tradition .....	31
Brouilly, Georges Duboeuf 500ml ou 750ml	28 35

**AFRIQUE DU SUD**

Cabernet Sauvignon, Robertson Winery	22
--------------------------------------	----

**ITALIE**

Valpolicella, Folonari .....	17 28
Corte Rossa Rosso, Manfredi .....	25

**ROSÉ**

Collection privée <i>Cy-Breiz</i>	
Appellation Pays D'oc, Syrah-Grenache ..	29

Sangria ..... 20.95 12.25 6.00

Vodka Canneberge .....	5,25
Kirs Breton (avec cidre) .....	4,25
Kirs (avec vin) .....	4,50
Kirs Royal (mousseux btl 200 mL) .....	9,00
Bloody Ceasar, Bloody Mary .....	6,50
Virgin Ceasar, Virgin Mary.....	5,50
Rhum, Vodka, Gin, Pastis.....	4,50
Porto, Pineau .....	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) .....	7,75
Espagnol (Cognac, Tia Maria) .....	7,75
Bésilien (Cognac, Tia Maria, Grand Marnier)	9,00

**Digestifs**

Baileys, Sambuca, Tia Maria, Cointreau	4,25
Cognac, Grand-Marnier, Calvados ....	5,50

**Vins blancs**

Collection privée *Cy-Breiz*

Appellation Pays D'oc .....	29
Sauvignon Blanc	

**FRANCE**

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

**ITALIE**

Corte Rossa Bianco, Manfredi .....	25
------------------------------------	----

**AFRIQUE DU SUD**

Chenin Blanc, Robertson Winery .....	22
--------------------------------------	----

**MOUSSEUX**

Château Moncontour, Cuvé Prédilection .....	37
Henkell Trocken .....	200ml 8