

# Ty Brizec

CRÊPERIE - RESTAURANT



## Crêpes Salées ou Galettes

100% farine de sarrasin complète agriculture bio et raisonnée du moulin de Keranot

### Crêpes de sarrasin

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Blé noir beurre                   | 3,60 € |
| Blé noir beurre avec 1 ingrédient | 5,50 € |
| 2 ingrédients                     | 7,50 € |

*Au choix : jambon, emmental, œuf plein air*

**La Complète** 8,50 €  
Jambon, œuf de plein air miroir, emmental

**La Bretoise** 8,60 €  
Lardons fumés, emmental, œuf plein air

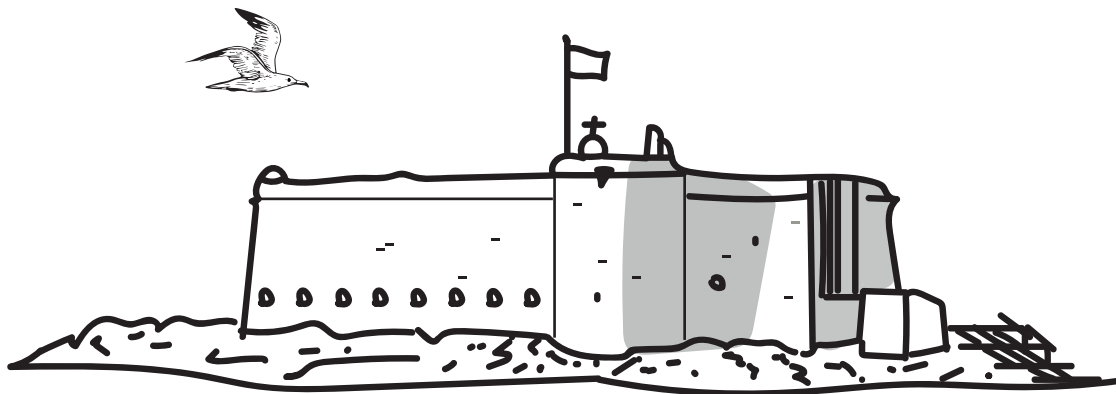
**La Bilbao** 8,80 €  
Chorizo doux SP, emmental, œuf plein air

**La 3 fromages** 10,00 €  
Crème de chèvre, Roquefort, emmental, miel

**La Guéméné** 10,00 €  
Véritable andouille de Guéméné, emmental, œuf

**La Léonarde** 12,00 €  
Andouille de Guéméné, crème moutarde ou pomme b/s\*

\*b/s = beurre salé



**La Provençale** ~~~~~ 12,00 €  
Tomates cuisinées maison, oignons rosé, herbes

**La Concarnoise** ~~~~~ 13,00 €  
Saumon fumé, crème citron avec ciboulette fraîche

**La Briochine** ~~~~~ 14,00 €  
Saucisse fumée maison, crème moutarde à l'ancienne ou pomme

**La Quimpéroise** ~~~~~ 14,00 €  
Champignons frais à l'ail, persil, lardons, œuf, fromage

**La Saint Jacques** ~~~~~ 15,00 €  
Noix de st Jacques de la Baie sur fondue de poireaux frais

**L'Ariègeoise** ~~~~~ 15,00 €  
Jambon de pays, raclette, oignons rosés confits aux cidres

**La Naillousaine** ~~~~~ 16,00 €  
Magret de canard fumé, crème de chèvre, miel, noix

**La Carantecoise** ~~~~~ 17,00 €  
Cabillaud, saumon, pétoncles, moules, crevettes  
préparation maison sauce crème fraîche, paprika



## Nos Produits du terroir

80% de nos produits proviennent d'éleveurs et d'agriculteurs locaux

- Farine de blé noir 100% St Thégonnec
- Œufs de plein air de Taulé - Luzury
- Saucisses artisanales pur porc breton
- Viande de race bretonne
- Véritable Andouille de Guéméné
- Véritable Andouillette 5A
- Fromage emmental Français
- Chèvre 100%
- Légumes d'agriculture raisonnée
- Oignons et échalotes de Roscoff
- Crème Isigny AOP
- Huîtres de Carantec
- Moules de Locquemeau ou Bouchot (suivant saison)
- Glace artisanale Jampi
- Fraises de Sibiril
- Bière de Carantec - Brasserie Graphique



Découvrez  
nos suggestions  
à l'ardoise

**Salade Verte**  
3,20 €

**Part de frite**  
4,00 €

# Les produits de la mer

**Moules frites** (suivant saison)

**Moules Marinières** ~~~~~ 16,00 €

Vin blanc oignons rosé de Roscoff

**Moules à la bretonne** ~~~~~ 18,00 €

Lardons fumés crème & cidre

**Panier du pêcheur** ~~~~~ 26,00 €

6 huitres n°3 + moules marinières avec frites

**Huitres**

6 huitres ..... 12,00 €

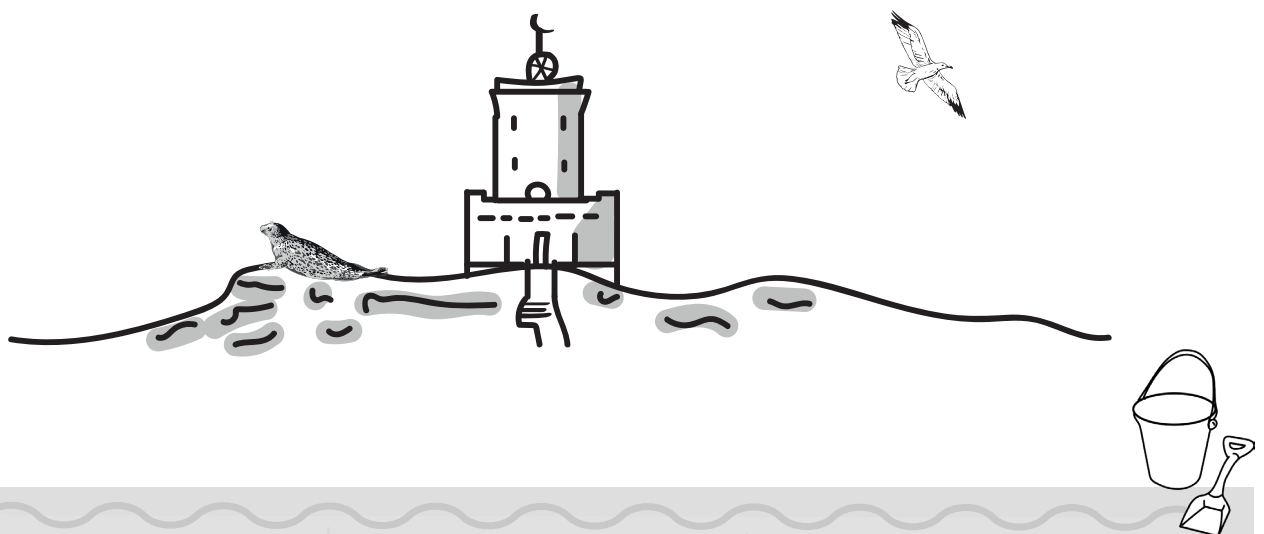
10 huitres ..... 17,00 €

12 huitres ..... 23,00 €

**Coquille à la Bretonne** ~~~~~ 17,00 €

Recette maison ancestrale

**Servi avec salades et frites** ~~~~~ 24,00 €



## MENU MOUSSAILLON

( Jusqu'à 9 ans ) ...10,00 €

**Plat** : Jambon ou nugget  
servi avec frites ou crêpe  
jambon fromage

**Dessert** : crêpe chocolat ou  
confiture ou sucre ou 1 boule  
de glace

## Viandes

( Servies avec frites et salade )

**Entrecôte** 220-250gr ..... 23,00 €

*Viande racé bretonne suivant arrivage*  
Sauce poivre, bearnaise, roquefort

**Tartare** de bœuf ..... 20,00 €

180gr et ses Condiments

**Andouillette 5A** ..... 18,50 €

La véritable andouille de Troyes

## Salades

**Le Taureau** ..... 17,00 €

salade, saumon fumé, noix de St-Jacques  
et champignons frais

**Île aux dames** ..... 15,00 €

salade de chèvre chaud aux noix  
et lardons fumés

**Île verte** ..... 🌿 5,20 €

salade, tomates, vinaigrette, radis

## Omelettes

( Servies avec frites et salade )

**L'omelette** ( seule ) ..... 🌿 10,00 €

2 oeufs bio + 1 ingrédient  
Jambon, fromage, oignons, champignons,  
lardons fumés



## Crêpes de froment

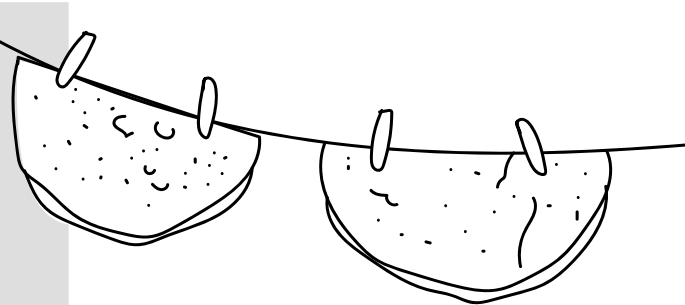
|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Froment beurre .....              | 3,20 € |
| Beurre sucre .....                | 3,60 € |
| Jus de citron bio de Sicile ..... | 5,20 € |
| Miel ou sirop d'érable .....      | 5,00 € |
| Chocolat maison 55% .....         | 5,80 € |
| Pomme caramélisé b/s .....        | 7,00 € |

**Ingrédients supplémentaires** ..... 2,00 €  
*Bananes, poires, chantilly, amandes grillées, coco, confitures, noix*

**Ingrédients supplémentaires** ..... 3,00 €  
*Pommes b/s\*, chocolat maison, caramel maison, citron de Sicile bio,*

**Flambage supplément** ..... 5,00 €  
*Lambic/Calva/Rhum/ Grand Marnier*

b/s\* beurre salé



## Les crêpes Glacées

|                                                                                               |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>La fleur de sel</b> : Caramel au beurre salé, poire, glace caramel, amandes grillées ..... | 11,00 € |
| <b>La Ty Brizec</b> : Caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly .....                  | 11,00 € |
| <b>La ty frezz</b> : Chocolat maison, glace choc menthe chantilly .....                       | 11,00 € |
| <b>La tatin</b> : Pommes b/s, glace vanille, caramel beurre salé .....                        | 11,00 € |
| <b>La belle Hélène</b> : poire, choco maison, glace vanille chantilly .....                   | 11,00 € |
| <b>La bigoudène</b> : confiture orante, choco maison, flambée grand Marnier .....             | 11,00 € |
| <b>La Suzette</b> : réduct caramel, jus de citron & orange frais flambée Grd Marnier .....    | 11,00 € |

## Les glaces artisanales

|                                                                                                                                                      |        |                             |        |                             |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------|--------|-----------------------------|--------|
| <b>Coupe 1 boule</b> .....                                                                                                                           | 3,00 € | <b>Coupe 2 boules</b> ..... | 6,00 € | <b>Coupe 3 boules</b> ..... | 8,00 € |
| Parfums : Vanille / cacao / café / menthe-chocolat / caramel beurre salé / rhum raisin / pistache<br>Fraise / citron / framboise / noix coco / pomme |        |                             |        |                             |        |

## Les coupes glacées

|                                                                                                         |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Dame Blanche</b> : glace vanille, chocolat chaud, chantilly .....                                    | 9,00 €  |
| <b>Chocolat /café liégeois</b> : glace chocolat ou café, chocolat chaud ou coulis de café, chantilly .. | 9,00 €  |
| <b>Coupe colonel</b> : 2 boules de sorbet citron vert, Vodka .....                                      | 9,00 €  |
| <b>Banana split</b> : Banane, 1 boules vanille, fraise, chocolat, chocolat chaud, chantilly.....        | 10,00 € |

# Les boissons

€

## Apéritifs



- 4,00 ★ **Kir Breton** cidre & crème de cassis 12 cl
- 4,00 ★ **Kir** (cassis, mûres, pêche) 12 cl
- 5,00 ★ **Kir pétillant** 12 cl
- 4,60 ★ **Pétillant** 12 cl
- 4,00 ★ **Ty jaune** 2 cl
- 4,00 ★ **Ricard** 2 cl
- 4,60 ★ **Muscat** 4 cl
- 4,60 ★ **Martini** rouge ou blanc 4 cl
- 4,60 ★ **Porto** 4 cl
- 4,60 ★ **Suze** 4 cl
- 5,00 ★ **Whisky Clan Campbell** 4 cl
- 7,60 ★ **Whisky Breton Edu** 4 cl
- 8,00 ★ **Whisky Japonais Fuji** 4 cl

€

## Vins



- ★ **BLANC** 75 cl
- 22,00 **Muscadec S&M/Lie** (AOP)
- 24,00 **Chardonnay** Pays d'OC (IGP)
- ★ **ROSÉ** 75 cl
- 26,00 **Les Hauts de Masterel** Côte de Provence
- 23,00 **Gaspa D'ORU** Corse
- ★ **ROUGE** 75 cl
- 24,00 **Les Fouquières** Côtes du Rhône (AOP)
- 22,00 **Chapeau Melon** Loire

1/4 L

1/2 L

## Les pichets du patron

- |      |       |                                         |
|------|-------|-----------------------------------------|
| 6,00 | 12,00 | ★ <b>BLANC</b> Chardonnay (IGP)         |
| 6,00 | 12,00 | ★ <b>ROSÉ</b> Cinsault & Grenache (IGP) |
| 6,00 | 12,00 | ★ <b>ROUGE</b> Merlot (IGP)             |

4,00 ★ **Le verre** 12 cl

€

## Digestifs



- 6,00 ★ **Lambig** 4 cl
- 6,00 ★ **Kremming** (crème de cidre) 4 cl
- 6,60 ★ **Cognac, Armagnac** 4 cl
- 5,80 ★ **Calvados** 4 cl
- 7,60 ★ **Rhum Don Papa** 4 cl
- 5,00 ★ **Menthe pastille** 4 cl
- 5,00 ★ **Get 27** 4 cl

8,00 ★ **Irish Coffee**

8,00 ★ **Breizh café**

€

## Soft



- 4,00 ★ **Breizh Cola** 33 cl
- 4,00 ★ **Breizh Cola Zéro** 33 cl
- 4,00 ★ **Breizh Thé** 33 cl
- 4,00 ★ **Orangina** 33 cl
- 4,00 ★ **Schwepps** 33 cl
- 4,00 ★ **Schwepps agrumes** 33 cl
- 4,00 ★ **Jus de fruits Granini** 25 cl  
Orange, Ananas, Abricot

€

- 3,60 ★ **Diabolo** 25 cl  
Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Pêche et Violette
- 2,60 ★ **Limonade** 25 cl
- 6,60 ★ **Limonade** 1 L
- 2,60 ★ **Lait Ribot** 25 cl
- 4,80 ★ **Lait Ribot** 50 cl

€

## Bières



### Pression

- 4,80 ★ **Bière de Carantec blonde** cartographique bio 25 cl
- 3,80 ★ **Jupiler** 25 cl
- 7,60 ★ **Jupiler** 50 cl

### Bouteilles

Bières bretonnes

- 6,00 ★ **Bière de Carantec blonde bio** 33 cl
- 6,00 ★ **Bière de Carantec ambrée maltée bio** 33 cl
- 6,00 ★ **Bière blanche de Carantec bio** 33 cl
- ★ **Bière blanche de Carantec bio IPA** 33 cl (carto, lytho, hydro, utopo - graphique)
- 5,20 ★ **Lancelot Blonde** 33 cl
- 5,20 ★ **Blanche Hermine** 33 cl
- 3,80 ★ **Bière sans alcool** 25 cl

€

## Cidres



### Pression KERNÉ

- 4,00 ★ **Cidre brut** 25 cl
- 8,00 ★ **Cidre brut** 50 cl
- 16,00 ★ **Cidre brut** 1 L

### Bouteilles KERNÉ

- 12,00 ★ **Bouché Brut** 75 cl
- 12,00 ★ **Bouché Doux** 75 cl
- 15,00 ★ **Fermier HENRIOT** 75 cl
- 17,00 ★ **Cidrerie l'éphémère** « LES JARDIN » BRUT 75 cl

€

## Jus de pommes



7,80 ★ **Jus de pomme** 1 L  
KERNÉ 100% pur jus artisanal

3,80 ★ **Jus de pomme** 25 cl  
KERNÉ 100% pur jus artisanal

€

## Eau



- 3,20 ★ **Plancoët** 50cl
- 4,20 ★ **Plancoët** 1 L
- 3,20 ★ **Plancoët fines bulles** 50cl
- 4,20 ★ **Plancoët** 1 L
- 3,80 ★ **Plancoët Intense** 33 cl

€

## Boissons chaudes



- 2,00 ★ **Café** expresso Lavazza
- 2,00 ★ **Déca** Lavazza
- 4,00 ★ **Grand Café** Lavazza
- 2,40 ★ **Petit Crème**
- 3,20 ★ **Selection de Thés**
- 3,40 ★ **Infusion**
- 4,00 ★ **Chocolat chaud**