



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 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

Salade Frugale, vinaigrette Ty-Breiz / Frugale salad with Ty-Breiz dressing	4,75 \$
Potage du jour / Soup of the day	3,75 \$
Petite soupe à l'oignon gratinée / Small onion soup au gratin	5,75 \$
Escargots à l'ail / 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 \$
- 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: 12,50 \$



Petite: 6,75 \$



La frugale: 5,50 \$

Pour emporter (250 ml)



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)

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

OUR QUÉBEC CIDER

6.4% alcool

**MICHEL
JODOIN** 

Verre 160 ml	4,00 \$
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	3,25 \$
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	2,50 \$	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 sarrasin sur demande)

Nos crêpes au fromage sont faites d'emmental suisse

Notre sirop *Uy-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

La complète. Œufs, fromage et jambon / Eggs, cheese and ham	14,00\$
Œufs et jambon / Eggs and ham	9,50\$
Œufs et bacon / Eggs and bacon	10,50\$
Œufs et fromage / Eggs and cheese	11,75\$
Œufs, fromage et saucisses / Eggs, cheese and sausages	15,00\$
Fromage et jambon / Cheese and ham	11,50\$
Fromage et champignons / Cheese and mushrooms	12,50\$
Fromage et pommes / Cheese and apples	12,50\$
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	14,75\$
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	15,75\$
Fromage, jambon et asperges / Cheese, ham and asparagus	14,50\$
Jambon et pommes / Ham and apples	10,25\$
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	11,25\$
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 & poisson en sauce / Seafood and fish with sauce	15,00\$

Oeufs miroir
sur demande

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

Café inclus

Autres spécialités maison

Bavette de boeuf aux poivres ou échalote / Beef steak, pepper or shallot	22,95 \$
Foie de veau à l'échalote / Calf liver with shallot	21,50 \$
Poulet sauce Riesling gratiné / Chicken Riesling <i>au gratin</i>	15,25 \$
Filet de poulet panés / Breaded chicken fingers	11,50 \$
Linguini sauce à la viande / Meat sauce linguini (<i>Gratiné + 3,00\$</i>)	11,25 \$
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	17,95 \$
Coquille fruits de mer et poisson / Seafood and fish Coquille	18,25 \$
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) / Mussels <i>à la belge</i> (<i>marinière</i> French fries)	17,75 \$
Cuisses de grenouille à l'ail / Garlic Frog legs	21,95 \$
Langoustines à l'ail (Islande) / Garlic scampis (Iceland)	39,95 \$

MENU ENFANTS (10 ans et moins)

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



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

Les plus distinguées

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

	+	+
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
Pomme / Apples	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

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 gateau 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

Verre	1/4	1/2	ltr	Btl
4,50	6,00	11,50	21,50	

Bordeaux, Les Grands Monuments, Rouge

5,75	8,00	15,50		
------	------	-------	--	--

Collection Privée *Cy-Breiz*

Appellation Pays D'oc, Rouge / Blanc / Rosé

6,75	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 Blanc	

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

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

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