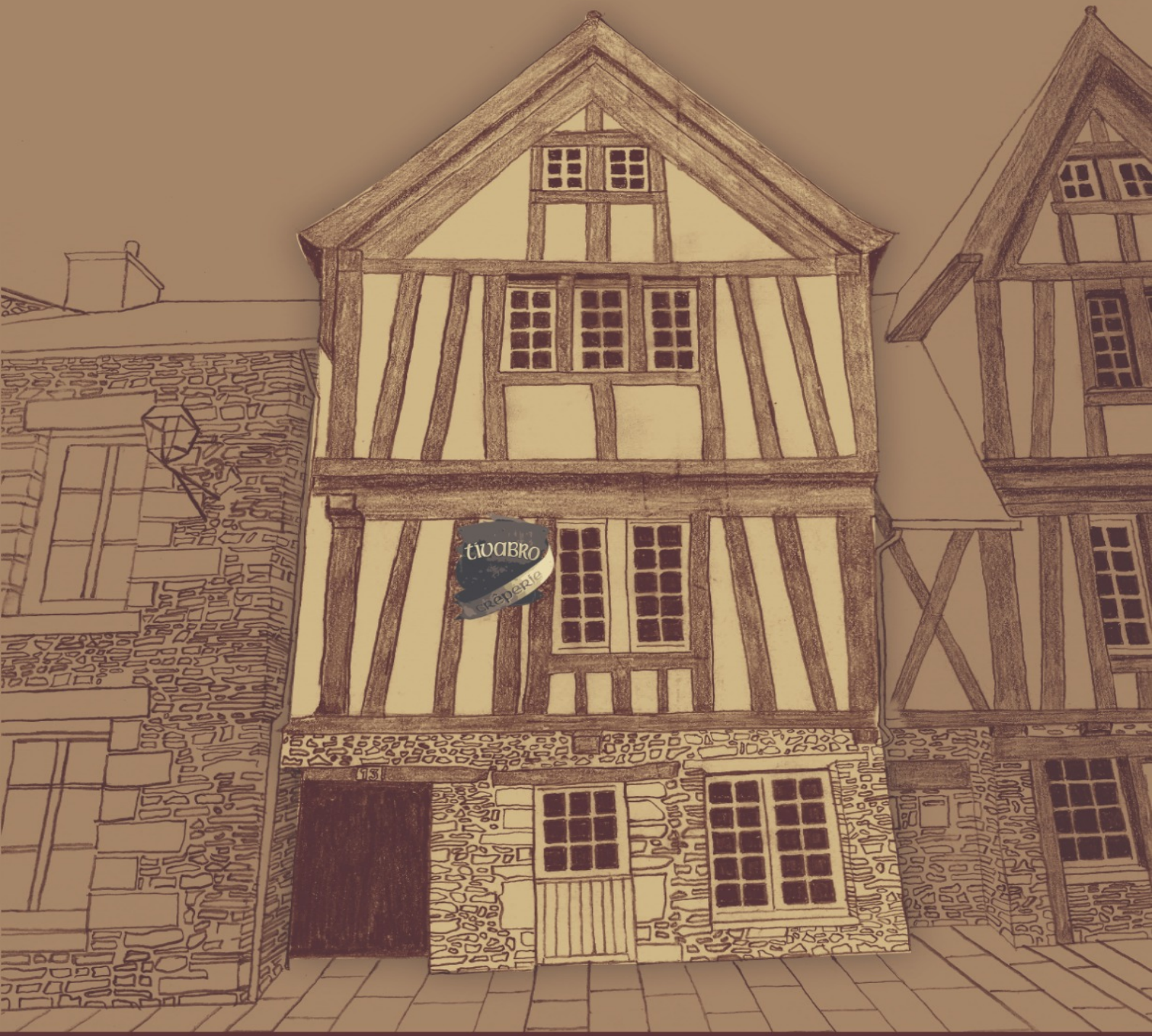
CRÊPERIE

TIVABRO

"Maison du Pays"



NOS GALETTES

LES TRADITIONNELLES

Galette nature *plain pancake* 3,00€
Beurre de ferme *farm butter* 3,60€
Au lait ribot *ribot milk* 4,90€
Œuf miroir jambon : *mirror egg, ham* 6,90€
Œuf miroir fromage «Petit Savoyard» *mirror egg, Petit Savoyard cheese* 6,90€
Jambon fromage «Petit Savoyard» *ham, Petit Savoyard cheese* 6,90€

LES COMPLÈTES

La complète 7,90€
Œuf miroir, jambon, fromage «Petit Savoyard»
Mirror egg, ham, Petit Savoyard cheese

La complète oignon 8,90€
Confit d'oignons au cidre, œuf miroir, jambon, fromage «Petit Savoyard»
Onions, mirror egg, ham, Petit Savoyard cheese

La complète champignons 8,90€
Champignons, œuf miroir, jambon, fromage Petit Savoyard
Mushrooms, mirror egg, ham, Petit Savoyard cheese

La complète jambon de Savoie 9,10€
Jambon de savoie, œuf miroir, fromage Petit Savoyard
Savoy ham, mirror egg, Petit Savoyard cheese

La complète andouille 9,10€
Andouille de Dinan, œuf miroir, fromage Petit Savoyard
Andouille from Dinan, mirror egg, Petit Savoyard cheese

La complète chorizo 9,10€
Chorizo, œuf miroir, fromage Petit Savoyard
Chorizo, mirror egg, Petit Savoyard cheese

La complète tomates 9,00€
Œuf miroir, jambon, fromage Petit Savoyard, tomates (de juin à octobre)
Miror egg, ham, Petit Savoyard cheese, tomatoes

La complète chèvre 9,10€
Fromage chèvre, oeuf miroir, jambon
Goat cheese, miror egg, ham

Supplément ingrédient *extra ingredient*
Œuf, un des légumes du moment, crème fraîche 2,20€
Tomme fermière, fromage «Petit Savoyard», fromage de chèvre, jambon blanc, miel d'acacia 2,60€
Andouille, chorizo, jambon de Savoie, saumon 3,10€
Salade verte *green salad* 2,50€

LES SPECIALITÉS (accompagnées de salade)

La Bretonne 11,10€
Andouille de Dinan, pommes, tomme fermière au lait cru
Andouille from Dinan, apples, farm tomme with raw milk

La Paysanne 11,20€
Andouille de Dinan, pommes de terre sautées, tomme fermière au lait cru, sauce moutarde à l'ancienne
Andouille from Dinan, fried potatoes, farm tomme with raw milk, mustard sauce

La Savoyarde 11,20€
Jambon de Savoie, pommes de terre sautées, tomme fermière au lait cru, sauce moutarde à l'ancienne
Savoy ham, fried potatoes, farm tomme with raw milk, mustard sauce

La Duguetlette 13,30€
Saumon fumé, crème, tomme fermière au lait cru, confit d'oignons au cidre
Smoked salmon, chive cream, farm tomme with rawmilk

La Baie 16,90€
Noix de saint-jacques, fondue poireaux, sauce au beurre blanc (de octobre à avril)
Scalopps, leek fondue, white butter sauce (from october to april)

La Petite Ferme 10,60€
Oeuf, tomme fermière au lait cru, légumes du moment
The vegetarian : egg, farm tomme with raw milk, vegetables of the moment

La Jardinière 10,00€
Légumes du moment, graines de blé noir torréfiées
The vegan : vegetables of the moment, torrefied buckwheat seed



nos crêpes

LES TRADITIONNELLES

Nature *plain* 3,00€
Sucre *sugar* 3,30€
Beurre *butter* 3,30€
Beurre, sucre *butter, sugar* 3,50€
Citron pressé *squeezed lemon* 4,10€
Miel *honey* 4,20€
Miel et citron *honey and lemon* 4,90€
Confitures 4,50€
Fraise, abricot, rhubarbe rouge, framboise, myrtille, orange
Jams : strawberry, apricot, red rhubarb, raspberry, blueberry, orange
Caramel au beurre salé maison *salted butter caramel* 5,80€
Chocolat maison *chocolate* 5,80€
Crème de marrons *chesnut cream* 5,60€
Caramel, chocolat *Chocolate, salted butter caramel* 6,40€
Pommes, caramel au beurre salé *apples, salted butter caramel* 6,90€
Caramel au beurre salé, chantilly *salted butter caramel, chantilly cream* 6,90€
Chocolat, chantilly *chocolate, chantilly cream* 6,90€
Caramel au beurre salé, glace caramel au beurre salé, chantilly 8,50€
Salted butter caramel, salted butter caramel ice cream, chantilly cream
Chocolat, glace chocolat, chantilly 8,50€
Chocolate, chocolate ice cream, chantilly cream
Chocolat, poire, chantilly *chocolate, pear, chantilly cream* 8,50€



LES SPÉCIALITES

La Gourmande 8,90€
Caramel au beurre salé, banane, glace caramel beurre salé, chantilly
Salted butter caramel, banana, salted butter caramel ice cream, chantilly cream

La Saint-Vincent 8,90€
Pommes, caramel au beurre salé, glace vanille, chantilly
Apples, salted butter caramel, vanilla ice cream, chantilly cream

La Saint-Clément 8,90€
Confiture cerise griotte, miel d'acacia, amandes, flambée à la Fine de Bretagne
Morello cherry jam, acacia honey, almonds, flambéed Fine de Bretagne

La Saint-François 8,90€
Banane, coulis de chocolat, glace fraise, chantilly
Banana, chocolate, strawberry ice cream, chantilly cream

La Promenade 8,90€
Galette, miel de sarrasin, glace blé noir, graines de blé noir torréfiés
Galette, buckweat honey, breton buckwheat ice crea, torrefied buckwheat seed

La Délice 8,90€
Confiture d'orange, flambée au triple sec breton - liqueur d'orange
Orange jam, flambéed with Breton triple sec - orange liqueur

Flambée 7,60€
Fine de bretagne ou Bouchinot ou triple sec breton-liqueur d'orange



DESSERT

Café gourmand 9,80 €
Café + 3 mini crêpes avec coulis de chocolat, coulis de caramel au beurre salé et confiture

Thé gourmand (ou infusion, chocolat) 10,00 €
Thé / infusion / chocolat + 3 mini crêpes avec coulis de chocolat, coulis de caramel au beurre salé et confiture

Digestif gourmand 13,00 €
Fine de Bretagne ou triple sec breton -liqueur d'orange ou la lambig ou bouchinot ou menthe givrée ou get 27 ou Calvados + 3 mini crêpes avec coulis de chocolat, coulis de caramel et confiture

SUPPLÉMENT

Ingrédient supplémentaire : amandes, graines de blé noir... 1,60€
Chantilly 2,00€
Boule de glace 2,30€

Produits allergènes voir le tableau affiché en salle

LE P'TIT TIVABRO

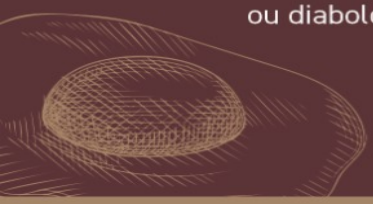
10,00 €

(jusqu'à 12 ans)

1 galette œuf/Petit Savoyard
ou jambon/Petit Savoyard
ou œuf/jambon

1 crêpe beurre sucre
ou chocolat ou caramel
ou 1 boule de glace au choix

1 verre 25 cl
de jus de pomme
ou de sirop à l'eau
ou diabolo



NOS PRODUCTEURS LOCAUX :

Tomme et beurre de ferme
Ferme de la Ville Prêtre - Pleine-Fougères (35)

Légumes
Le violon à graines - La Chapelle Janson (35)

Glaces artisanales
Eric ELLIEN - Trégueux (22)

Miels
Fleur de ciel - Cancale (35)

Farine de sarrasin
Moulin de la Fatigue - Vitré (35)

Oeufs
Ferme de la Bassière - Cherrueix (35)

Lait ribot
Ferme de la Craulée - Lanfains (22)
La ferme Moulin Tizon - Penguily (22)

Confitures
Les 4 saisons - Huelgoat (29)





GLACES

LES BOULES

1 boule ..... 3,20€
2 boules ..... 5,60€
3 boules ..... 7,50€

CRÈMES GLACÉES

Vanille, chocolat pur beurre de cacao, café, caramel au beurre salé, blé noir breton, kouign amann, palet breton, menthe-chocolat

Vanilla, pure cocoa butter Chocolate, coffee, salted butter caramel, breton buckwheat, kouign amann, palet breton, mint chocolate

SORBETS

Fraise Senga, framboise, citron vert, pomme cidrée

Strawberry, raspberry, green lemon, cider apples

LES SPÉCIALITES

Chocolat ou café liégeois ..... 8,90€
3 boules de glace, coulis de chocolat, chantilly
3 scoops of chocolate or coffee ice cream, chocolate, chantilly cream

Dame Blanche ..... 8,90€
3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly
3 scoops of vanilla, chocolate, chantilly

Poire belle hélène ..... 8,90€
2 boules vanille, morceaux de poire, coulis de chocolat, chantilly
2 scoops of vanilla, pear pieces, chocolate, chantilly

La Breizh ..... 8,90€
1 boule palet breton, 1 boule kouign amann,
1 boule caramel beurre salé, coulis de caramel au beurre salé, chantilly
1 scoop of palet breton, 1 scoop of kouign amann,
1 scoop salted butter caramel, chantilly

La sarrasine ..... 8,90€
3 boules blé noir breton, miel de sarrasin, chantilly
3 scoops of Breton buckwheat, buckwheat honey, chantilly

La bouchinot : ..... 8,90€
2 boules pommes cidrées, liqueur de bouchinot
2 scoopps cider apples, bouchinot liqueur

After eight : ..... 8,90€
2 boules menthe chocolat, menthe givrée
2 scoops mint chocolate, mint liqueur

Nous travaillons des produits frais et régionaux et nos plats sont faits à la commande. Pour ces raisons, veuillez nous excusez s'il y avait un peu d'attente ou si un produit venait à manquer.

WWW.ROUDENN.BZH