NOS PARTENAIRES DU TERROIR

Nous travaillons avec des producteurs, artisans et commerçants locaux passionnés

Les oeufs

Ferme de Penhaudan - Erwann & Emilie
Pont-Scorff (56) - 06 65 24 30 11

Les farines

Blé noir de Bretagne IGP Harpe Noire & de froment 100% BZH
Moulin du Pavillon - Séglien (56) - 02 97 28 00 08

Les fruits & légumes

Ferme du Koz Ker - Mathieu & Elodie
Caudan (56) - 07 81 35 30 51
Ma Baraq' à Fruits - Isabelle & Gilles
Pont-Scorff (56) - 02 90 74 16 40

Les tisanes

Alexandre Bompard
Terres de Tisanes - Cléguer (56)
Marie-Emmanuelle Courrio
Klorofil - Languidic (56)

Les bières

Brasserie Yermat bier - Myriam & Olivier
Inzinzac Lochrist (56) - 06 04 07 32 75

Les cidres

Cidre du Pays de Plouay, Martin Père & Fils
Locunel (56) - 02 97 33 10 03
Kystin - Sacha Crommar
Vannes (56) - 06 20 25 68 88

Le miel

Ruchers Ar Yaouank - Pierig Le Jeune
Kernevenas - Mellac (29) -07 67 74 42 83

Les glaces

Les gâteaux de Hugues - Béatrice & Hugues
Cléguer (56) - 07 80 41 37 81
Glace des alpes - Maître artisan glacier
Allonzier-la-caille (74) - 04 50 46 45 00

Les vins & spiritueux

La Cave des embruns - David Robert
Guidel (56) - 09 86 60 64 89
Kanata (produits canadiens)
Locqueltas (56) - 02 21 02 23 55

Les viandes

Origine France et UE selon arrivage (détails au tableau).
Produits sélectionnés auprès de nos fournisseurs bretons So Breizh et Alredis
Kervignac (56) - 02 99 31 02 03 / Brech (56) 02 97 56 30 98

TY GUIDOU VOUS SOUHAITE DE PASSER UN BON MOMENT EN NOTRE COMPAGNIE !

LA CRÊPE RIT

Ty Guidou

Les designers :

Logo par Jérôme Gallais - Balbuzard
06 46 12 45 25 - jerome@balbuzard.fr
Mise en page menu - Benoit Tessier
06 67 34 99 73 - benoit.tessier@inseec-france.com

Une carafe d'eau potable est mise gratuitement à disposition sur simple demande

ON SE PREND UN APÉRO ?

Sans alcool

Badoit pétillante (50cl)	3,40€
Plancoët - eau plate(1L)	4,10€
Plancoët - eau pétillante (1L)	5,10€
Sirop à l'eau* (25cl)	2,60€
Diabolo* (25cl)	3,10€
Lait Ribot fermier (25cl)	2,50€
Jus de pomme fermier (25cl)	2,90€
Jus de pomme fermier (1L)	7,90€
Jus d'orange sans pulpe (25cl)	2,90€
Orangina (25cl)	3,70€
Schweppes (25cl)	3,70€
Breizh Cola (33cl)	3,90€
Breizh Tea (33cl)	3,90€

**Liste des sirops : Banane, Fraise, Framboise, Grenadine, Kiwi, Menthe, Abricot-pêche, Citror*

Apéritifs

Ricard (2cl)	2,90€
P'tit vin blanc (15cl) *(cassis, cerise, framboise, mûre, pamplemousse, pêche)*	3,90€
P'tit Breton cidre (15cl) *(cassis, cerise, framboise, mûre, pamplemousse, pêche)*	3,90€
Martini blanc (15cl)	4,20€
Pommeau de Bretagne AOC (5cl)	4,80€
Kir Julie (15cl) *(liqueur de Chambord, cidre, framboises)*	4,90€
Cidre givré (4cl)	5,00€
Chouchen artisanal (5cl)	5,00€
Rosé Pamplemousse (15cl) *(rosé, crème de pamplemousse, tranches de citron frais, glaçons)*	6,20€
Cocktail maison (17cl) *(purée de framboise, gin 3cl, schweppes)*	7,50€
Whisky Cardhu (4cl)	5,60€
Whisky Eddu Silver pur blé noir (4cl)	6,50€
Whisky Galaad Single Malt (4cl)	8,50€



Une petite Mousse ?

Les bières Hyper Bretonne

(micro brasserie située à moins de 20km du restaurant)

Yermat Blonde - 5° (33cl) (dominante céréale, pointe agrume)	5,30€
Yermat Gouelan - 4,5° (33cl) (blanche, note fleurie et agrume)	5,30€
Yermat IPA - 6° (33cl) (note de pamplemousse et fruit exotique)	5,30€
Yermat Cabestan - 6,5° (33cl) (blonde cuivrée forte avec pointe de coriandre)	5,30€

Les Grignottes

Roulé apéro du moment x10	Voir prix au tableau	**Chips de blé noir**	2,00€
Roulé apéro du moment x20	Voir prix au tableau		

Tous nos prix sont nets TTC – Service compris – Liste des allergènes et origine des produits disponible au bar
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CAVE À CIDRE

Une petite BOLÉE ?

Famille Martin

Producteurs de cidre à Plouay (56) depuis trois générations, cultivent avec passion leurs vergers pour offrir un cidre artisanal authentique, reflet du terroir breton.

	Verre (25cl)	Bouteille (75cl)
Cidre Brut *(authentique, équilibré)*	2,90€	8,90€
Cidre Doux *(fruité, léger, gourmand)*	-	8,90€
Cidre variété Guillevic *(fin, aromatique, élégant)*	-	11,20€

Maison Kystin

Réinvente le cidre en alliant tradition et innovation pour créer des cuvées d'exception aux arômes uniques.

	Verre (25cl)	Bouteille (75cl)
Opalyne *(fin, délicat)*	3,60€	12,20€
Kystin blé noir *(intense, riche, profond)*	-	15,90€

CAVE À VIN

Nos vins ont été sélectionnés par David Robert, sommelier passionné, de la Cave des Embruns au 7 rue Joseph-Léna à Guidel (56)

Vins rouges

	Verre (12cl)	Bouteille (75cl)
«Abbaye Sainte Eugénie» - AOC Corbières *Nez de fruits rouges intense, bouche ronde et élégante*	5,00€	19,00€
«Enclos du Petit Chien» - AOC Cheverny *Long, frais, souple et note d'épice douce*	6,00€	25,00€
«Entre nous» - AOC Côtes du Rhônes *Arômes fruits rouges et réglisse, tanins fins et bien fondus* *Souple et tendre en bouche*	7,00€	30,00€

Vins blancs

	Verre (12cl)	Bouteille (75cl)
«**Petit Bistrot» - Chardonnay - Vin de France 2024** *Sec. Fruits jaune, frais et léger, séducteur*	4,00€	18,00€
«Villa Dria» - Colombard et Sauvignon *IGP Côtes de Gascogne. Sec, fruits exotiques et agrumes.*	6,00€	25,00€
«La poule aux oeufs» - Manseng - Famille Laplace *Vin de France - Exotique moelleux et très séduisant*	7,00€	30,00€

Vins rosés

	Verre (12cl)	Bouteille (75cl)
«Fleur des fées» - IGP Côtes de Gascogne *Notes d'agrumes et de petits fruits rouges*	5,00€	19,00€
« Domaine de Cézin » - Appelation Coteaux du Loire Contrôlée *Pineau d'Aunis, frais et fin aux arômes floraux*	6,00€	25,00€

Tous nos prix sont nets TTC – Service compris – Liste des allergènes et origine des produits disponible au bar
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

IGP : Indication Géographique Protégée
AOC: Appelation d'origine contrôlée

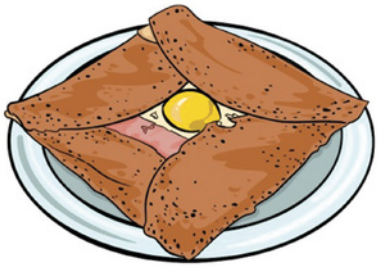
GALETTES DE BLÉ NOIR

Nous utilisons une farine Bretonne 100% blé noir sans gluten, et nos produits sont frais et de saison.

Les bases

Sèche	2,40€	**Couple au beurre**	6,40€
Au beurre	3,30€	**Cuisson Kraz***	0,50€

**La cuisson Kraz (croustillant en breton) nécessite plus de temps de cuisson. Pas de supplément pour les autres cuissons (molle, normale, bien cuite)*



AJOUTEZ MOIIII !

Les ingrédients en supplément

Miel, amandes grillées	1,00€
Pommes, poires, noix, caramel au beurre salé	1,40€
Oeufs, champignons, oignons, abricots, crème fraîche	1,50€
Poulet, patates douces bios, allumettes de lardons, butternuts	1,70€
Emmental, andouille, chorizo doux, jambon, chèvre, magret de canard fumé, saucisse, comté	1,90€
Boule de glace salée (chèvre, poivron au piment d'Espelette, moutarde)	2,90€

Les traditionnelles

Chèvre miel noix 7,60€

Chèvre caramel amandes grillées 7,60€

Complète poulet 8,40€
Poulet, oeuf, emmental

Complète lardons 8,40€
Allumettes de lardons, oeuf, emmental

Complète jambon 8,60€
Jambon, oeuf, emmental

Complète chorizo 8,60€
Chorizo doux, oeuf, emmental

Complète magret de canard 8,60€
Magret de canard fumé, oeuf, emmental

Complète andouille 8,60€
Andouille, oeuf, emmental

La Végé 11,40€
Emmental, champignons, oignons, patates douces, crème fraiche

Les accompagnements

Lait Ribot fermier (25cl) 2,50€

Bol de salade, vinaigrette maison 2,50€

Tous nos prix sont nets TTC – Service compris – Liste des allergènes et origine des produits disponible au bar

GALETTES DE BLÉ NOIR

Nous utilisons une farine Bretonne 100% blé noir sans gluten, et nos produits sont frais et de saison.

Les spécialités

Champêtre Oeuf, emmental, allumettes de lardons, champignons à la crème	11,40€
Ty Tomy Emmental, magret de canard, chèvre snacké, miel, noix	11,40€
Ty Coco Oeuf, emmental, allumettes de lardons, pommes, chèvre snacké	11,70€
Forestière Oeuf, emmental, poulet, champignons à la crème, chèvre snacké	13,30€
Ty Cochonne Oeuf, emmental, andouille, oignons à la crème, chèvre snacké	13,50€
Ty Fliquette Oeuf, emmental, poulet, abricots, chèvre snacké, sauce caramel, amandes grillées	14,20€
Festinette Oeuf, emmental, chorizo doux, abricots, chèvre snacké, sauce caramel, amandes grillées	14,40€
Koz Ker Oeuf, emmental, allumettes de lardons , patates douces, chèvre snacké, boule de glace chèvre	14,90€
La Rustique Oeuf, emmental, jambon, oignons, patates douces, butternuts, chèvre snacké	15,40€
Ty Zu Emmental, chorizo doux, magret, chèvre snacké, miel, noix, boule poivron piment d'Espelette	16,20€
Savoureuse Oeuf, emmental, andouille, champignons à la crème, chèvre snacké, boule de glace moutarde	16,40€
Big duo Oeuf, emmental, andouille, jambon, oignons et champignons à la crème, double chèvre snacké	18,50€

Au fil des saisons

DE OCTOBRE À DÉCEMBRE

Ty Silzig Oeuf, emmental, saucisses, champignons, butternuts, chèvre snacké	13,70€
Ty Beisantez Oeuf, emmental, saucisses et butternuts à la crème, morceaux de comté, noix	15,10€
Ty Douar Oeuf, emmental, saucisses, morceaux de comté, oignons, butternuts au beurre, glace moutarde	16,60€

Tous nos prix sont nets TTC – Service compris – Liste des allergènes et origine des produits disponible au bar

LES CRÊPES SUCRÉES

Les classiques

Beurre, sucre	3,00€	**Nutella**	4,30€
Miel	3,60€	**Miel citron frais**	4,60€
Confiture *(fraise, framboise, orange)*	3,60€	**Michoko** *(chocolat + caramel)*	5,40€
Beurre sucre citron frais	4,00€	**Chococo** *(chocolat + noix de coco)*	5,40€
Sirop d'érable	4,00€	**Nutella + caramel**	5,70€
Sauce au choix (chocolat, caramel, caramel gingembre (+0,30€)	4,00€		

Fruit au choix (pommes *ou* poires *ou* bananes) **+ sauce** (chocolat *ou* caramel)	5,40€
Fruit au choix (pommes *ou* poires *ou* bananes) **+ sauce** (caramel gingembre)	5,70€
Ty Clemy (bananes au beurre, citron frais, sucre, sorbet citron basilic)	7,50€
Ty Karibou (Sirop d'érable, bananes au beurre, boule vanille pécan, chantilly maison, amandes grillées)	9,90€
Blé noir, poires chocolat, boule vanille pécan, chantilly maison, amandes grillées	10,60€
Blé noir, bananes chocolat et caramel, boule ourson, chantilly maison, amandes grillées	12,00€



Dilemme 10,30€

Fruit au choix : Pommes ou Bananes ou Poires
+ Sauce : Chocolat ou Caramel ou Caramel gingembre (+0,30€)
+ Glace vanille
+ Chantilly maison
+ Amandes caramélisées

Crêpes flambées

Liste des alcools à flamber (2,25€) : Grand Marnier, Whisky au sirop d'érable, Rhum, Calvados

Confiture orange amère sauce chocolat flambée Grand Marnier (2cl)	7,25€
Bananes au beurre, flambée au rhum (2cl), sorbet citron basilic	8,35€
Pommes, flambée au whisky d'érable (2cl), boule caramel	8,35€

Les ingrédients suplémentaires

Citron frais, miel, confiture, noix de coco, amandes grillées	1,00€
Sauce chocolat, sauce caramel, pommes, poires, bananes, spéculoos concassés, amandes caramélisées, palet breton concassés (100% blé noir), chantilly maison, sirop d'érable	1,40€
Sauce caramel gingembre, Nutella	1,70€

Tous nos prix sont nets TTC – Service compris – Liste des allergènes et origine des produits disponible au bar

Les spécialités



Roulé

Crêpe en forme de tube

Roulé Pomme 10,70€
Pommes, sauce caramel au gingembre, chantilly, boule vanille pécan, amandes grillées

Roulé Poire 10,80€
Poires, sauce caramel, chantilly, boule ourson chocolat, palet breton concassés

Roulé Ty Patou 12,50€
Bananes au beurre, sauce chocolat et caramel au gingembre, boule caramel, chantilly, spéculoos concassés



Corolle

Crêpe en forme d'éventail

Corolle Pomme
Pommes, sauce caramel au gingembre, chantilly, boule caramel, amandes grillées 10,70€

Corolle Banane
Bananes au beurre, sauce chocolat, chantilly, boule coco, noix de coco râpée 10,80€

Corolle Poire
Poires, sauce chocolat et caramel, chantilly, boule chocolat, spéculoos concassés 12,20€

Réalisation d'une crêpe en corolle ou en roulé : +0,50€ (inclus dans le prix des spécialités ci-dessus)

Les glaces

Vanille*, Vanille noix de pécan, Caramel au beurre salé*, Chocolat*, Cassis de Bourgogne*, Fraise*, Framboise*, Citron basilic, Menthe-chocolat, Rhum raisin, Noix de coco, Ourson avec morceaux de guimauve, Pistache, Barbe à papa.

1 boule : 2,10€ **2 boules :** 4,00€ **3 boules :** 6,00€

* *Crème glacées/sorbets élaborés par les Gâteaux de Hugues à Cléguer (56)*

Les coupes glacées



La Didi 8,20€
2 boules : vanille pécan & chocolat*, sauce chocolat, chantilly, amandes caramélisées

La Pom'Bretonne 8,20€
2 boules : caramel*, morceaux de pommes cuites, sauce caramel et chantilly

Ty Loulou 9,90€
2 boules : vanille pécan & caramel*, sauce caramel au gingembre, poires, chantilly, spéculoos concassé

Tous nos prix sont nets TTC – Service compris – Liste des allergènes et origine des produits disponible au bar

Et après tout ça...

Le coin chaud

Café, décaféiné	1,80€
Café noisette (lait froid)	1,80€
Café crème, café allongé	1,90€
Grand café, chocolat chaud	3,60€
Café viennois (allongé chantilly)	3,90€

Thés en vrac

3,80€

Earl Grey Flowers

Bergamote, pétales de fleurs

Touareg

Menthe

Jardin Bleu

Rhubarbe, fraises et fraises des bois, pétales de fleurs

Paul et Virginie

Caramel, vanille, cerise, fraise, framboise

Sencha Calida

Groseille, fruits rouges

Soleil vert

Thé vert sencha, orange sanguine, écorces d'oranges

Tisanes bio en vrac

3,80€

Douce nuit

Verveine citronnée, mélisse, aubépine, camomille romaine, basilic pourpre, eschscholzia

Vitalité

Ortie, thym, romarin, sauge, mélisse, menthe

Sensuelle

Vigne rouge, ortie, rose, gingembre, cannelle

Joie de vivre

Mélisse, menthe, ortie, origan, lavande, calendula

Saveur d'été

Feuilles d'oranger, aubépine, mélisse

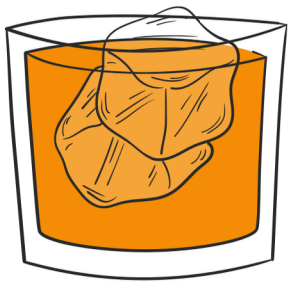
Mots d'hiver

Sureau (fleur), thym citron, plantain lancéolé, sauge, sariette, hysope, mauve (fleurs)

Digestive mentholée

Menthe verte, verveine citronnée, drocéphale de Moldavie

Un petit digestif ?



Lambig AOC Manoir du Kinkiz (4cl)	4,50€
Calvados (4cl)	4,50€
Cognac (4cl)	4,50€
Poire Williams (4cl)	4,50€
Mirabelle (4cl)	4,50€
Cognac Amandes (4cl)	4,70€
Cidre de glace (4cl)	5,00€
Whisky au sirop d'érable - Coureur des bois (4cl)	5,00€
Rhum cacao - Morbleu (4cl)	5,00€

Tous nos prix sont nets TTC – Service compris – Liste des allergènes et origine des produits disponible au bar.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Ty Guidou, c’est qui ?

Nous sommes **Tyfenn & Jérôme**, deux gouelles amoureux de partage. Après une belle parenthèse d’un an au Canada,nous avons choisi de revenir poser nos valises à Pont-Scorff pour concrétiser un rêve qui nous tenait à cœur : ouvrir notre propre crêperie.

C’est en mars 2025 que l’aventure **Ty Guidou** a commencé. Un projet né de nos voyages, nourri de nos racines bretonnes, et porté par l’envie de partager ce que nous aimons le plus : des crêpes et galettes authentiques, faites maison avec passion et des ingrédients de qualité.

Ty Guidou, c’est un clin d’œil à nos deux cultures de cœur :
“Tiguidou”, expression québécoise qui signifie “c’est parfait”, rencontre le “Ty” breton.

Et parce que cette aventure ne serait pas la même sans elles, un petit mot pour nos formidables équipières : **Loulou et Meg**. Avec leurs sourires, leur énergie et leur bonne humeur contagieuse, elles font vivre l’âme de Ty Guidou au quotidien. Un vrai duo de choc qui, comme nous, aime prendre soin de vous et rendre chaque moment ici un peu plus doux.

Nous espérons que vous passerez un bon moment dans notre établissement et que nos crêpes sauront régaler vos papilles ! Si le cœur vous en dit, partagez vos plus beaux souvenirs, photos ou avis sur Trip Advisor et nos réseaux (en pensant à nous taguer, bien sûr !)

Bon appétit et Kenavo

L’équipe Ty Guidou à votre service



Tous nos prix sont nets TTC – Service compris – Liste des allergènes et origine des produits disponible au bar