

CREPERIE TIEGEZH

Notre Histoire :

Une crêperie dédiée au blé noir et à ma famille. Nous ne travaillons que des produits frais cuisinés au jour le jour. Nos producteurs sont locaux bio ou d'agriculture raisonnée. Cette crêperie est la continuité de mon histoire familiale qui dure depuis 1972 avec la création de la crêperie Le Villo par mon grand-père. Aujourd'hui se prolonge ce que ma mère a créé, après ses années Le Villo : en 2003 « une table de partage et de simplicité pour les Guérois ». Marion et moi sommes fiers de vous offrir cette table annexe de notre restaurant gastronomique pour vous faire découvrir notre univers et passer un excellent moment au cœur de Brocéliande.

Nos amis producteurs locaux, Guer et ses environs

Viandes : Arnaud Sabot, Fabrice Le Meur et Sébastien Cercle

Poissons et algues : Christophe Brunel

Légumes : Aude Berrardo, Guy Daniel et notre potager

Crèmerie : Benoit Colléaux et Maxime Quesnel

Epicerie : Jean Luc et Rodolphe Bouzat

Herbes et fleurs : Helene et Daniel Daniaux

Farine : Christophe Royer (farine de paysan)

Vins et jus de fruits : Christian Lembert

Œufs et Miel : Aline Hamelin

Notre équipe :

Marion et Baptiste sont heureux de vous accueillir dans leur partie crêperie. Elodie se fait un plaisir de vous servir. Un travail de confiance, sous l'œil avisé de Béatrice, maman du chef et crêpière historique de la Maison.

Notre carte change chaque mois en fonction des saisons

Nos GALETTES du moment

Galette au chèvre et légumes du jardin	9.50€
Galette au foie gras breton et salade	15.00€
Galette complète-(ment) bio « jambon, œuf, tome »	8.50€
Galette saumon fumé Maison et salade	11.50€
Galette pomme de terre et gésiers d'Arnaud	10.50€
Galette tomate du jardin au timanoix et olive	9.50€
Galette andouille et salade du jardin	10.50€
Galette « Burger » de bœuf français	15.50€

Autres :

Salade de saumon fumé et pomme de terre nouvelle	12.50€
--	--------

Nos CREPES DE FROMENT du moment

Crêpe beurre fermier et sucre bio	4.50€
Crêpe aux fraises et chantilly à la vanille	6.50€
Crêpe aux framboises et caramel beurre salé	6.50€
Crêpe chocolat et praliné sarrasin	5.50€

MENU « ENFANT » (jusqu'à 12 ans)

10.00€

Galette Jambon de cochon fermier et tomme Bretonne

Crêpe beurre fermier et sucre bio

Une boisson (jus de fruit ou soda 25cl)

Formule Bistrot

(Servie uniquement le Midi en semaine, hors jours fériés)

Entrée, plat et dessert	16.00€
Entrée, plat ou plat, dessert	13.00€
Plat en direct	10.00€

Menu sans galette, changeant tous les midis (voir ardoise)

HORAIRES

LE MIDI : 12H00 à 13H45, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi

LE SOIR : 19H00 à 21h30, mercredi, jeudi, vendredi et samedi

Téléphone

02.97.22.00.26

Site internet

maisontiegezh.fr

Mail

contact@maisontiegezh.com