

Tous nos Plats sont faits Maison 
 sauf: Ratatouille, sauce tomate, caramel, confitures, compote
 de pomme, crème de marron et les glaces.

Allergènes :

Une documentation est à votre disposition, demandez la nous et
 surtout n'hésitez pas à nous préciser vos allergies

Recommandé par :



N'hésitez pas
 à demander votre
 carte de fidélité

Partenariat



Cotentin à Table
 "Valorisons les produits du terroir !"

Moyens de règlements :



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Ty-Billic



73 rue au Blé - Cherbourg - 02 33 01 11 90
www.letybillic.fr - tybillic@orange.fr



Les Galettes

Salade verte
green salad
2,30€

La Galette du Moment **Voir ardoise**

La Gascogne magret de canard et gésiers sur fond de fromage et de crème, cèpes* et asperge, persillade maison 8,90€
duck breast and gizzards on the background of cheese and cream, ceps and asparagus, chome made chopped parsley

La Forestière jambon fumé, emmenthal, champignons, tomates, crème fraîche 7,50€
smoked ham, emmenthal cheese, mushrooms, tomatoes, cream

La Basquaise œuf, ratatouille, chorizo egg, ratatouille, chorizo 7,10€

L'Alsacienne saucisse de Strasbourg, emmenthal, tomates, crème fraîche 6,50€
knackwurst, emmenthal cheese, tomatoes, cream

La Campagnarde lard fumé, emmenthal, œuf, champignons, crème fraîche 7,50€
smoked bacon bits, emmenthal cheese, egg, mushrooms, cream

La Printanière emmenthal, champignons, tomates, ail, oignons, crème fraîche 7,50€
emmenthal cheese, mushrooms, tomatoes, garlic, onions, cream

La Potagère épinards en branches*, tomates, emmenthal, ail, crème fraîche 7,80€
spinach, tomatoes, emmenthal cheese, garlic, cream

La Nordique saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, citron, et salade 7,90€
smoked salmon, cream, chive, lemon, and salad

La Provençale bacon, œuf, emmenthal, herbes de Provence, tomates 7,80€
bacon, egg, emmenthal cheese, mixed herbs, tomatoes

La Texas viande hachée (origine France) cuisinée sauce tomate, champignons, tomates, œuf 8,40€
minced meat (origin France) cooked tomato sauce, mushrooms, tomatoes, egg

La Viroise andouille de Vire, pommes cuites, crème fraîche 7,90€
sausage made of chitterlings to Vire, cooked apples, cream

La Malouine jambon blanc, emmenthal, champignons, tomates 6,50€
boiled ham, emmenthal cheese, mushrooms, tomatoes

La Royale lardons, oignons, champignons, emmenthal, crème fraîche 7,80€
bacon bits, onions, mushrooms, emmenthal cheese, cream

La Landaise gésiers de volaille confits, lardons, champignons, pignons de pins 7,80€
preserved gizzards of poultry, bacon bits, mushrooms, pine nuts

La Paf andouille de Vire, pomme de terre, emmenthal, sauce moutarde à l'ancienne (avec ou sans sauce) 7,90€
sausage made of chitterlings to Vire, potato, emmenthal cheese, mustard with grains sauce (with or without sauce)

La Paysanne gésiers de volaille confits, pomme de terre, emmenthal, oignons, crème fraîche 8,40€
preserved gizzards of poultry, potato, emmenthal cheese, onions, cream

La Parisienne champignons, jambon, emmenthal, ail, crème fraîche 7,20€
mushrooms, ham, emmenthal cheese, garlic, cream

La Popeye épinards en branches*, œuf, emmenthal, crème fraîche 7,40€
spinach, egg, emmenthal cheese, cream

La 3 Fromages œuf, emmenthal, roquefort, chèvre, crème fraîche 7,20€
egg, emmenthal cheese, Roquefort, goat cheese, cream

La Fermière jambon fumé, emmenthal, camembert, pomme de terre, oignons, crème fraîche 8,40€
smoked ham, emmenthal cheese, camembert cheese, potato, onions, cream

La Montagnarde lardons, pomme de terre, oignons, crème, reblochon 8,40€
bacon bits, potato, onions, cream, reblochon

La Pêcheur cocktail de fruits de mer* flambé au whisky, sauce aurore, champignons et salade 7,80€
seafood cocktail singed with whisky, aurore sauce, mushrooms and salad

Nos galettes et nos crêpes sont préparées à la commande, jamais réchauffées et nécessitent du temps... merci de votre compréhension.

*Produits surgelés. Frozen products

Les Apéritifs

Kir Muscadet 12 cl	2,90€	Martini (rouge ou blanc) 4 cl	2,80€
mûre, cassis, pêche, framboise		Ricard 2 cl	2,80€
Kir Breton 15 cl	3,00€	Whisky, Vodka, Malibu 4 cl	4,50€
Kir Normand 15 cl	3,50€	+ Supplément Coca ou orange	5,30€
Pommeau "Théo Capelle" 8 cl	3,50€	Whisky Cardhu 4 cl	5,00€
Muscat ou Duze 4 cl	2,80€	Cocktail Cotentin	3,80€
Porto (rouge ou blanc) 5 cl	3,00€	Cocktail Maison selon nos envies	4,90€

Les Vins

Vins selon sélection **Voir ardoise**

Vin rouge Vin de France	37,5 cl : 5,80€	75 cl : 9,20€	Pichet 25 cl : 4,10€
Vin rosé Côtes de Provence	37,5 cl : 6,30€	75 cl : 9,90€	Pichet 25 cl : 4,50€
Vin au verre 2,30€			

Les Cidres Bouchés



"Théo Capelle" Cuvées Spéciales "Cotentin"

Bolée : 2,20€ 33 cl : 3,50€ 37,5 cl : 4,10€ 75 cl : 7,90€

ECUSSON "Cidre Rosé" 75 cl : 7,90€

Les Autres Brewages

Sirop à l'eau 25 cl	1,90€	Orangina 25 cl	2,50€
fraise, pêche, menthe, citron, grenadine, violette		Perrier 33 cl	2,20€
Diabolo 25 cl	2,40€	Vittel	1/2 l : 2,60 1 l : 3,00€
Jus de fruit 25 cl	2,50€	Badoit	1/2 l : 3,50 1 l : 4,50€
orange, ananas, abricot, pomme, tomate		San Pellegrino	1/2 l : 3,50 1 l : 4,50€
Coca-Cola, Ice Tea 33 cl	2,20€		

Nos Bières Bouteilles

Bière Heineken 25 cl	3,00€	Bière Blanche 33 cl	3,50€
Bière 1664 25 cl	3,00€	Picou Bière 25 cl	3,50€
Bière artisanale 25 cl	4,20€	Panaché 25 cl	3,00€

Les Cafés...

Expresso	1,40€	Grand café lait	2,50€
Décaféiné	1,70€	Café viennois (chantilly)	2,80€
Expresso lait	1,80€	Thé au lait	2,00€
Café allongé	1,60€	Thé ou Infusion	1,80€

Les Digestifs

Rhum arrangé maison 3 cl	3,50€	Manzana 3 cl	4,20€
Baileys 3 cl	4,20€	Cognac 3 cl	4,50€
Set 27 3 cl	4,20€	Calvados 3 cl	4,50€
Set 31 3 cl	4,20€	Irish coffee 25 cl	5,80€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les Menus

Gastronomique 15,50€

- 1 Galette saumon fumé *smoked salmon*
- 1 Maxi Complète (champignons ou tomates ou crème ou oignons)
mushrooms or tomatoes or cream or onions
- 1 Crêpe beurre sucre flambée (Grand Marnier*, Rhum*, Calvados*, Whisky*)
Avec 33 cl de cidre* *with 33 cl of cider*

Touristique 12,50€

- 1 Galette beurre *butter*
- 1 Complète
- 1 Crêpe beurre sucre ou confiture ou chocolat
butter sugar or jam or chocolate
- Avec 33 cl de cidre* *with 33 cl of cider*

Enfant 7,10€ (jusqu'à 10 ans)

- 1 Galette (2 ingrédients au choix : œuf, fromage, jambon)
2 ingredients at choice : egg, cheese, ham
- 1 Crêpe (sucre ou chocolat ou confiture) ou 1 boule de glace
(sugar or chocolate or jam) or 1 scoop of ice cream
- Avec un sirop à l'eau (fraise, grenadine, menthe, citron, pêche)
with a syrup in the water (strawberry, grenadian, mint, lemon, peach).

Formule du Midi⁽¹⁾ 10,00€

- 1 Bolée de cidre* ou 1 sirop à l'eau
Cider bowl 1 syrup in the water
- 1 Maxi Complète (champignons ou tomates ou crème ou oignons)
1 maxi Complete (mushrooms or tomatoes or cream or onions)
- 1 Crêpe (beurre sucre ou chocolat ou confiture)
ou 2 boules de glace (parfums au choix)
1 Crêpe butter sugar or chocolate or jam or 2 scoops ice cream flavors at choice.

⁽¹⁾ Sauf le samedi et jours fériés. Except Saturday and holidays.



Les Crêpes

La Crêpe du Moment **Voir ardoise** See board

- Sucrée salée caramel au lait, beurre au sel de Guérande caramel with milk, butter with salt from Guérande 4,00€
- Impériale chocolat, confiture d'orange, flambée Grand Marnier* 5,40€
chocolate, orange marmalade, flambéed Grand Marnier
- Suzette confiture d'orange, flambée Grand Marnier* orange marmalade, flambéed Grand Marnier 5,00€
- Canadienne sirop d'érable, glace vanille et amandes grillées maple syrup, vanilla ice cream and grilled almonds 5,40€
- Normande pommes cuites, crème fraîche, flambée Calvados* 5,40€ 
cooked apples, cream, flambéed Calvados
- Martiniquaise bananes, chocolat, noix de coco, flambée Rhum* bananas, chocolate, coconut, flambéed Rum 5,50€
- Miami bananes, confiture de framboise, chantilly bananas, raspberry jam, whipped cream 5,40€
- Belle Hélène poire, chocolat, glace vanille, chantilly chocolate, pear, vanilla ice cream, whipped cream 5,50€
- Gourmande glace nougat, sauce caramel, pralin, chantilly frosted nougat, caramel sauce, praline, whipped cream 5,50€
- Ty-Billie bananes revenues dans du beurre, caramel, crème fraîche, flambée Grand Marnier* 5,80€
bananas returned in some butter, caramel, cream, flambéed Grand Marnier
- Carachoc chocolat et caramel chocolate and caramel 4,50€
- Griottine glace tentation meringuée vanille framboise, chantilly, griottes et amandes vanilla raspberry ice cream, whipped cream, morello cherries and almonds 5,60€
- Cotentine pommes cuites, glace au caramel fleur de sel et confiture de lait 5,40€ 
cooked apples, caramel ice cream flower of salt and jam of milk

- Sucre sugar 1,80€
- Beurre, sucre (beurre doux ou salé) butter, sugar (soft or salty butter) 2,10€
- Confiture : fraise, abricot, framboise, myrtille, orange strawberry, apricot, raspberry, blueberry, orange 2,90€
- Chocolat recette maison home made chocolate 4,00€
- Compote de pommes stewed apple 3,00€
- Miel honey 3,00€
- Caramel pâtissier caramel pastry cook 3,00€
- Pommes ou banane chocolat apples or banana chocolate 5,00€
- Pommes amandes avec cannelle ou caramel pâtissier apples almonds with cinnamon or caramel pastry cook 5,30€
- Crème de marron «Clément Faugier» sweetened chestnut purée  3,00€
- Citron frais (beurre, sucre) lemon, butter, sugar 3,00€
- Norvégienne (glace vanille vanilla ice cream) 3,50€ avec chocolat with chocolate 4,60€

Suppléments extra charge

- Chantilly whipped cream 1,50€
- Amandes ou noix de coco almond or coconut 0,50€
- Flambage flambéed (Calvados, Rhum, Grand Marnier, Whisky) 1,90€

Prix nets en euros - Service compris

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les Coupes Glacées

Café Liégeois glaces vanille et café, sauce café, chantilly vanilla ice creams and coffee, coffee sauce, whipped cream		5,90€
Chocolat Liégeois glaces vanille et chocolat, sauce chocolat, chantilly vanilla ice creams and chocolate, chocolate sauce, whipped cream		5,90€
Dame Blanche glace vanille, sauce chocolat, chantilly vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream		5,90€
Coupe Bounty glace coco, sauce chocolat, chantilly coconut ice cream, chocolate sauce, whipped cream		5,90€
Coupe Iceberg glace menthe, sauce chocolat, Peppermint*, chantilly mint ice cream, chocolate sauce, Peppermint, whipped cream		6,40€
Coupe Antillaise glaces vanille et coco, rondelles de banane, raisin, Rhum*, chantilly vanilla ice creams and coconut, slices of banana, grape, Rum, whipped cream		6,40€
Coupe Carnaval glaces vanille, chocolat, pistache et coco, sauce chocolat, Rhum*, chantilly vanilla ice creams, chocolate, pistachio and coconut, sauce chocolate, Rum, whipped cream		6,40€
Coupe Caramelade glace caramel fleur de sel, sauce chocolat, chantilly caramel ice cream, chocolate sauce, whipped cream		5,90€
Coupe Soleillade sorbet passion, Malibu*, chantilly sorbet passion, Malibu, whipped cream		6,40€
Coupe Normande sorbet pomme, Calvados* sorbet apple, Calvados		5,90€
Poire Belle Hélène glace vanille, poire fruit, sauce chocolat, chantilly vanilla ice cream, pear fruit, chocolate sauce, whipped cream		6,20€
Pêche Melba glace vanille, pêche fruit, sauce fruits rouges, chantilly vanilla ice cream, peach fruit, red fruit sauce, whipped cream		6,20€
Banana Split glaces vanille, chocolat et fraise, banane fruit, chantilly vanilla ice cream, chocolate and strawberry, banane fruit, whipped cream		6,20€

Les Glaces à la Demande

Nos Crèmes Glacées (2) _____ Nos Sorbets Plein Fruit (3) _____

 • Café Coffee	 • Nougat de Montélimar	 • Cassis Blackcurrant	 • Fruit de la passion Passion fruit
 • Caramel Fleur de Sel Salted butter caramel	 • Rhum-Raisins Rum-Raisins	 • Citron vert Lime	 • Pomme Apple
 • Chocolat au lait Milk chocolate	 • Tentation Meringuée Vanille Framboise		
 • Fraise Strawberry	 • Pistache Pistachio		
 • Menthe Mint			
 • Noix de coco(1) Coconut	 • Vanille Vanilla		



1 boule : 1,90€ 1 scoop	2 boules : 3,20€ 2 scoops
3 boules : 4,20€ 3 scoops	chantilly : 1,50€ Whipped cream

(2) Nos crèmes glacées sont fabriquées avec de la crème de Normandie - (3) Nos sorbets ont une teneur en fruits de 75% pour les fruits usuels, réduite à 20% pour les fruits acides et à saveur forte, conformément au Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires.

Prix nets en euros - Service compris

Les Galettes (suite)

Beurre butter	2,30€
Œuf <u>ou</u> emmental <u>ou</u> jambon egg or emmental cheese or ham	3,20€
Champignons, jambon, emmental mushrooms, ham, emmental cheese	5,80€
Soubise (oignons, emmental, crème) onions, emmental cheese, cream	6,10€
Complète (œuf, emmental, jambon blanc) egg, emmental cheese, boiled ham	5,80€
Œuf, emmental avec au choix : bacon <u>ou</u> chorizo <u>ou</u> ratatouille <u>ou</u> andouille de Dore Egg, emmental cheese with at choice (bacon or chorizo or ratatouille or sausage made of chitterlings to Dore)	6,00€
Maxi Complète avec supplément au choix : champignons <u>ou</u> tomate crème fraîche <u>ou</u> oignons Maxi Complete with supplement at choice (mushrooms or tomato or crème or onions)	6,50€
Roquefort <u>ou</u> chèvre <u>ou</u> camembert Roquefort (blue cheese) or goat cheese or camembert cheese	3,80€
Saumon fumé Smoked salmon	5,50€
Supplément oignons, ail Extra onions, garlic	0,90€



"Toutes nos préparations
sont élaborées à partir de produits régionaux"
« All our preparations
Are developed from regional products »

Les Salades 7,80€

Salade verte : 2,30€
Green salad

La Périgourdine

Gésiers de volaille confits, lardons, pomme de terre sautées, tomate, emmental, pignons de pin
Preserved gizzards of poultry, bacon bits, roasted potatoes, tomato, emmental cheese, pine nuts

Du Marché

Tomate, œuf, asperges, champignons, cœurs de palmier, jambon blanc
Tomato, egg, asparagus, mushrooms, hearts of palm tree, boiled ham

L'Océane

Saumon, thon, œuf, avocat, tomate
Salmon, tuna, egg, avocado, tomato

Prix nets en euros - Service compris