

C R Ê P E R I E

Depuis 1999

Lety-Billic




“La Maison de la Crêpe”



73 rue au Blé - Cherbourg - 02 33 01 11 90

Crêperie-letybillic.fr • tybillic@orange.fr

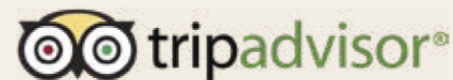
Tous nos Plats sont faits Maison* 
Nous utilisons du jambon blanc supérieur découenné, dégraissé, des champignons frais,
de l'emmental rapé français, de la crème fraîche du Cotentin.

*sauf Ratatouille **bio**, sauce tomate, caramel, confitures **bio**,
compote de pomme **bio**, crème de marron «Clément Faugier» et les glaces «Carte d'Or». 

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

Les Menus

Gourmand - 16€

- 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
(Calvados*, Grand Marnier*, Rhum*)
Avec 33 cl de cidre* *with 33 cl of cider*

Touristique - 13€

- 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€ (jusqu'à 10ans)

- 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, violette)
with a syrup in the water
(strawberry, grenadian, mint, lemon, peach).

La Formule du midi

10€

Sauf le samedi et jours fériés
Except Saturday and holidays

- 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

Les Salades

9€

• 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 dur, asperges, champignons, coeurs de palmier, jambon blanc
Tomato, egg, asparagus, mushrooms, hearts of palm tree, boiled ham

• L'Océane •

Saumon, thon, œuf, tomate, avocat (selon maturité)
Salmon, tuna, egg, tomato, avocado (up to ripeness)

Salade verte green salad 2€



Les Galettes

Salade verte green salad 2€

La Galette du Moment voir ardoise

La Gascogne 9€

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

La Forestière jambon fumé, emmental, champignons, tomates, crème fraîche 7€

smoked ham, emmental cheese, mushrooms, tomatoes, cream

La Basquaise œuf, ratatouille **bio**, chorizo 7€

egg, ratatouille, chorizo

L'Alsacienne saucisse de Francfort, emmental, tomates, crème fraîche 6€

knackwurst, emmental cheese, tomatoes, cream

La Campagnarde lard fumé, emmental, œuf, champignons, crème fraîche 8€

smoked bacon bits, emmental cheese, egg, mushrooms, cream

La Printanière emmental, champignons, tomates, ail, oignons, crème fraîche 8€

emmental cheese, mushrooms, tomatoes, garlic, onions, cream

La Soubise (oignons, emmental, crème) onions, emmental cheese, cream 6€

La Potagère épinards en branches*, tomates, emmental, ail, crème fraîche 8€

spinach, tomatoes, emmental cheese, garlic, cream

La Nordique saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, citron, et salade verte 9€

smoked salmon, cream, chive, lemon, and salad

La Provençale bacon, œuf, emmental, herbes de Provence, tomates 8€

bacon, egg, emmental cheese, mixed herbs, tomatoes

La Texas 9€

viande hachée (≈200g - origine France) cuisinée sauce tomate, champignons, tomates, œuf
minced meat (origin France) cooked tomato sauce, mushrooms, tomatoes, egg

La Viroise andouille de Vire, pommes cuites, crème fraîche... **bio** 8€

sausage made of chitterlings to Vire, cooked apples, cream

La Fromagère Pont L'Evêque, Livarot, Camembert avec une salade verte 8€

Pont L'Evêque, Livarot, Camembert and salad

La Malouine jambon blanc, emmental, champignons, tomates 7€

boiled ham, emmental cheese, mushrooms, tomatoes

La Royale lardons, oignons, champignons, emmental, crème fraîche 8€

bacon bits, onions, mushrooms, emmental cheese, cream

La Landaise gésiers de volaille confits, lardons, champignons, pignons de pins 8€

preserved gizzards of poultry, bacon bits, mushrooms, pine nuts

*Produits surgelés - Frozen products

La Paf andouille de Vire, pomme de terre, emmental, sauce moutarde à l'ancienne 8€

sausage made of chitterlings to Vire, potato, emmental cheese, mustard with grains sauce (with or without sauce)

La Paysanne 9€

gésiers de volaille confits, pomme de terre, emmental, oignons, crème fraîche
preserved gizzards of poultry, potato, emmental cheese, onions, cream

La Parisienne champignons, jambon, emmental, ail, crème fraîche 7€

mushrooms, ham, emmental cheese, garlic, cream

La 3 Fromages œuf, emmental, roquefort, chèvre, crème fraîche 7€

egg, emmental cheese, Roquefort, goat cheese, cream

La Fermière **bio** 9€

jambon fumé, emmental, camembert, pomme de terre, oignons, crème fraîche
smoked ham, emmental cheese, camembert cheese, potato, onions, cream

La Montagnarde lardons, pomme de terre, oignons, crème, reblochon 9€

bacon bits, potato, onions, cream, reblochon

La Pêcheur 9€

cocktail de fruits de mer * flambé au whisky, sauce aurore, champignons et salade verte
seafood cocktail singed with whisky, aurore sauce, mushrooms and salad

Beurre (salé ou doux) butter 2,50€

Complète (œuf, emmental, jambon blanc) egg, emmental cheese, boiled ham 6€

Maxi Complète avec supplément au choix :

champignons ou tomate ou crème fraîche ou oignons 6,50€

Maxi Complete with supplement at choice (mushrooms or tomato or crème or onions)

Super Complète avec : champignons tomate crème fraîche oignons 8€

Super Complete with supplement at choice (mushrooms or tomato or crème or onions)

Complète spéciale œuf, emmental avec au choix :

bacon ou chorizo ou ratatouille **bio** ou andouille de Vire 7€

Complete : egg, emmental cheese with at choice (bacon or chorizo or ratatouille or sausage made of chitterlings to Vire)

Fromage au choix : Roquefort ou chèvre ou camembert ou livarot ou pont l'évêque ou reblochon 4€

Cheese at choice : Roquefort (blue cheese) or goat cheese or camembert or livarot or pont l'Evêque or reblochon

Saumon fumé Smoked salmon 5,50€

Supplément oignons, ail, œuf Extra onions, garlic, egg : 0,90€

“Toutes nos préparations sont élaborées à partir de produits régionaux”

“All our preparations are developed from regional products”

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

...merci de votre compréhension.

Elles sont préparées 2 par 2 : oubliez les politesses et mangez “bien chaud”!

La Cuisinière

Les Crêpes

La Crêpe du Moment **voir ardoise** see board

Les classiques

Sucrée salée caramel au lait, beurre au sel de Guérande caramel with milk, butter with salt from Guérande 4€
Miami bananes, confiture de framboise, chantilly bananas, raspberry jam, whipped cream 5,40€
Carachoc chocolat et caramel au lait chocolate and caramel 4,50€

Les glacées

Canadienne sirop d'érable, glace vanille et amandes torréfiées maple syrup, vanilla ice cream and grilled almonds.... 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€
Griottine glace tentation meringuée vanille framboise, chantilly, griottes et amandes torréfiées 5,60€
 vanilla raspberry ice cream, whipped cream, morello cherries and almonds
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

Les flambées

Impériale chocolat, confiture d'orange, flambée Grand Marnier* chocolate, orange marmalade, flambéed Grand Marnier 5,40€
Suzette confiture d'orange, flambée Grand Marnier* orange marmalade, flambéed Grand Marnier 5€
Normande pommes cuites, crème fraîche, flambée Calvados* cooked apples, cream, flambéed Calvados. 5,40€
Martiniquaise bananes, chocolat, noix de coco, flambée Rhum* bananas, chocolate, coconut, flambéed Rum .. 5,50€
Ty-Billic bananes revenues dans du beurre, caramel, crème fraîche, flambée Grand Marnier* 5,80€
 bananas returned in some butter, caramel, cream, flambéed Grand Marnier

Sucre sugar 1,80€
Beurre, sucre (beurre doux ou salé) butter, sugar (soft or salty butter) 2,30€
Confiture bio fraise, abricot, framboise, myrtille, orange, griotte strawberry, apricot, raspberry, blueberry, orange 3€
Chocolat recette maison home made chocolate 3,50€
Compote de pommes bio stewedy apple 3€
Miel honey 3€
Caramel pâtissier caramel pastry cook 3€
Crème de marron «Clément Faugier» sweetened chestnut purée... 3€
Citron frais (beurre, sucre) lemon, butter, sugar 3€
Pommes ou banane chocolat apples or banana chocolate 5€
Pommes amandes torréfiées avec cannelle ou caramel pâtissier 5€
 apples almonds with cinnamon or caramel pastry cook

Suppléments extra charge :

Chantilly whipped cream : 1,50€ - Glace 1 boule ice cream : 1,50€

Amandes torréfiées ou noix de coco almond or coconut : 0,50€

Flambage flambéed (Calvados, Rhum, Grand Marnier, Whisky) : 2€

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 6€
 vanilla ice creams and coffee, coffee sauce, whipped cream

Chocolat Liégeois glaces vanille et chocolat, sauce chocolat, chantilly 6€
 vanilla ice creams and chocolate, chocolate sauce, whipped cream

Dame Blanche glace vanille, sauce chocolat, chantilly 6€
 vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Coupe Bounty glace coco, sauce chocolat, chantilly coconut ice cream, chocolate sauce, whipped cream 6€

Coupe Caramelade glace caramel fleur de sel, sauce chocolat, chantilly 6€
 caramel ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Poire Belle Hélène glace vanille, poire fruit, sauce chocolat, chantilly 6,50€
 vanilla ice cream, pear fruit, chocolate sauce, whipped cream

Pêche Melba glace vanille, pêche fruit, sauce fruits rouges, chantilly 6,50€
 vanilla ice cream, peach fruit, red fruit sauce, whipped cream

Banana Split glaces vanille, chocolat et fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly 6,50€
 vanilla ice cream, chocolate and strawberry, banane fruit, whipped cream

Coupes à l'alcool

Coupe Iceberg glace menthe, sauce chocolat, Peppermint*, chantilly 6,50€
 mint ice cream, chocolate sauce, Peppermint, whipped cream

Coupe Antillaise glaces vanille et coco, rondelles de banane, raisin, Rhum*, chantilly 6,50€
 vanilla ice creams and coconut, slices of banana, grape, Rum, whipped cream

Coupe Carnaval glaces vanille, chocolat, pistache et coco, sauce chocolat, Rhum*, chantilly 6,50€
 vanilla ice creams, chocolate, pistachio and coconut, sauce chocolate, Rum, whipped cream

Coupe Normande sorbet pomme, Calvados* sorbet apple, Calvados 6€

Les Glaces à la Demande

Nos Crèmes Glacées ⁽²⁾

- Café Coffee
- Caramel Fleur de Sel Salted butter caramel
- Chocolat au lait Milk chocolate
- Fraise Strawberry
- Menthe Mint
- Noix de coco⁽¹⁾ Coconut
- Nougat de Montélimar
- Rhum-Raisins Rum-Raisins
- Tentation Meringuée Vanille Framboise Vanilla Raspberry
- Pistache Pistachio
- Vanille Vanilla

Nos Sorbets Plein Fruit ⁽³⁾

- Cassis Blackcurrant
- Citron vert Lime
- Fruit de la passion Passion fruit
- Pomme Apple

Demandez la glace du moment !



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

(1) Glace - (2) Nos crèmes glacées sont faites avec de la crème fraîche fabriquée dans nos régions françaises (3) Nos sorbets ont une teneur en fruits de 45% pour les fruits usuels, réduite à 20% pour les fruits acides et à saveurs fortes, conformément au Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires. Prix net en Euro - Service compris

Les Apéritifs

Kir Muscadet 12cl 3€	Ricard 2 cl 3€
(mûre, cassis, pêche, framboise)	Whisky 4€
Kir Breton 15 cl 3,50€	Whisky Soda 5€
Kir Normand 15 cl 3,80€	Whisky "Cardhu" 4 cl 5€
Pommeau "Théo Capelle" 8cl 3,50€	
Muscat 3€	
Porto rouge 5 cl 3€	
Martini (rouge ou blanc) 4 cl 3€	

Cocktail Cotentin  4€
Cocktail Maison selon nos envies 5€

Les Autres Brevages

Sirup à l'eau 25cl 2€	Les eaux :
fraise, pêche, menthe, citron, grenadine, violette, orgeat	Perrier 33cl 2,50€
Diabolo 25cl 2,50€	Vittel 50cl 3€
Jus de fruit 25cl "Pampryl" 3€	1 litre 4€
orange, ananas, abricot, tomate	Badoit 50cl 3,50€
Jus de pomme 25cl "Théo Capelle" 3,50€	1 litre 4,50€
Coca-Cola, 33cl (classic, zero, light) 3€	San Pellegrino 50cl 3,50€
Orangina, Fanta orange, Ice tea,	1 litre 4,50€
Schweeps agrum 25cl 3€	

Nos Bières Bouteilles

Heineken <u>ou</u> 1664 25cl 3€	Bières Spéciales :
Hoegaarden Blanche 33cl 3,50€	Triple Secret des Moines <u>ou</u>
Picon Bière 25cl 3,50€	Rince Cochon 33cl 4,20€
Monaco 25cl 3,50€	

Bière sans alcool 25cl 3€



Les Vins

Vins selon sélection à l'ardoise

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

Les Cidres Bouchés

Cuvées Spéciales "Cotentin"



ECUSSON
Maison fondée en 1919

Bolée : 2,20€	33cl : 3,50€	37,5cl : 4,50€	75cl : 8€
"Cidre rosé"	33cl : 3,80€	75cl : 8€	

Les Cafés...

Expresso 1,50€		Café viennois (chantilly) 3,50€
Décaféiné 1,70€		Irish coffee 25 cl 6€
Expresso lait 2€		
Café allongé 1,80€		
Grand café lait 3€		
Thé au lait 3€		
Thé <u>ou</u> Infusion 2€		

Les Digestifs

Rhum arrangé maison 3cl 3,50€	Cognac 3cl 4,50€
Calvados 3cl 4,50€	Set 31 <u>ou</u> 27 3cl 4,20€

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