

C R Ê P E R I E

Depuis 1999

Ty-Billic



“La Maison de la Crêpe”



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

Crêperie-letybillic.fr • tybillic@orange.fr

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
ou 2 boules de glaces
Crepe butter sugar or jam or chocolate
or ice cream
Avec 33 cl de cidre* *with 33 cl of cider*

Enfant - 8€ (jusqu'à 10ans)

- 1 Galette
(2 ingrédients au choix : oeuf, 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) ou jus de pomme
with a syrup in the water (strawberry, grenadian,
mint, lemon, peach) or apple juice

La Formule du midi

10€

Sauf le samedi, jours fériés, vacances d'été et Noël
Except Saturday, holidays and Christmas

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

9,80€

Vinaigrette
Maison

• 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, emmenthal cheese, pine nuts

• Du Marché •

Tomate, œuf dur, asperges, champignons,
coleslaw, jambon blanc, croûtons

Tomato, egg, asparagus, mushrooms, coleslaw,
boiled ham, croutons

• L'Océane •

Saumon, thon, œuf, tomate, concombre,
ciboulette, baies roses

Salmon, tuna, egg, tomato, chives, cucumber

Salade verte green salad 2,50€



Les Galettes

Salade verte
green salad
2,50€

Vinaigrette
Maison

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, ceps and asparagus, chome made chopped parsley

La Forestière jambon fumé, emmental, champignons, tomates, crème fraîche 8€
smoked ham, emmenthal cheese, mushrooms, tomatoes, cream

La Basquaise oeuf, ratatouille **bio**, chorizo 8€
egg, ratatouille, chorizo

La Seguin Chèvre, lardons, noix, miel et salade verte 8€
goat cheese, bacon, nuts, honey, green salad

La Campagnarde lard fumé, emmental, oeuf, champignons, crème fraîche 9€
smoked bacon bits, emmenthal cheese, egg, mushrooms, cream

La Printanière emmental, champignons, tomates, ail, oignons, crème fraîche 8€
emmenthal cheese, mushrooms, tomatoes, garlic, onions, cream

La Soubise oignons, emmental, crème oignons, emmenthal cheese, cream 7€

La Potagère épinards en branches*, tomates, emmental, ail, crème fraîche 8€
spinach, tomatoes, emmenthal cheese, garlic, cream

La Nordique saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, citron, et salade verte 9,50€
smoked salmon, cream, chive, lemon, and salad

La Provençale bacon, oeuf, emmental, herbes de Provence, tomates 9€
bacon, egg, emmenthal cheese, mixed herbs, tomatoes

La Texas 9,50€
viande hachée (≈200g - origine France) cuisinée sauce tomate, champignons, tomates, oeuf
minced meat (origin France) cooked tomato sauce, mushrooms, tomatoes, egg

La Viroise andouille de Vire, pommes cuites, crème fraîche 9€ avec camembert 9,80€
sausage made of chitterlings to Vire, cooked apples, cream

La Fromagère Pont L'Évêque, Livarot, Camembert avec une salade verte 9€
Pont L'Évêque, Livarot, Camembert and salad

La Malouine jambon blanc, emmental, champignons, tomates 8€
boiled ham, emmenthal cheese, mushrooms, tomatoes

La Royale lardons, oignons, champignons, emmental, crème fraîche 8€
bacon bits, onions, mushrooms, emmenthal 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 9€
sausage made of chitterlings to Vire, potato, emmenthal 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, emmenthal cheese, onions, cream

La Parisienne champignons, jambon, emmental, ail, crème fraîche 8€
mushrooms, ham, emmenthal cheese, garlic, cream

La 3 Fromages oeuf, emmental, roquefort, chèvre, crème fraîche 8€
egg, emmenthal cheese, Roquefort, goat cheese, cream

La Fermière 9€
jambon fumé, emmental, camembert, pomme de terre, oignons, crème fraîche
smoked ham, emmenthal cheese, camembert cheese, potato, onions, cream

La Montagnarde lardons, pomme de terre, oignons, crème, reblochon 9€
bacon bits, potato, onions, cream, reblochon

La Pêcheur 9,50€
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 3€

Complète oeuf, emmental, jambon blanc egg, emmenthal cheese, boiled ham 6€

Maxi Complète avec supplément au choix : 7€
champignons ou tomates ou crème fraîche ou oignons
Maxi Complete with supplement at choice (mushrooms or tomatoes or crème or onions)

Super Complète avec : champignons tomates crème fraîche oignons 9€
Super Complete with supplement at choice (mushrooms or tomatoes or crème or onions)

Complète spéciale oeuf, emmental avec au choix : 7€
bacon ou chorizo ou ratatouille **bio** ou andouille de Vire
Complete : egg, emmenthal 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'èsèque ou reblochon 5€
Cheese at choice : Roquefort (blue cheese) or goat cheese or camembert or livarot or pont l'Èvêque or reblochon

Saumon fumé (citron frais) Smoked salmon and lemon 6€

Supplément oignons, ail, oeuf Extra onions, garlic, egg : 1€

“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	4,50€
Miami	bananes, confiture de framboise, chantilly	bananas, raspberry jam, whipped cream	6€
Carachoc	chocolat et caramel au lait	chocolate and caramel	5€

Les glacées

Canadienne	sirop d'érable, glace vanille et amandes torréfiées	maple syrup, vanilla ice cream and grilled almonds...	5,50€
Belle Hélène	poire, chocolat, glace vanille, chantilly	chocolate, pear, vanilla ice cream, whipped cream	6€
Gourmande	glace nougat, sauce caramel, pralin, chantilly	frosted nougat, caramel sauce, praline, whipped cream	6€
Griottine	glace tentation meringuée vanille framboise, chantilly, griottes et amandes torréfiées	vanilla raspberry ice cream, whipped cream, morello cherries and almonds	6€
Colentine	pommes cuites, glace au caramel fleur de sel et confiture de lait	cooked apples, caramel ice cream flower of salt and jam of milk	6€

Les flambées

Impériale	chocolat, confiture d'orange, flambée Grand Marnier*	chocolate, orange marmalade, flambéed Grand Marnier	6€
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	6€
Martiniquaise	bananes, chocolat, noix de coco, flambée Rhum*	bananas, chocolate, coconut, flambéed Rum	6€
Ty-Billic	bananes revenues dans du beurre, caramel, crème fraîche, flambée Grand Marnier*	bananas returned in some butter, caramel, cream, flambéed Grand Marnier	6,50€

Sucre	sugar	2€	
Beurre, sucre (beurre doux ou salé)	butter, sugar (soft or salty butter)	2,50€	
Confiture	 fraise, abricot, framboise, myrtille, orange, griotte	strawberry, apricot, raspberry, blueberry, orange	4€
Chocolat	recette maison	home made chocolate	4€
Compote de pommes	 stewedy apple	3€	
Miel	honey	3€	
Caramel pâtissier	caramel pastry cook	3€	
Crème de marron	«Clément Faugier»	sweetened chestnut purée	4€
Citron frais	(beurre, sucre)	lemon, butter, sugar	3,50€
Pommes ou banane	chocolat	apples or banana chocolate	5€
Pommes amandes torréfiées avec cannelle	<u>ou</u> caramel pâtissier	apples almonds with cinnamon or caramel pastry cook	5€





Suppléments extra charge :

Chantilly	whipped cream	: 2€
Glace	1 boule ice cream	: 2€
Amandes torréfiées ou noix de coco	almond or coconut	: 1€
Flambage	flambéed (Calvados, Rhum, Grand Marnier, Whisky)	: 2,50€

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	6€
	coconut ice cream, chocolate sauce, whipped cream	
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	7€
	vanilla ice cream, pear fruit, chocolate sauce, whipped cream	
Pêche Melba	glace vanille, pêche fruit, sauce fruits rouges, chantilly	7€
	vanilla ice cream, peach fruit, red fruit sauce, whipped cream	
Banana Split	glaces vanille, chocolat et fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly	7€
	vanilla ice cream, chocolate and strawberry, banana fruit, whipped cream	



Coupes à l'alcool

Coupe Iceberg	glace menthe, sauce chocolat, Peppermint*, chantilly	7€
	mint ice cream, chocolate sauce, Peppermint, whipped cream	
Coupe Antillaise	glaces vanille et coco, rondelles de banane, raisin, Rhum*, chantilly	7€
	vanilla ice creams and coconut, slices of banana, grape, Rum, whipped cream	
Coupe Carnaval	glaces vanille, chocolat, pistache et coco, sauce chocolat, Rhum*, chantilly	7€
	vanilla ice creams, chocolate, pistachio and coconut, sauce chocolate, Rum, whipped cream	
Coupe Normande	sorbet pomme, Calvados* sorbet apple, Calvados	7€
Coupe Colonel	sorbet citron, Vodka* sorbet lemon, Vodka	7€

Les Glaces à la Demande

Nos Crèmes Glacées ⁽²⁾

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

Nos Sorbets Plein Fruit ⁽³⁾

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

Demandez
le parfum
du moment



(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 saveur forte, conformément au Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires. Prix net en Euro - Service compris

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

Les Apéritifs

Kir Muscadet 12cl 3,50€ (mûre, cassis, pêche, framboise)	Martini (rouge ou blanc) 4 cl 4,50€
Kir Breton 15cl 4€	Ricard 2 cl 3€
Kir Normand 15cl 4,50€	Whisky 3 cl 4€
Kir Royal 15cl 7€	Whisky Soda 20cl 5€
Pommeau "Théo Capelle" 8cl 4€	Whisky "Cardhu" 3 cl 5€
Muscat 8cl 4€	
Porto rouge 8cl 4€	

Cocktail Cotentin 4€
Cocktail Maison selon nos envies 6€

Les Autres Breuvages

Sirop à l'eau 25cl 2€ fraise, pêche, menthe, citron, grenadine, violette, orgeat	Orangina, Fanta orange, Ice tea, Schweeps agrum 25cl 3€
Diabolo 25cl 2,50€	
Jus de fruit 25cl 3€ orange, ananas, abricot, tomate	
Jus de pomme 25cl "Théo Capelle" 3,50€	
Coca-Cola, 33cl (classic, zero, light) 3€	

Cocktail sans alcool 5€

Les eaux :

Perrier 33cl 3€
San Pellegrino ou Vittel 50cl 3,50€
1 litre 4,50€

Nos Bières Bouteilles

Vedett Blonde 33cl 3,50€	Bière Pression 25cl 4,50€
Vedett Blanche 33cl 3,50€	
Picon Bière 25cl 4€	
Monaco ou Panaché 25cl 3,80€	

Bière sans alcool 25cl 3,50€

Bières du moment à l'ardoise



Les Vins

Vins selon sélection



N'hésitez pas à
demander notre carte

Les Cidres Bouchés

Cuvées Spéciales "Cotentin"



Bolée : 2,50€
33cl : 4€
37,5cl : 5€
75cl : 9€

ECUSSON
Maison fondée en 1919

"Cidre rosé"

33cl : 4€
75cl : 9€



Les Cafés...

Expresso 1,80€
Décaféiné 1,80€
Expresso lait 2€
Café allongé 2€
Grand café lait 3€
Thé **bio** au lait 3,50€
Thé ou Infusion **bio** 3€

Café viennois

(chantilly) 3,80€

Irish coffee 25cl 6€



Les Digestifs

Rhum arrangé maison 3cl..... 4€ Cognac 3cl 5€
Calvados 3cl 5€ Gel 31 ou 27 3cl 5€

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

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.

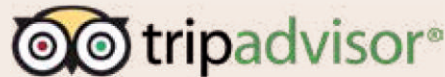
*sauf Ratatouille **bio**, sauce tomate, caramel, confitures **bio**, compote de pomme **bio**, crème de marron «Clément Faugier», les glaces «Carte d'Or» et «La Laitière»



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



Moyens de règlements :



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