

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 - 17€

- 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 - 14€

- 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

11€

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 9,50€

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 8,50€
smoked ham, emmenthal cheese, mushrooms, tomatoes, cream

La Basquaise oeuf, ratatouille **bio**, chorizo 8,50€
egg, ratatouille, chorizo

La Seguin Chèvre, lardons, noix, miel et salade verte 8,50€
goat cheese, bacon, nuts, honey, green salad

La Campagnarde lard fumé, emmental, oeuf, champignons, crème fraîche 9,50€
smoked bacon bits, emmenthal cheese, egg, mushrooms, cream

La Printanière emmental, champignons, tomates, ail, oignons, crème fraîche 8,50€
emmenthal cheese, mushrooms, tomatoes, garlic, onions, cream

La Soubise oignons, emmental, crème onions, emmenthal cheese, cream 7,50€

La Potagère épinards en branches*, tomates, emmental, ail, crème fraîche 8,50€
spinach, tomatoes, emmenthal cheese, garlic, cream

La Nordique saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, citron, et salade verte 9,80€
smoked salmon, cream, chive, lemon, and salad

La Provençale bacon, oeuf, emmental, herbes de Provence, tomates 9,00€
bacon, egg, emmenthal cheese, mixed herbs, tomatoes

La Texas 9,80€
viande hachée (≈200g - origine France) sauce tomate recette maison, champignons, tomates, oeuf, basilic
minced meat (origin France) cooked tomato sauce, mushrooms, tomatoes, egg, basilic

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 9,50€
Pont L'Évêque, Livarot, Camembert and salad

La Malouine jambon blanc, emmental, champignons, tomates 8,50€
boiled ham, emmenthal cheese, mushrooms, tomatoes

La Royale lardons, oignons, champignons, emmental, crème fraîche 8,50€
bacon bits, onions, mushrooms, emmenthal cheese, cream

La Landaise gésiers de volaille confits, lardons, champignons, pignons de pins 8,50€
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..... | 9,50€ |
| <i>sausage made of chitterlings to Vire, potato, emmenthal cheese, mustard with grains sauce (with or without sauce)</i> | |
| La Paysanne | 9,50€ |
| <i>gésiers de volaille confits, pomme de terre, emmental, oignons, crème fraîche preserved gizzards of poultry, potato, emmenthal cheese, onions, cream</i> | |
| La Parisienne champignons, jambon, emmental, ail, crème fraîche..... | 8,50€ |
| <i>mushrooms, ham, emmenthal cheese, garlic, cream</i> | |
| La 3 Fromages oeuf, emmental, roquefort, chèvre, crème fraîche..... | 8,50€ |
| <i>egg, emmenthal cheese, Roquefort, goat cheese, cream</i> | |
| La Fermière | 9,50€ |
| <i>jambon fumé, emmental, camembert, pomme de terre, oignons, crème fraîche smoked ham, emmenthal cheese, camembert cheese, potato, onions, cream</i> | |
| La Montagnarde lardons, pomme de terre, oignons, crème, reblochon..... | 9,50€ |
| <i>bacon bits, potato, onions, cream, reblochon</i> | |
| La Pêcheur | 9,80€ |
| <i>cocktail de fruits de mer * flambé au whisky, sauce aurore, champignons et salade verte seafood cocktail singed with whisky, aurore sauce, mushrooms and salad</i> | |

Beurre (salé ou doux) *butter* 3,50€

Complète oeuf, emmental, jambon blanc *egg, emmenthal cheese, boiled ham* 6,50€

Maxi Complète avec supplément au choix :
champignons ou tomates ou crème fraîche ou oignons..... 7,50€
Maxi Complete with supplement at choice (mushrooms or tomatoes or crème or onions)

Super Complète avec : champignons tomates crème fraîche oignons..... 9,50€
Super Complete with supplement at choice (mushrooms or tomatoes or crème or onions)

Complète spéciale oeuf, emmental avec au choix :
bacon ou chorizo ou ratatouille bio ou andouille de Vire..... 7,50€
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'évêque ou reblochon..... 5,50€
Cheese at choice : Roquefort (blue cheese) or goat cheese or camembert or livarot or pont l'Évêque or reblochon

Saumon fumé (citron frais) *Smoked salmon and lemon* 6,50€

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 | 5,00€ |
| Miami bananes, confiture de framboise, chantilly bananas, raspberry jam, whipped cream | 6,50€ |
| Carachoc chocolat et caramel au lait chocolate and caramel | 5,50€ |

Les glacées

| | |
|--|-------|
| Canadienne sirop d'érable, glace vanille et amandes torréfiées maple syrup, vanilla ice cream and grilled almonds | 6,00€ |
| Belle Hélène poire, chocolat, glace vanille, chantilly chocolate, pear, vanilla ice cream, whipped cream | 6,50€ |
| Gourmande glace nougat, sauce caramel, pralin, chantilly frosted nougat, caramel sauce, praline, whipped cream | 6,50€ |
| Griottine glace tentation meringuée vanille framboise, chantilly, griottes et amandes torréfiées vanilla raspberry ice cream, whipped cream, morello cherries and almonds | 6,50€ |
| Cotentine pommes cuites, glace au caramel fleur de sel et confiture de lait cooked apples, caramel ice cream flower of salt and jam of milk | 6,50€ |

Les flambées

| | |
|--|-------|
| Impériale chocolat, confiture d'orange, flambée Grand Marnier* chocolate, orange marmalade, flambéed Grand Marnier | 6,50€ |
| Suzette confiture d'orange, flambée Grand Marnier* orange marmalade, flambéed Grand Marnier | 5,50€ |
| Normande pommes cuites, crème fraîche, flambée Calvados* cooked apples, cream, flambéed Calvados | 6,50€ |
| Martiniquaise bananes, chocolat, noix de coco, flambée Rhum* bananas, chocolate, coconut, flambéed Rum | 6,50€ |
| Ty-Billic bananes revenues dans du beurre, caramel, crème fraîche, flambée Grand Marnier* bananas returned in some butter, caramel, cream, flambéed Grand Marnier | 7,00€ |

| | |
|--|-------|
| Sucre sugar | 2,50€ |
| Beurre, sucre (beurre doux ou salé) butter, sugar (soft or salty butter) | 3,00€ |
| Confiture bio fraise, abricot, framboise, myrtille, orange, griotte strawberry, apricot, raspberry, blueberry, orange | 4,50€ |
| Chocolat recette maison home made chocolate | 4,50€ |
| Compote de pommes bio stewed apple | 3,50€ |
| Miel honey | 3,50€ |
| Caramel pâtissier caramel pastry cook | 3,50€ |
| Crème de marron «Clément Faugier» sweetened chestnut purée | 4,50€ |
| Citron frais (beurre, sucre) lemon, butter, sugar | 4,00€ |
| Pommes ou banane chocolat apples or banana chocolate | 5,50€ |
| Pommes amandes torréfiées avec cannelle <u>ou</u> caramel pâtissier apples almonds with cinnamon or caramel pastry cook | 5,50€ |

Suppléments extra charge :

Chantilly whipped cream : 2,50€ - Glace 1 boule ice cream : 2,50€

Amandes torréfiées ou noix de coco almond or coconut : 1,50€

Flambage flambéed (Calvados, Rhum, Grand Marnier, Whisky) : 3,00€

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..... 6,50€
 vanilla ice creams and coffee, coffee sauce, whipped cream

Chocolat Liégeois glaces vanille et chocolat, sauce chocolat, chantilly..... 6,50€
 vanilla ice creams and chocolate, chocolate sauce, whipped cream

Dame Blanche glace vanille, sauce chocolat, chantilly..... 6,50€
 vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Coupe Bounty glace coco, sauce chocolat, chantilly..... 6,50€
 coconut ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Coupe Caramelade glace caramel fleur de sel, sauce chocolat, chantilly..... 6,50€
 caramel ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Poire Belle Hélène glace vanille, poire fruit, sauce chocolat, chantilly..... 7,50€
 vanilla ice cream, pear fruit, chocolate sauce, whipped cream

Pêche Melba glace vanille, pêche fruit, sauce fruits rouges, chantilly..... 7,50€
 vanilla ice cream, peach fruit, red fruit sauce, whipped cream

Banana Split glaces vanille, chocolat et fraise, banane fruit, sauce chocolat, chantilly..... 7,50€
 vanilla ice cream, chocolate and strawberry, banane fruit, whipped cream



Coupes à l'alcool

Coupe Iceberg glace menthe, sauce chocolat, Peppermint*, chantilly..... 7,50€
 mint ice cream, chocolate sauce, Peppermint, whipped cream

Coupe Antillaise glaces vanille et coco, rondelles de banane, raisin, Rhum*, chantilly..... 7,50€
 vanilla ice creams and coconut, slices of banana, grape, Rum, whipped cream

Coupe Carnaval glaces vanille, chocolat, pistache et coco, sauce chocolat, Rhum*, chantilly..... 7,50€
 vanilla ice creams, chocolate, pistachio and coconut, sauce chocolate, Rum, whipped cream

Coupe Normande sorbet pomme, Calvados* sorbet apple, Calvados..... 7,50€

Coupe Colonel sorbet citron, Vodka* sorbet lemon, Vodka..... 7,50€

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



1 boule : 3€
1 scoop

2 boules : 4€
2 scoops

3 boules : 4,50€
3 scoops

chantilly : 2,50€
Whipped cream

(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

Les Apéritifs

| | |
|--|---|
| Kir Muscadet 12cl 4,00 (mûre, cassis, pêche, framboise) | Martini (rouge ou blanc) 6 cl 5,00€ |
| Kir Breton 15cl 4,50€ | Ricard 2 cl 3,50€ |
| Kir Normand 15cl 5,00€ | Whisky 3 cl 4,00€ |
| Kir Pétillant 15cl 6,00€ | Whisky Soda 20cl 5,50€ |
| Pommeau "Théo Capelle" 8cl 4,50€ | Whisky "Cardhu" 3 cl 5,00€ |
| Muscat 8cl 4,50€ | |
| Porto rouge 8cl 4,50€ | |

| |
|--|
| Cocktail Cotentin 5,00€ |
| Cocktail Maison selon nos envies 6,50€ |

Les Autres Brewages

| | |
|---|---|
| Sirop à l'eau 25cl 2,50€ fraise, pêche, menthe, citron, grenadine, violette, orgeat | Orangina, Fanta orange, Ice tea, Schweeps agrum 25cl 3,50€ |
| Diabolo 25cl 3,00€ | |
| Jus de fruit 25cl 3,50€ orange, ananas, abricot, tomate | |
| Jus de pomme 25cl "Théo Capelle" 4,00€ | |
| Coca-Cola, 33cl (classic, zero, light) 3,50€ | |

| |
|---|
| Cocktail sans alcool 5,50€ |
|---|

Les eaux :

| |
|--|
| Perrier 33cl 3,50€ |
| San Pellegrino ou Evian 50cl 3,50€ |
| 1 litre 4,50€ |

Nos Bières Bouteilles

| | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| Vedett Blonde 33cl 4,00€ | Bière Pression 25cl 4,50€ |
| Vedett Blanche 33cl 4,00€ | |
| Picon Bière 25cl 4,50€ | |
| Monaco ou Panaché 25cl 4,50€ | |

Bières du moment à l'ardoise

Bière sans alcool 25cl 4,00€



Les Vins

Vins selon sélection



N'hésitez pas à demander notre carte

Les Cidres Bouchés



| | |
|--------------|--------|
| Bolée 20cl : | 3,00€ |
| 33cl : | 4,50€ |
| 37,5cl : | 5,50€ |
| 75cl : | 10,00€ |

ECUSSON
Maison fondée en 1919

bio

"Cidre rosé"

33cl : 4,50€

75cl : 10,50€



Les Cafés...

| | |
|---|-------|
| Expresso | 2,00€ |
| Décaféiné | 2,00€ |
| Expresso lait | 2,30€ |
| Café allongé | 2,20€ |
| Grand café lait | 3,50€ |
| Thé bio au lait | 4,00€ |
| Thé <u>ou</u> Infusion bio | 3,50€ |



Café viennois

(chantilly) 3,80€

Irish coffee 25cl 6,00€

Les Digestifs

| | | | |
|------------------------------|-------|-------------------------------|-------|
| Rhum arrangé maison 3cl..... | 4,00€ | Cognac 3cl | 5,00€ |
| Calvados 3cl | 5,00€ | Set 31 <u>ou</u> 27 3cl | 5,00€ |

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

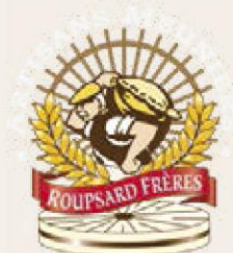
Recommandé par :



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