

● FORMULES DE LA SEMAINE

Entrée - Plat: 20,50€ ● Plat - Dessert: 18,50€ ● Entrée - Plat - Dessert: 28,00€

Valable tous les jours sauf le samedi soir, dimanche midi et jours fériés

Entrée

Saumon en deux façons (*fumé by ÉRISAY et tartare aux baies roses*)

Croquettes de Pont l'Évêque et salade fraîcheur

Oeuf du moment (*voir nos suggestions*)

Pâté de canard: *recette extraite du livre*

«Les carnets de Claude Monet».

Plat

Raie et piperade

Parmentier d'andouille de Vire, moutarde à l'ancienne

La douceur italienne de la semaine (*voir nos suggestions*)

Sauté de veau aux olives: *recette extraite du livre*

«Les carnets de Claude Monet».

Dessert

Assiette gourmande

Crème brûlée à la vanille de Tahiti

La Nicolas de « Papa » (Meringue amandes et crème pralinée)

La tarte du jour

● LES DESSERTS

| | |
|--|-------|
| Cheesecake New Yorkais et coulis abricot | 7,00€ |
| Crème brûlée à la vanille de Tahiti | 7,00€ |
| Opéra chocolat et noix de pécan | 7,00€ |
| Nicolas de papa (<i>Meringue amandes et crème pralinée</i>) | 7,00€ |
| Tiramisu aux framboises | 7,00€ |
| Fraîcheur de fruits rouges et glace vanille | 7,00€ |
| La coupe de sorbets By ÉRISAY (<i>cassis, framboise, citron</i>) | 7,00€ |
| La tarte du jour | 7,00€ |
| L'assiette gourmande | 7,00€ |
| Duo de fromages et salade croquante | 6,00€ |

● MENU ENFANT - 8,50€ TTC/Pers - Tous les jours

Steak haché *Ou* Blanc de poulet *Ou* Poisson du jour ● Légumes au choix ● Glace

Prix nets TTC - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Origine des viandes: Voir affichage dans le restaurant.

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à nous solliciter pour connaître la composition de nos plats.

l'estampille

by Erisay

| | |
|--|-------|
| La coupe de Champagne Louis de Sacy brut - 12 cl | 9,50€ |
| Kir vin blanc (cassis, mûre, framboise, pêche) - 10 cl | 5,00€ |
| La bière Leffe pression - 25 cl | 3,50€ |
| L'américano maison - 12 cl | 8,00€ |
| Le planteur - 12 cl | 8,00€ |
| Le spritz - 12 cl | 8,00€ |
| L'orange pressée minute | 5,00€ |

Les vins du moment au verre

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Vins français (rouge – blanc – rosé) | 5,00€ |
| Vins étrangers (rouge – blanc – rosé) | 6,00€ |

Ouvert du mardi au vendredi de 11h45 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Le samedi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Et le dimanche de 12h00 à 14h00

«La gastronomie est l'art de créer la nourriture pour créer le bonheur.»

Théodore Zeldin

Chef de cuisine: Ludovic DEBART

● LES ENTRÉES

Le plat signature by ÉRISAY

| | | |
|--|--------|--------|
| Ravioles aux dèes de homard à la crème de Sauternes | 14,50€ | 20,00€ |
| Salade César | 9,50€ | 15,50€ |
| Saumon en deux façons (<i>Fumé by ÉRISAY et tartare aux baies roses</i>) | 11,00€ | |
| Croquettes de Pont l'Évêque et salade fraîcheur | 9,50€ | |
| Croustillants de crevettes rouges, salicornes et laitue croquante | 12,00€ | |
| Ravioles d'asperges et coulis tomates basilic | 9,50€ | |
| Oeuf du moment (<i>voir nos suggestions</i>) | 9,00€ | |
| Foie gras au Calvados et chutney de pommes | 14,50€ | |
| Pâté de canard: <i>recette extraite du livre</i> « <i>Les carnets de cuisine de Claude Monet</i> ». | 9,00€ | |

● LES PLATS

| | | |
|--|--|--------|
| Le plat du jour (<i>édition limitée, du mardi au vendredi, voir aussi formule du midi «lunch time»</i>) | | 10,50€ |
| La douceur italienne de la semaine (<i>voir nos suggestions</i>) | | 12,50€ |
| L'assiette végétarienne | | 14,50€ |

Les viandes

| | | |
|--|--|--------|
| Filet de boeuf français (220 gr) sauce porto estragon | | 26,00€ |
| Poulet en deux cuissons sauce Nantua | | 15,50€ |
| Parmentier d'andouille de Vire, moutarde à l'ancienne | | 12,00€ |
| Burger Normand (<i>viande hachée normande - Camembert et poitrine grillée</i>) | | 16,50€ |
| Magret de canard aux cerises | | 16,00€ |
| Sauté de veau aux olives: <i>recette extraite du livre</i> « <i>Les carnets de cuisine de Claude Monet</i> ». | | 16,00€ |

Les poissons

Le plat signature by ÉRISAY

| | | |
|---|--|--------|
| Ravioles aux dèes de homard à la crème de Sauternes | | 20,00€ |
| Dos de cabillaud en croûte de fenouil | | 16,00€ |
| Filet de bar sauce citron vert | | 18,50€ |
| Gambas grillées et flambées à l'anis | | 18,50€ |
| Raie et piperade | | 15,00€ |

● LE BENTO DE L'ESTAMPILLE

Bentō

est un terme japonais désignant le repas rapide tout froid contenu dans un coffret en laque

Entrée - Plat - Dessert: 21,00€

(Valable tous les jours sauf le samedi soir, dimanche midi et les jours fériés)

Entrée

California roll's de saumon et pamplemousse

Plat

Fondant de veau et salade thaï

Dessert

Ananas et citron vert

● MENU DE L'ESTAMPILLE

Déjeuner ou Dîner

Entrée - Plat - Fromage - Dessert: 39,00€TTC

(Valable tous les jours)

Entrée

Foie gras au Calvados et chutney de pommes

Ou

Ravioles de homard à la crème de Sauternes

Ou

Croustillants de crevettes rouges, salicornes et laitue croquante

Plat

Magret de canard aux cerises

Ou

Poulet en deux cuissons sauce Nantua

Ou

Filet de bar sauce citron vert

Fromage

Duo de fromages et salade craquante

Dessert

Au choix à la carte