

«La bonne cuisine est la base du véritable bonheur» A.Escoffier

UN EXTRAIT DE NOS APÉRITIFS

La coupe de Champagne brut Louis de Sacy - 12 cl.....	12.00€
Le Kir vin blanc (cassis, mûre, framboise, pêche) - 10 cl.....	6.50€
Le verre de vin du moment (rouge – blanc – rosé) -12 cl.....	6.50€
La bière Leffe pression - 25 cl.....	3.90€
L'américano maison	9.50€
Le Planteur.....	9.50€
L'Apérol Spritz.....	9.50€
Le cocktail de l'Estampille (Calvados, cidre, sirop de miel)	9.50€
Le Mojito.....	9.50€
Le gin tonic.....	9.50€
Le Cocktail sans alcool de l'Estampille.....	7.00€
Le cidre brut ou rosé (Le Pressoir d'Or) 33cl.....	6.60€
Le pur jus de pomme bio (Le Pressoir d'Or) 25cl.....	5.50€

LES TARTINABLES D'ERISAY

**Bocal de 100grs servi avec pain grillé
(à partager ou pas !!)**

Terrine Texas BBQ pulled pork
Terrine de foie de volaille à l'Armagnac
Terrine de poulet à l'estragon
Rillettes potiron et chorizo maison
Rillettes végétale poireaux et chèvre fermier (Végétarien)

1 pot : 8.50 €

2 pots : 15.80 €

3 pots : 22.00 €

4 pots : 26.20 €

(Bocaux disponibles en vente à l'accueil du restaurant)

NOS ENTRÉES

Carpaccio de bœuf, roquette, chips de parmesan et vinaigrette « Ponzu ».....	17.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	18.00€
Poulpe en salade, vinaigrette aux amandes.....	17.00€
Gravlax de saumon infusé à la betterave By Erisay, haricots verts, crème citron vert et gingembre.....	16.50€
Tomate farcie à la burrata, coulis d'épinard et chips de jambon cru.....	13.00€
La terrine du moment, pickles de légumes, moutarde et toast.....	12.00€
Gaspacho de tomates, basilic et féta (végétarien)	12.00€

NOS PLATS

Retour de pêche, tomates anciennes, salade maraichère et chlorophylle	22.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	25.00€
Côte de veau sauce poivre.....	26.00€
Noix d'entrecôte grillée au barbecue Kamado, crème de shiitaké.....	22.00€
Encornets en persillade et légumes de saison.....	20.00€
Suprême de pintade fermière, sauce au foie gras	20.00€
Risotto de quinoa aux coquillages du jour et émulsion encre de seiche.....	18.00€
Méli-mélo de légumes du soleil, mozzarella et pesto à la pistache (végétarien).....	18.00€

NOS DESSERTS

Assiette de fromage au lait cru et petite salade.....	9.50€
Pressé de pommes servi tiède, sablé breton et glace vanille.....	8.00€
Soupe de melon vanille, perles de litchi et sorbet citron.....	8.00€
Pêches pochées à la verveine, fromage blanc givré et sorbet pêche.....	8.00€
Le Nicolas de papa (meringue aux amandes et crème pralinée).....	8.00€
Pavlova aux fruits rouges façon Estampille.....	9.50€
Abricots rôtis, crème d'amandes, gelée de thym et émulsion yaourt.....	9.50€
Le café/déca/thé Gourmand.....	9.50€
Le Colonel (sorbet citron et Vodka).....	10.50€
Le Normand (sorbet pomme et Calvados).....	10.50€
Le Normandy Coffee ou L'Irish Coffee.....	10.50€
Le Champagne ou Calvados Gourmand *.....	15.00€

Prix net ttc service compris

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

Origine des viandes : Union Européenne.

Liste des allergènes disponible sur demande.

MENU



« Le bonheur est dans la cuisine » Paul Bocuse

FORMULES DE LA SEMAINE

Entrée - Plat : 26.00€

Plat - Dessert : 23.00€

Entrée - Plat - Dessert : 33.50€

*Valable tous les jours midi et soir
Sauf samedi, dimanche et jours fériés*

Entrée

Tomate farcie à la burrata, coulis d'épinard
et chips de jambon cru

Ou

La terrine du moment, pickles de légumes,
moutarde et toast

Ou

Gazpacho de tomates, basilic et féta (végétarien)

Plat

Risotto de quinoa aux coquillages du jour
et émulsion encre de seiche

Ou

Suprême de pintade fermière sauce poivre

Ou

Méli-mélo de légumes du soleil,
mozzarella et pesto à la pistache
(végétarien)

Dessert

Pressé de pommes servi tiède,
sablé breton et glace vanille

Ou

Soupe de melon vanille,
perles de litchi et sorbet citron

Ou

Pêches pochées à la verveine,
fromage blanc givré et sorbet pêche

Ou

Le Nicolas de Papa
(meringue aux amandes et crème pralinée)

MENU DE L'ESTAMPILLE

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 45.00€

Valable tous les jours midi et soir

Entrée

Poulpe en salade, vinaigrette aux amandes

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Gravlax de saumon infusé à la betterave *By Erisay*,
haricots verts, crème citron vert et gingembre

Ou

Carpaccio de bœuf, roquette, chips de parmesan
et vinaigrette « Ponzu »

Plat

Retour de pêche, tomates anciennes,
salade maraichère et chlorophylle

Ou

Côte de veau sauce poivre (supplément de 2€)

Ou

Noix d'entrecôte grillée au barbecue Kamado, crème de shiitaké

Ou

Encornets en persillade et légumes de saison

Fromage

Assiette de fromage au lait cru et petite salade

Dessert

Au choix à la carte (sauf*)

MENU ENFANT

11.50 € (jusqu'à 12 ans)

Plat

Steak haché cuit à cœur

ou

Poisson du jour

Avec pommes grenailles sautées

ou

légumes frais de saison

Dessert

Glace : chocolat **ou** vanille **ou** fraise

ou

Mousse au chocolat

Prix net ttc service compris

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

Origine des viandes : Union Européenne.

Liste des allergènes disponible sur demande.