

«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€
Gazpacho 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.