

## ● LES DESSERTS

Ananas rôti au sirop d'érable sur pain d'épices et glace vanille	7,00€
Crème brûlée au Grand Marnier	7,00€
Le Montélimar ( <i>Financier pistache, crémeux pamplemousse, mousse nougat</i> ) et coulis fruits rouges	7,00€
Le Nicolas de Papa ( <i>meringue amandes et crème pralinée</i> )	7,00€
Crumble chocolat poire	7,00€
Royal croustillant chocolat	7,00€
La coupe de glaces By ÉRISAY ( <i>chocolat au lait, praliné, yaourt et nougatine</i> )	7,00€
La tarte maison du jour	7,00€
L'assiette gourmande	7,00€
Duo de fromages et salade croquante	6,00€
Le Café Gourmand *(assiette gourmande et 1 café)	8,00€
Le Champagne Gourmand *(assiette gourmande et Champagne 10 cl)	12,50€
Le Calvados gourmand* (assiette gourmande et Calvados 4 cl)	12,50€
Irish coffee*	8,00€

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

Steak haché  
ou  
Blanc de poulet  
ou  
Poisson du jour  
●  
Légumes  
ou  
Purée maison  
ou  
Frites maison  
●  
Glace  
ou  
Gourmandises



# 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

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.

«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€
Feuilleté d'escargots aux cèpes	12,50€	
Assiette de saumon fumé by Erisay et toasts	13,00€	
Tartine Savoyarde (Reblochon, pommes de terre et lardons)	9,50€	
Saint-Jacques snackées et velouté de chataignes	14,00€	
Grandes ravioles « Tutti verde » et son coulis de cresson	9,50€	
Oeuf du moment ( <i>voir affichage sur table</i> )	9,00€	
Foie gras maison à la mandarine Impériale et pain d'épices	14,50€	
Terrine du chef : « Retour de chasse »	9,00€	

## ● LES PLATS

---

La suggestion de la semaine ( <i>voir affichage sur table</i> )	15,00€
Le plat du jour ( <i>quantité limitée, du mardi au vendredi</i> )	10,50€
La douceur italienne de la semaine ( <i>voir affichage sur table</i> )	12,50€
L'assiette végétarienne	14,50€

### **Les viandes**

Filet de boeuf français (220 gr) à la crème de champignons	26,00€
Suprême de poulet au pont l'Évêque	15,50€
Cocotte d'andouille de Vire façon crumble	13,50€
Burger Périgourdin ( <i>steak haché de canard-Cheddar-magret de canard fumé-tomate</i> )	16,50€
Magret de canard poire rôtie et miel	16,00€
Sauté d'agneau au romarin	16,00€

### **Les poissons**

### ***Le plat signature by ÉRISAY***

Ravioles aux dèes de homard à la crème de Sauternes	20,00€
Dos de cabillaud sauce anis vert	16,00€
Filet de maigre et son coulis d'étrilles	15,00€
Médallions de lotte au chorizo	18,50€
Saint-Jacques poêlées à la crème de câpres	17,00€

## ● MENU DE L'ESTAMPILLE

---

### Déjeuner ou Dîner

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

*(Valable tous les jours)*

### **Entrée**

Foie gras maison à la mandarine Impériale et pain d'épices

ou

Ravioles de homard à la crème de Sauternes

ou

Feuilleté d'escargots aux cèpes

### **Plat**

Magret de canard poire rôtie et miel

ou

Saint-Jacques poêlées et crème de câpres

ou

Médallions de lotte au chorizo

### **Fromage**

Duo de fromages et salade craquante

### **Dessert**

Au choix à la carte (sauf\*)

## ● 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**

Grandes ravioles « Tutti verde » et son coulis de cresson

Tartine Savoyarde (Reblochon, pommes de terre et lardons)

Oeuf de la semaine (*voir affichage sur table*)

Terrine du chef : « Retour de chasse »

### **Plat**

Cocotte d'andouille de Vire façon crumble

Sauté d'agneau au romarin

La douceur italienne de la semaine (*voir affichage sur table*)

Filet de maigre et son coulis d'étrilles

Plat du jour (*quantité limitée, du mardi au vendredi*)

### **Dessert**

Le Royal croustillant chocolat

L'assiette gourmande

Le Nicolas de « Papa » (meringue amandes et crème pralinée)

La tarte maison du jour

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.