

● 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 châtaignes	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.