

● LES DESSERTS

Pavlova aux fruits rouges	7,00€
Crème brûlée au chocolat	7,00€
Le Baba au Rhum	7,00€
Le Nicolas de Papa (<i>meringue amandes et crème pralinée</i>)	7,00€
Le Tiramisu	7,00€
L'ananas givré	7,00€
La coupe de glace By ÉRISAY et chantilly (<i>fraise et yaourt</i>)	7,00€
La tarte maison du jour	7,00€
Duo de fromage et salade croquante	6,00€
Le Café ou thé Gourmand *	8,00€
Le Champagne Gourmand * (<i>Champagne 10 cl</i>)	12,50€
Le Calvados Gourmand* (<i>Calvados 4 cl</i>)	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 frais de saison
ou
Frites maison
●
Glace vanille
ou
Glace chocolat
ou
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.



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€
Le Mojito maison - 12cl	9,50€
L'orange pressée minute	5,00€
<u>Les vins du moment au verre</u>	
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

	Entrée	Plat
Ravioles aux dèes de homard à la crème de Sauternes	14,50€	20,00€
La salade normande (andouille - pomme - fromage chaud)	10,00€	17,00€
Grandes ravioles aux pointes d'asperge et mascarpone (végétarien)	10,00€	17,00€
Tartare de saumon au chorizo	9,50€	
Salade de poulpe aux saveurs thaï et avocat	14,00€	
Burrata, tomates anciennes, basilic et pesto	10,00€	
L'aubergine farcie «Carnet de cuisine de Claude Monet» (végétarien)	9,50€	
Oeuf du moment (voir affichage sur table)	9,50€	
Foie gras maison au Porto blanc	14,50€	
<i>Suggestion - Vin moelleux - 10 cl - 4,00€</i>		
Pressé de raie aux asperges et câpres	10,00€	

● LES PLATS

Le plat du jour (quantité limitée, du mardi au vendredi)	10,50€
La douceur italienne de la semaine (voir affichage sur table)	12,50€

Les viandes

Filet de boeuf français (220 gr) sauce béarnaise	26,00€
Mix grill (onglet - canard - saucisses maison)	18,00€
Sauté de poulet à l'estragon «Carnet de cuisine de Claude Monet»	15,50€
Poitrine de porc laquée au sirop d'érable	15,00€
Magret de canard au Pommeau	18,00€
Onglet de veau à l'échalote	17,00€

Les poissons

Le plat signature by ÉRISAY

Ravioles aux dèes de homard à la crème de Sauternes	20,00€
Saumon des Îles Féroé, huile d'olive et légumes niçois	16,50€
Filet de lieu jaune sauce au thé vert	15,00€
Gambas géantes sauvages sauce crème d'ail	25,00€

● MENU DE L'ESTAMPILLE

Déjeuner ou Dîner

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 39,00€
(Valable tous les jours)

Entrée

Foie gras maison au Porto blanc
Suggestion - Vin moelleux - 10 cl - 4,00€

ou

Ravioles de homard à la crème de Sauternes

ou

Salade de poulpe aux saveurs thaï et avocat

Plat

Magret de canard au Pommeau

ou

Onglet de veau à l'échalote

ou

Saumon des Îles Féroé, huile d'olives et légumes niçois

Fromage

Duo de fromage 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

L'aubergine farcie «Carnet de cuisine de Claude Monet» (végétarien)

Tartare de saumon au chorizo

Pressé de raie aux asperges et câpres

Oeuf de la semaine (voir affichage sur table)

Plat

Sauté de poulet à l'estragon «Carnet de cuisine de Claude Monet»

Poitrine de porc laquée au sirop d'érable

Filet de lieu jaune sauce au thé vert

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

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

Dessert

Crème brûlée au chocolat

Ananas givré

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.