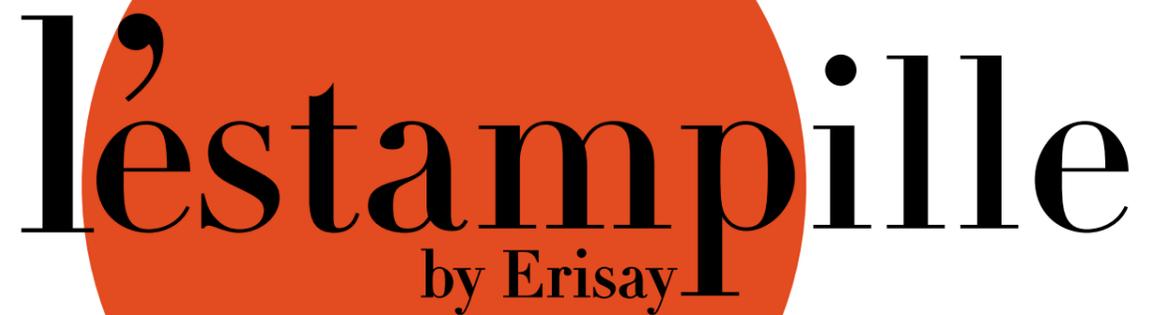


● LES DESSERTS

Panna cotta noix de coco, citron vert et fruits frais	7,00€
Crème brûlée au Grand Marnier	7,00€
Éclair macaron pistache citron sorbet griotte	7,00€
Le Nicolas de Papa (<i>meringue amandes et crème pralinée</i>)	7,00€
Crumble chocolat poire	7,00€
Délice pommes confites caramel beurre salé	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€	
Trilogie de poissons fumés by Erisay (<i>saumon, lotte et bar</i>) crème d'aneth	13,00€	
Croustillant de Camembert et pommes	9,50€	
Feuille à feuille de black Angus mariné et salade d'herbes	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 au vin moelleux et son verre de Pineau	14,50€	
Terrine du chef : « Foie de volailles et girolles »	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 (<i>220 gr</i>) 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 Montagnard (<i>steak haché-Morbier-jambon de montagne- tomate et cornichons</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€
Médailles de lotte au chorizo	18,50€
Panaché de poissons, et bouillon parfumé	17,00€

● MENU DE L'ESTAMPILLE

Déjeuner ou Dîner

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

(Valable tous les jours)

Entrée

Foie gras maison au vin moelleux accompagné de son verre de Pineau

ou

Ravioles de homard à la crème de Sauternes

ou

Feuilleté d'escargots aux cèpes

Plat

Magret de canard poire rôtie et miel

ou

Panaché de poissons et bouillon parfumé

ou

Médailles 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

Croustillant de Camembert et pommes

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

Terrine du chef : « Foie de volailles et girolles »

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

Délice pommes confites caramel beurre salé

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.