

## ● LES DESSERTS

Clémentine au Bas Armagnac et glace vanille	7,00€
Crème brûlée à la pistache	7,00€
Le Prêlat ( <i>café, noix de pécan et meringue</i> )	7,00€
Le Nicolas de Papa ( <i>meringue amandes et crème pralinée</i> )	7,00€
Riz au lait crémeux et caramel beurre salé	7,00€
Mousse chocolat craquante	7,00€
La coupe de sorbet By ÉRISAY ( <i>mangue, framboise et citron</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
Riz
ou
Frites maison
●
Glace vanille
ou
Mousse chocolat craquante
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.



**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

«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

Saint-Jacques, Topinambour et huile de truffe

Duo de saumon: fumé by ÉRISAY et Gravlax betterave

Camembert frit aux épices et charbon végétal

Galette à l'andouille et confiture d'oignons au Cidre

Ravioles aux cèpes et crème de champignons

Oeuf du moment (voir affichage sur table)

Foie gras maison en croûte de Romarin

*Suggestion - Vin moelleux - 10 cl - 4,00€*

Terrine du chef : «Rillettes de boeuf Black Angus»

## ● LES PLATS

---

La suggestion de la semaine (voir affichage sur table)

Le plat du jour (quantité limitée, du mardi au vendredi)

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

L'assiette végétarienne

### Les viandes

Filet de boeuf français (220 gr) sauce truffe

Suprême de poulet de grains sauce Cidre

Selle d'agneau en croûte de pistache

Burger Normand (steak haché, Camembert, pomme et tomate)

Parmentier de confit de canard

Blanquette de veau à l'ancienne

### Les poissons

### Le plat signature by ÉRISAY

Ravioles aux dèes de homard à la crème de Sauternes

Dos de cabillaud sauce Sariette

Raie aux câpres, citron et échalottes

Médailles de lotte au curry

Saint-Jacques sauce à l'orange

## Entrée

14,50€

## Plat

20,00€

14,00€

13,00€

9,50€

10,00€

9,50€

9,50€

14,50€

9,00€

15,00€

10,50€

12,50€

14,50€

26,00€

15,50€

17,00€

16,50€

16,00€

15,00€

20,00€

16,00€

15,00€

18,50€

17,00€

## ● MENU DE L'ESTAMPILLE

---

### Déjeuner ou Dîner

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

*(Valable tous les jours)*

### Entrée

Foie gras maison en croûte de Romarin

*Suggestion - Vin moelleux - 10 cl - 4,00€*

ou

Ravioles de homard à la crème de Sauternes

ou

Saint-Jacques, Topinambour et huile de truffe

### Plat

Selle d'agneau en croûte de pistache

ou

Suprême de poulet de grains sauce Cidre

ou

Saint-Jacques sauce à l'orange

### 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

Ravioles aux cèpes et crème de Champignons

Camembert frit aux épices et charbon végétal

Oeuf de la semaine (voir affichage sur table)

Terrine du chef : « Rillettes de boeuf Black Angus »

### Plat

Parmentier de canard

Blanquette de veau à l'ancienne

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

Raie aux câpres, citron et échalottes

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

### Dessert

Mousse au chocolat craquante

Riz au lait crémeux et caramel beurre salé

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.