

● LES DESSERTS

Poire pochée au vin épicé et glace vanille	7,00€
Crème brûlée au chocolat	7,00€
Le croustillant chocolat	7,00€
Le Nicolas de Papa (<i>meringue amandes et crème pralinée</i>)	7,00€
Le cheese cake et coulis mangue	7,00€
L'éclair pomme caramel et crème anglaise caramélisée	7,00€
Le soufflé glacé au Grand Marnier	7,00€
La tarte maison du jour	7,00€
Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur	7,00€
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.



l'estampille
by Erisay

Automne 2018

La coupe de Champagne Louis de Sacy brut - 12 cl	9,50€
Le 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 Cocktail de l'Estampille (Calvados, cidre et sirop de miel) - 12 cl	8,00€
L'orange pressée minute	5,00€
Le Petill'pomme/framboise (le Pressoir d'Or) <i>sans alcool</i>	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 : Wilfried ABOMO OLINGA

Second de cuisine: William VIROY

● LES ENTRÉES

Le plat signature by ÉRISAY

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Huîtres spéciales N°3 de Meuvaines (à côté d'Asnelles)

Les 6: 15,00€

Les 9: 21,00€

Saint-Jacques snackées et houmous croustillant

Duo de saumon: confit et gravlax, sauce au thon

Jambon persillé du chef sauce Picalilli

Cappucino butternut et oignon (végétarien)

Oeuf du moment (voir affichage sur table)

Foie gras de canard et pain maison au cacao Cluizel

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

Cappelletti, mozzarella ricotta, poêlée de légumes et sauce aux cèpes (végétarien)

● LES PLATS

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

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

Les viandes

Filet de boeuf français (220 gr) sauce Angus

Burger de l'Estampille (Boeuf, St-Nectaire, marmelade tomate oignon)

Suprême de volaille à la normande

Travers de porc braisé, sauce à la fleur de cerisier

Confit de canard et pommes sautées aux champignons sauvages

Aiguillette de jeune boeuf sauce aux cèpes

Les poissons

Le plat signature by ÉRISAY

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Poisson du marché sauce vallée d'Auge

Cabillaud lardé et polenta crémeuse

Saint-Jacques snackées et crème Dubarry au haddock

Entrée Plat

14,50€ 20,00€

Les 12: 27,00€

14,00€

10,50€

10,00€

9,50€

9,50€

14,50€

10,00€ 17,00€

12,50€

12,50€

26,00€

16,50€

15,50€

15,00€

18,00€

17,00€

20,00€

15,00€

16,50€

25,00€

● MENU DE L'ESTAMPILLE

Déjeuner ou Dîner

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

(Valable tous les jours)

Entrée

Foie gras de canard et pain maison au cacao Cluizel

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

ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

ou

Saint-Jacques snackées et houmous croustillant

Plat

Confit de canard et pommes sautées aux champignons sauvages

ou

Aiguillette de jeune boeuf sauce aux cèpes

ou

Cabillaud lardé et polenta crémeuse

Fromage

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur

Dessert

Au choix à la carte (sauf*)

● FORMULES DE LA SEMAINE

Entrée - Plat: 21,00€ ● Plat - Dessert: 19,00€ ● Entrée - Plat - Dessert: 28,50€

Valable tous les jours sauf le samedi soir, dimanche midi et jours fériés

Entrée

Cappucino butternut et oignon (végétarien)

Duo de saumon: confit et gravlax, sauce au thon

Jambon persillé du chef sauce Picalilli

Oeuf de la semaine (voir affichage sur table)

Plat

Suprême de volaille à la normande

Travers de porc braisé, sauce à la fleur de cerisier

Le poisson du marché sauce vallée d'Auge

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

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

Dessert

Crème brûlée au chocolat

Éclair pomme caramel et crème anglaise caramélisée

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.