

● 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, jours fériés et 14 février soir)

Entrée

Pomme de terre gratinée aux fromages Auvergnats

ou

Saumon fumé by Erisay et Toasts

ou

Cannelloni d'aubergines grillées (végétarien)

ou

Oeuf de la semaine (voir affiche sur table)

ou

Pâté en croûte, caille et foie gras, jus corsé (supplément de 2,50€)

Plat

Demi poulet jaune rôti, jus et purée

ou

Joue de porc braisée au cidre

ou

Le poisson du marché

ou

La saveur du monde de la semaine (voir affichage sur table)

ou

Plat du jour (quantité limitée du lundi au vendredi)

Dessert

Crème brûlée à la vanille

ou

Clafoutis à la rhubarbe

ou

Nougat glacé et son coulis

ou

Chariot de desserts

● LES DESSERTS

Le clafoutis à la rhubarbe	7,00€
Crème brûlée à la vanille	7,00€
L'Opéra noix de Pécan	7,00€
Le Nicolas de Papa (meringue amandes et crème pralinée)	7,00€
Le chou choco noisette	7,00€
La tartelette lentilles, crème de marron et chantilly	7,00€
Le nougat glacé et son coulis	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 * (Champagne 10 cl)	12,50€
Le Calvados Gourmand* (Calvados 4 cl)	12,50€
Irish coffee*	8,00€

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

Printemps 2019

La coupe de Champagne 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 ou le pamplemousse pressé minute	5,00€
Le Petill'pomme/framboise (le Pressoir d'Or) sans alcool	5,00€
<u>Les vins du moment au verre</u>	
Vins français (rouge – blanc – rosé)	5,00€
Vins étrangers (rouge – blanc – rosé)	6,00€

Restaurant ouvert 7J/7

Du lundi 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

Le restaurant sera fermé pour travaux du 29 Avril au 13 Mai inclus

«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 VIRROY

● LES ENTRÉES

Le plat signature by ÉRISAY

Ravioles ricotta, dès de homard et crème de Sauternes

Entrée
14,50€

Plat
20,00€

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

Les 6: 15,00€

Les 9: 21,00€

Les 12: 27,00€

Gnocchis de patate douce et pesto d'herbes (végétarien et sans gluten) 10,00€ 17,00€

Foie gras de canard marbré au cacao 15,00€

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

Carpaccio de Saint-Jacques, truffes noires et fleur de sel (jusqu'au 15 Mai) 17,00€

Saumon fumé by Erisay et toasts 10,50€

Pâté en croûte, caille et foie gras, jus corsé 12,50€

Pomme de terre gratinée aux fromages Auvergnats 9,50€

Oeuf du moment (voir affichage sur table) 9,50€

Cannelloni d'aubergines grillées (végétarien) 9,50€

● LES PLATS

Le plat du jour (quantité limitée, du mardi au vendredi) 12,50€

La saveur du monde de la semaine (voir affichage sur table) 12,50€

Les viandes

Filet de boeuf français (220 gr) sauce poivre 26,00€

Burger de l'Estampille (Pain maison, boeuf Normand, coleslaw, Comté et sauce moutarde) 16,50€

Demi poulet jaune rôti, jus et purée 15,00€

Joue de porc braisée au cidre 16,50€

Gigot d'agneau de lait confit à la sarriette 18,00€

Magret de canard, foie gras, poitrine séchée et lentilles du Puy 19,50€

Les poissons

Le plat signature by ÉRISAY

Ravioles ricotta, dès de homard et crème de Sauternes 20,00€

Poisson du marché 15,00€

Pavé de saumon gravlax grillé 16,50€

Saint-Jacques, champignons en deux façons et épinards (jusqu'au 15 Mai) 25,00€

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.

● MENU DE L'ESTAMPILLE

Déjeuner ou Dîner

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

(Valable tous les jours)

Entrée

Foie gras de canard marbré au cacao

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

ou

Ravioles ricotta, dès de homard et crème de Sauternes

ou

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

(9 huîtres, supplément de 5,00€)

Plat

Magret de canard, foie gras, poitrine séchée et lentilles du Puy

ou

Pavé de saumon gravlax grillé

ou

Gigot d'agneau de lait confit à la sarriette

Fromage

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur

Dessert

Au choix à la carte (sauf*)

● MENU SAINT-JACQUES (jusqu'au 15 Mai)

Déjeuner ou Dîner

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 49,00€

(Valable tous les jours)

Entrée

Carpaccio de Saint-Jacques, truffes noires et fleur de sel

Plat

Saint-Jacques, champignons en deux façons et épinards

Fromage

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur

Dessert

Au choix à la carte (sauf*)

● MENU ENFANT - 8.50€/Pers

Tous les jours

Steak haché *ou* blanc de poulet *ou* poisson du jour

Légumes frais de saison *ou* frites maison

Glace vanille *ou* le chou choco noisette *ou* tarte maison du jour