

## ● 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

Saumon fumé by Erisay, tzatziki concombre et aneth

ou

Poêlée d'escargots, concassée de tomates et espuma d'herbes

ou

Carpaccio de bresaola, câpres, parmesan et roquette

ou

Œuf cocotte Normand (Andouille et camembert)

### Plat

Poulet Vallée d'Auge

ou

Sauté de veau aux olives

ou

Le poisson du marché

ou

La saveur du monde du moment (voir affiche sur table)

### Dessert

Le clafoutis du moment (Recette extraite des carnets de cuisine de Monet)

ou

La mousse au chocolat

ou

Le Nicolas de Papa (meringue aux amandes et crème pralinée)

ou

La coupe glacée (Sorbet fruits rouges, citron, glace Yaourt, chantilly et amandes effilées)

## ● LES DESSERTS

Le clafoutis du moment (Recette extraite des carnets de cuisine de Monet)	7,00€
La mousse au chocolat	7,00€
Le Nicolas de Papa (meringue aux amandes et crème pralinée)	7,00€
La Tropicane	7,50€
La sablé breton, crème vanille et fruits rouges	8,00€
Le tiramisu	7,50€
La coupe glacée de l'Estampille (Sorbet fruits rouges, citron, glace Yaourt, chantilly et amandes effilées)	7,00€
L'assiette de fruits frais et chantilly	8,00€
Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur	8,00€
Le Café ou thé Gourmand *	8,50€
Le Champagne Gourmand * (Champagne 10 cl)	13,00€
Le Calvados Gourmand* (Calvados 4 cl)	13,00€
Irish coffee*	8,50€

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

## Été 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€
Le Mojito	9,50€
L'orange ou le pamplemousse pressé minute	5,00€
Le Petill'pomme/framboise (le Pressoir d'Or) sans alcool - 33 cl	5,00€
<b><u>Les vins du moment au verre</u></b>	
Vins français (rouge – blanc – rosé )	5,00€
Vins étrangers (rouge – blanc )	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

«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

Ravioles ricotta, dès de homard et crème de Sauternes ( <i>Plat Signature Erisay</i> )	14,50€
Huîtres spéciales N°3 de Meuvaines ( <i>Normandie</i> )	Les 6: 15,00€ Les 9: 21,00€ Les 12: 27,00€
Bouchées vapeur aux légumes, vinaigrette à l'huile de sésame grillé ( <i>vegan</i> )	10,00€
Burrata, tomates anciennes et croutons à l'huile d'olive ( <i>végétarien</i> )	9,50€
Saumon fumé <i>by Erisay</i> , tzatziki concombre et aneth	10,50€
Poêlée d'escargots, concassée de tomates et espuma d'herbes	9,50€
Salade César au poulet croustillant	9,50€
Œuf cocotte Normand ( <i>Andouille et camembert</i> )	9,50€
Petits légumes farcis ( <i>Recette extraite des carnets de cuisine de Monet</i> )	10,00€
Foie gras de canard au Pineau des Charentes et Chutney de Rhubarbe <i>Suggestion : Vin Moelleux 10 cl : 4€</i>	15,00€
Carpaccio de bresaola, câpres, parmesan et roquette	10,00€

## • LES PLATS

Le plat du jour ( <i>quantité limitée, du mardi au vendredi</i> )	12,50€
La saveur du monde de la semaine ( <i>voir affichage sur table</i> )	12,50€

Bouchées vapeur aux légumes, vinaigrette à l'huile de sésame grillé ( <i>vegan</i> )	17,00€
--	--------

Salade César au poulet croustillant	15,50€
Filet de bœuf Français (220 grs) Sauce Choron	26,00€
Le Burger : pain maison, bœuf Normand, Osso Iraty et concassée de tomates	17,00€
Onglet de bœuf, confit d'échalotes et jus corsé	17,00€
Poulet Vallée d'Auge	16,00€
Sauté de veau aux olives ( <i>Recette extraite des carnets de cuisine de Monet</i> )	16,50€
Magret de canard sauce aigre douce	18,00€

Ravioles ricotta, dès de homard et crème de sauternes ( <i>Plat Signature Erisay</i> )	20,00€
Le poisson du marché	16,00€
Gambas flambées au Pastis	18,50€
Pavé de turbot grillé sauce béarnaise	35,00€

## • MENU ENFANT - 9.50€/Pers (jusqu'à 12 ans)

(Valable tous les jours)

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

Frites maison *ou* légumes frais de saison

Glace yaourt *ou* chocolat *ou* sorbet fruits rouges *ou* mousse au chocolat

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**

Fois gras de canard au Pineau des Charentes et chutney de rhubarbe

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

*ou*

Ravioles ricotta, dès de homard et crème de Sauternes (*Plat Signature Erisay*)

*ou*

Bouchées vapeur aux légumes, vinaigrette à l'huile de sésame grillé (*vegan*)

**Plat**

Magret de canard sauce aigre douce

*ou*

Onglet de bœuf, confit d'échalotes et jus corsé

*ou*

Gambas flambées au Pastis

**Fromage**

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur

**Dessert**

Au choix à la carte (*sauf\**)

## • MENU CLAUDE MONET

*Recettes extraites du livre : Les carnets de cuisine de Monet – Texte de Claire Joyes aux éditions Chêne*

*Livre en présentation dans notre restaurant*

Déjeuner ou Dîner

**Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 35,00€**

**Entrée**

Petits légumes farcis

**Plat**

Sauté de veau aux olives

**Fromage**

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur

**Dessert**

Le clafoutis du moment

## • MENU BENTO AUX SAVEURS ITALIENNES

*Repas servit dans un coffret compartimenté*

**Entrée – plat – dessert : 24.00 €**

(Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi)

**1er compartiment**

Burrata, tomates anciennes et croutons à l'huile d'olive

**2ème compartiment**

Salade César au poulet croustillant

**3ème compartiment**

Tiramisu