

● FORMULES DE LA SEMAINE

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

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

Entrée

La terrine de campagne du chef, pickles d'oignons doux et pain de campagne toasté

ou

Salade Normande (Pomme de terre, andouille, pomme et camembert chaud)

Ou

Œuf mollet, champignons sautés, émulsion au pain grillé (végétarien)

Ou

Feuilleté d'escargots au bleu d'Auvergne

Plat

Suprême de volaille aux champignons sauce poulette

Ou

Le plat canaille du moment « cuisine de bistrot, authentique et réconfortante »

(voir affiche sur table)

Ou

Tagliatelles au saumon et crème d'aneth

Ou

Le poisson du marché

Ou

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

Dessert

Le carpaccio d'ananas au gingembre

Ou

Le nougat glacé et son coulis de fruits

Ou

La pana cotta fine gelée au Calvados et dès de pommes

Ou

La Bourdaloue de fruits du moment

● LES DESSERTS

Assiette de fromages au lait cru et salade fraîcheur	8,50€
La Bourdaloue de fruits du moment	7,00€
La pana cotta fine gelée au Calvados et dès de pommes	7,00€
Le Nicolas de Papa (meringue aux amandes et crème pralinée)	7,00€
Le carpaccio d'ananas au gingembre	7,00€
Le nougat glacé et son coulis de fruits	7,00€
Crèmeux au thé matcha, tartare de fruits et crumble	8,00€
Le royal croustillant au chocolat	8,00€
La tarte citron revisitée et son sorbet	8,00€
Le colonel (sorbet citron et wodka)*	9,00€
L'Irish coffee*	9,00€
Le Café ou thé Gourmand *	8,50€
Le Champagne Gourmand * (Champagne 10 cl)	12,50€
Le Calvados Gourmand* (Calvados 4 cl)	12,50€

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

Automne 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 - 33 cl	5,00€

Les vins du moment au verre

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

● LES ENTRÉES

Huîtres normandes Spéciales N°3 (<i>Aux Régals de l'Île Benoist – Courseulles s/mer</i>)		
Les 6: 15,00€	Les 9: 21,00€	Les 12: 27,00€
Sashimi de Saumon mariné au miso, wasabi et perles de yuzu	12,00€	
Ravioles ricotta, dès de homard et crème de sauternes	14,50€	
Saint Jacques, bouillon à la citronnelle et petits légumes	13,50€	
La terrine de campagne du chef, pickles d'oignons doux et pain de campagne toasté	9,50€	
Salade Normande (<i>Pomme de terre, andouille, pomme et camembert chaud</i>)	9,50€	
Foie gras de canard au Pommeau et Chutney de pommes <i>Suggestion : Vin Moelleux 10 cl : 4€</i>	15,00€	
Feuilleté d'escargots au bleu d'Auvergne	10,00€	
Jambonneau de caille farci sauce Madère (4/p)	11,50€	
Œuf mollet, champignons sautés, émulsion au pain grillé (<i>végétarien</i>)	9,50€	
Bouchées vapeur aux champignons, blettes et noisettes (<i>Végan</i>)	11,00€	

● LES PLATS

Le plat du jour (<i>quantité limitée, du lundi au vendredi</i>)	12,50€
Le plat canaille du moment « cuisine de bistrot, authentique et réconfortante » (voir affichage sur table)	12,50€

Bouchées vapeur aux champignons, blettes et noisettes (<i>vegan</i>)	16,00€
Grande Salade Normande (<i>Pomme de terre, andouille, pomme et camembert chaud</i>)	15,50€
Le Burger (<i>pain maison, bœuf Normand, tomme fermière et oignons caramélisés</i>)	17,00€
Noix d'entrecôte Angus et son jus corsé	17,00€
Canard confit sauce Apicius (Miel et épices)	16,50€
Magrets de caille à la crème de foie gras et pépites	17,00€
Suprême de volaille aux champignons sauce poulette	15,00€

Tagliatelles au saumon et crème d'aneth	15,00€
Ravioles ricotta, dès de homard et crème de sauternes	20,00€
Le poisson du marché	15,00€
Curry de lotte	18,50€
Saint Jacques rôties sauce Noilly Prat	25,00€

● 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 vanille *ou* chocolat *ou* sorbet fraise *ou* royal croustillant 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

Foie gras de canard au Pommeau et Chutney de pommes

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

ou

Sashimi de Saumon mariné au miso, wasabi et perles de yuzu

ou

Bouchées vapeur aux champignons, blettes et noisettes (*vegan*)

Plat

Noix d'entrecôte Angus et son jus corsé

ou

Canard confit sauce Apicius (Miel et épices)

ou

Curry de lotte

Fromage

Assiette de fromages au lait cru et salade fraîcheur

Dessert

Au choix à la carte (*sauf**)

● MENU SIGNATURE

(*Hommage aux grandes recettes de Jacques Erisay*)

Déjeuner ou Dîner (*Valable tous les jours*)

Entrée - Plat - Fromage/Salade - Dessert : 42,00€

Mise en bouche

Jambonneau de caille farci sauce Madère (1/p) (1984)

Entrée

Ravioles ricotta, dès de homard et crème de sauternes (1996)

Plat

Magrets de caille à la crème de foie gras et pépites (1979)

Fromage

Assiette de fromages au lait cru et salade fraîcheur

Dessert

Le Nicolas de Papa (1971)

● MENU SAINT JACQUES

Déjeuner ou Dîner (*Valable tous les jours*)

Entrée - Plat - Fromage/Salade - Dessert : 46,00€

Entrée

Saint Jacques, bouillon à la citronnelle et petits légumes

Plat

Saint Jacques rôties sauce Noilly Prat

Fromage

Assiette de fromages au lait cru et salade fraîcheur

Dessert

Au choix à la carte (*sauf**)