

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 foie de volaille à l'ancienne

Ou

Crème de choux fleur et espuma au lard grillé

Ou

Œuf cocotte ferme de l'Ecoufle au saumon fumé et fondue de poireaux

Ou

Bruschetta aux champignons de saison et parmesan (végétarien)

Plat

Suprême de volaille sauce au cidre

Ou

Tagliatelles aux palourdes

Ou

Le poisson du marché

Ou

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

(voir affiche sur table)

Dessert

Fraicheur citron agrumes et fleur de thym

Ou

La crème brûlée au carambar

Ou

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

Ou

LES DESSERTS

Assiette de fromages au lait cru et salade fraîcheur	8,50€
La crème brûlée au carambar	7,00€
Fraicheur citron agrumes et fleur de thym	7,00€
Le Nicolas de Papa (meringue aux amandes et crème pralinée)	7,00€
Le moelleux au chocolat noir Chuizel et poire	7,00€
Le nougat glacé et son coulis de fruits	7,00€
Douceur aux marrons et oranges confites	8,00€
Le royal croustillant au chocolat Chuizel	8,00€
Sabayon aux fruits frais et Calvados	8,00€
Le colonel (sorbet citron et Vodka)	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€

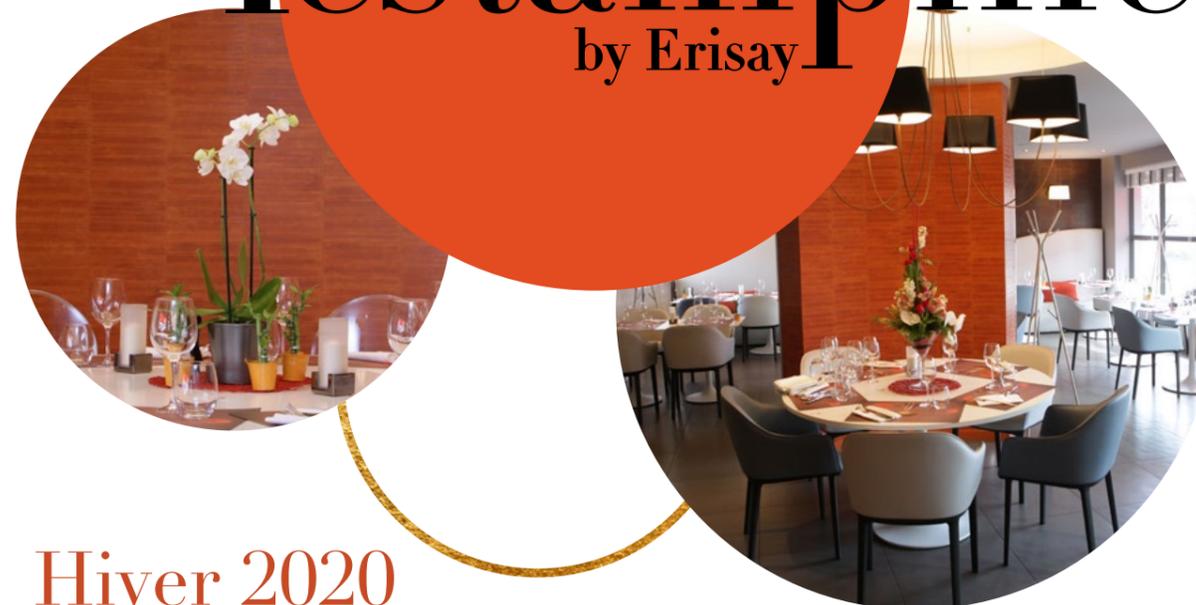
Prix nets TTC - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

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



Hiver 2020

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 (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 : Carl GRINEISER

LES ENTRÉES

Huitres normandes Spéciales N°3 (Aux Régals de l'Île Benoist – Courseulles s/mer)		
Les 6: 15,00€	Les 9: 21,00€	Les 12: 27,00€
Saumon fumé by Erisay et crémeux de chèvre frais		13,00€
Ravioles ricotta, dès de homard et crème de sauternes		14,50€
Saint Jacques Normandes, bisque de crustacés et chips de patate douce		14,00€
Huitres chaudes gratinées au beurre d'amande (5/pers)		14,50€
Œuf cocotte ferme de l'Ecoufle au saumon fumé et fondue de poireaux		9,50€
Marbré de foie gras de canard au pain d'épices et Grand Marnier <i>Suggestion : Vin Moelleux 10 cl : 4€</i>		15,00€
La terrine de foie de volaille à l'ancienne		9,50€
Crème de choux fleur et espuma au lard grillé		9,50€
Bruschetta aux champignons de saison et parmesan (végétarien)		9,50€

LES PLATS

Le plat canaille du moment « cuisine de bistrot, authentique et réconfortante » 12,50€
(voir affichage sur table)

Le Burger de l'Estampille : bœuf Normand et Saint Félicien	17,00€
Noix d'entrecôte Angus et son jus corsé	17,00€
Magrets de caille à la crème de foie gras et pépites	17,00€
Suprême de volaille sauce au cidre	15,00€
Souris d'agneau confite à l'ail et romarin	17,00€

Tagliatelles aux palourdes	15,00€
Ravioles ricotta, dès de homard et crème de sauternes	20,00€
Le poisson du marché	15,00€
Filet de bar rôti à l'huile de vanille, parfum d'agrumes	18,50€
Saint Jacques Normandes à la plancha, crumble de pissaladière et jus de veau	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 *Chuizel* *ou* sorbet fraise *ou* royal croustillant au chocolat *Chuizel*

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

Marbré de foie gras de canard au pain d'épices et Grand Marnier
Suggestion - Vin moelleux - 10 cl - 4,00€

ou

Saumon fumé by Erisay et crémeux de chèvre frais

ou

Huitres chaudes gratinées au beurre d'amande (5/pers)

Plat

Noix d'entrecôte Angus et son jus corsé

ou

Souris d'agneau confite à l'ail et romarin

ou

Filet de bar rôti à l'huile de vanille, parfum d'agrumes

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 (meringues aux amandes, crème pralinée) (1971) *ou* au choix à la carte (sauf*)

MENU SAINT JACQUES

Déjeuner ou Dîner (Valable tous les jours)

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

Entrée

Saint Jacques, bisque de crustacés et chips de patate douce

Plat

Saint Jacques à la plancha, crumble de pissaladière et jus de veau

Fromage

Assiette de fromages au lait cru et salade fraîcheur

Dessert

Au choix à la carte (sauf*)