

« Le bonheur est dans la cuisine » Paul Bocuse

LES APÉRITIFS

La coupe de Champagne brut - 12 cl.....	10.00€
Le Kir vin blanc (cassis, mûre, framboise, pêche) - 10 cl.....	6.00€
La bière Leffe pression - 25 cl.....	3.50€
L'américano maison - 12 cl	9.50€
Le planteur - 12 cl.....	9.50€
L'Apérol Spritz - 12 cl.....	9.50€
Le cocktail de l'Estampille (Calvados, cidre, sirop de miel) 12 cl.....	9.50€
Le cocktail Tiki (rhum – ananas – pamplemousse) 12 cl.....	9.50€
Le Pur jus de pomme BIO (le Pressoir d'Or) 25 cl.....	5.00€
Le cidre brut ou rosé (Le Pressoir d'Or) 33cl.....	5.50€
Le Cocktail de fruits sans alcool.....	

Les vins du moment au verre

Vins français (rouge – blanc – rosé).....	6,00€
---	-------

FORMULE DEJEUNER DE L'ESTAMPILLE

Entrée - Plat : 23.00€ Plat - Dessert : 20,00€

Entrée - Plat - Dessert : 29,50€

(Valable tous les midis sauf dimanche et jours fériés)

Entrée

(Euf cocotte de la ferme de l'Ecoufle, tomate et crumble de parmesan (végétarien))

Ou

Fraicheur de melon et jambon cru

Ou

Carpaccio de bœuf Angus au parmesan

Plat

Poisson du marché (voir affichage)

Ou

Tartare de bœuf à notre façon et légumes croquants

Ou

Tagliatelles Tutti Verdi végétarien

Dessert

La coupe de l'Estampille

(Glace vanille, sorbet abricot, financier à la pistache, sauce caramel et chantilly)

Ou L'Ile flottante et sa crème Anglaise au café

Ou Le Nicolas de Papa (meringue amandes et crème praliné)

MENU ENFANT 10.00 € (jusqu'à 12 ans)

Steak haché ou crispy Chicken maison

ou poisson du jour

Frites maison ou légumes frais de saison

Glace chocolat Cluizel ou Fraise ou le gâteau au chocolat

MENU DE L'ESTAMPILLE

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

(Valable tous les jours midi et soir)

Entrée

Gravlax de saumon Ecossais à la betterave

ou

Ravioles ricotta, dës de homard et crème de Sauternes

ou

Terrine de foie gras de canard et confiture de tomates

Suggestion : verre de vin moelleux 10 cl : 4,00€

Plat

Pavé de saumon rôti et sa ballotine sauce Hollandaise

Ou

Magrets de caille et escalope de foie gras poêlée

ou

Gigot d'agneau confit 8 heures

Fromage

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur

Dessert

Au choix à la carte (sauf*)

LES ENTRÉES

Ravioles ricotta, dës de homard et crème de Sauternes.....	14,00€
Euf cocotte de la ferme de l'Ecoufle aux tomates et crumble de parmesan.....	9,50€
Gravlax de saumon Ecossais à la betterave.....	12,50€
Fraicheur de melon et jambon cru	9,50€
Terrine de foie gras de canard et confiture de tomates	15,00€
Carpaccio de bœuf Angus et parmesan.....	10,00€
Salade Grecque à la Fêta végétarien	10,50€

LES PLATS

Ravioles ricotta, dës de homard et crème de Sauternes.....	20,00€
Le poisson du marché (voir affichage)	15,00€
Pavé de saumon rôti et sa ballotine sauce Hollandaise.....	17,00€
Magrets de caille et escalope de foie gras poêlée.....	17,00€
Gigot d'agneau confit 8 heures.....	21,00€
Tartare de bœuf à notre façon et légumes croquants.....	15,00€
Tagliatelles Tutti Verdi végétarien	15,00€
La grande salade Grecque à la Fêta végétarien	15,50€

LES DESSERTS

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur.....	8,50€
Le Nicolas de papa (meringue amandes et crème praliné).....	7,00€
L'Ile flottante et sa crème Anglaise au café.....	7,00€
La coupe de l'Estampille (glace vanille, sorbet abricot, financier pistache, sauce caramel et chantilly).....	7,00€
La tartelette aux pêches.....	8,50€
La forêt noire de l'Estampille.....	8,50€
Le mi cuit au chocolat noir Cluizel.....	8,50€
Le café/Déca/thé Gourmande.....	8,50€
Café affogato et Amaretto.....	5,50€
L'Irish coffee.....	9,00€
Le Colonel (sorbet citron et Vodka).....	9,00€
Le Champagne ou Calvados Gourmand *	12,50€

Prix net ttc service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Origine des viandes : Union Européenne.

Liste des allergènes disponible sur demande.