

« 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 Mojito.....	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€
<u>Les vins du moment au verre</u>	
Vins français (rouge – blanc – rosé).....	6.00€
Vins étrangers (rouge – blanc).....	7.00€

## 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

Œuf cocotte de la ferme de l'Écoufle au jus de crustacés

Ou

Fraicheur de saumon mariné

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 La mousse au chocolat noir Cluizel

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 mousse au chocolat

## MENU DE L'ESTAMPILLE

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

(Valable tous les jours midi et soir)

### Entrée

Terrine de foie gras de canard et confiture de tomates  
Suggestion : verre de vin moelleux 10 cl : 4,00€

ou

Ravioles ricotta, dès de homard et crème de Sauternes

ou

Verrine d'avocat et crabe mimosa

### Plat

Filet de bar à l'huile de vanille et parfum d'agrumes

ou

Magrets de caille et escalope de foie gras poêlée

ou

Gigot d'agneau confit 8 heures

### Fromage

Assiette de fromages au lait cru et salade fraîcheur

### Dessert

Au choix à la carte (sauf\*)

## LES ENTRÉES

Ravioles ricotta, dès de homard et crème de Sauternes.....	14.00€
Œuf cocotte de la ferme de l'Écoufle au jus de crustacés.....	9.50€
Verrine d'avocat et crabe mimosa.....	13.50€
Fraicheur de saumon mariné.....	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 féta végétarien.....	10.50€

## LES PLATS

Ravioles ricotta, dès de homard et crème de Sauternes.....	20.00€
Le poisson du marché (voir affichage).....	15.00€
Filet de bar à l'huile de vanille et parfum d'agrumes.....	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 féta végétarien.....	15.50€

## LES DESSERTS

Assiette de fromages au lait cru et salade fraîcheur.....	8.50€
Le Nicolas de papa (meringue amandes et crème praliné).....	7.00€
La mousse au chocolat noir Cluizel.....	7.00€
La coupe de l'Estampille (glace vanille, sorbet abricot, financier pistache, sauce caramel et chantilly).....	7.00€
Le sablé aux fraises revisité et crème légère.....	8.50€
La forêt noire de l'Estampille.....	8.50€
Sabayon de fruits frais au Calvados.....	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.