

«La bonne cuisine est la base du véritable bonheur» A.Escoffier

## UN EXTRAIT DE NOS APÉRITIFS

La coupe de Champagne brut - 12 cl.....	10,00€
Le Kir vin blanc ( <i>cassis, mûre, framboise, pêche</i> ) - 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 ( <i>Calvados, cidre, sirop de miel</i> ) 12 cl.....	9,50€
Le cocktail Tiki ( <i>rhum – ananas – pamplemousse</i> ) 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.....	5,50€
Le verre de vin du moment (rouge – blanc – rosé).....	6,00€

## LES TARTINABLES D'ERISAY

### Bocal de 100grs servi avec pain grillé

(à partager ou pas !!)

Terrine Texas BBQ pulled pork
Terrine de foie de volaille à l'Armagnac
Rillettes de cassoulet
Rillettes de potiron et chorizo maison
Rillettes de poireaux au chèvre ( <i>végétarien</i> )
Rillettes de carottes au piment d'Espelette ( <i>Végétarien</i> )

1 pot : 7,00 €

2 pots : 13,00 €

3 pots : 19,00 €

4 pots : 24,00 €

(Bocaux disponibles en vente à l'accueil du restaurant)

## NOS ENTRÉES

Les Huitres Spéciales de Meuvaines n°3 (Aux Régales de l'Ile – Benoist – Courseulles sur Mer)

**Les 6** : 16,00 €

**les 9** : 22,00 €

**Les 12** : 28,00 €

Ravioles ricotta, dès de homard et crème de Sauternes.....	14,00€
Œuf cocotte de la <i>ferme de l'Ecoulfe</i> aux champignons et tuile de parmesan ( <i>végétarien</i> ).....	9,50€
Huitres chaudes gratinées au beurre d'amande (5 huitres /pers).....	15,00€
Tatin d'endives et sa crème à la Fourme d'Ambert ( <i>Végétarien</i> ).....	9,50€
Terrine de foie gras de canard et figues.....	15,00€
Soupe de poissons et crustacés, rouille et croutons.....	10,00€
Salade de gésiers et magrets fumés.....	10,50€

## NOS PLATS

Ravioles ricotta, dès de homard et crème de Sauternes.....	22,00€
Le poisson du marché (voir affichage).....	15,50€
Encornet à la volaille et chorizo, crème de coques.....	17,00€
Souris d'agneau confite au romarin.....	19,00€
Bavette de bœuf à l'échalote.....	15,50€
Camembert rôti, pommes grenailles et salade verte ( <i>Végétarien</i> ).....	15,00€
Risotto crémeux aux champignons sauvages ( <i>Végétarien</i> ).....	17,00€
La grande salade de gésiers et magrets fumés.....	15,50€

## NOS DESSERTS

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur.....	8,50€
Le Nicolas de papa (meringue amandes et crème praliné).....	7,00€
Yaourt maison et fruits exotiques.....	7,00€
La coupe de l'Estampille (sorbet poire, glace chocolat, vanille, noisettes et chantilly).....	7,00€
Crumble à la crème de marron et oranges confites.....	8,50€
L'amandine aux figes et vin d'épices.....	8,50€
Le mi cuit au chocolat noir Cluizel.....	8,50€
Le café/Déca/thé Gourmand.....	8,50€
Café affogato et Amaretto.....	5,50€
L'Irish coffee.....	9,00€
Le Colonel ( <i>sorbet citron et Vodka</i> ).....	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.

# MENU



« Le bonheur est dans la cuisine » Paul Bocuse

## 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, crème forestière et tuile de parmesan (végétarien)

Ou

Tatin d'endives et sa crème à la Fourme d'Ambert (végétarien)

Ou

Soupe de poissons et crustacés, rouille et croutons

Ou

Salade de gésiers et magrets fumés

### Plat

Poisson du marché (voir affichage)

Ou

Bavette à l'échalote

Ou

Camembert rôti, pommes grenailles et salade verte

(végétarien)

Ou

La grande salade de gésiers et magrets fumés

### Dessert

La coupe de l'Estampille

(Sorbet poire, glace chocolat et vanille, noisettes et chantilly)

Ou

Yaourt maison et fruits exotique

Ou

Le Nicolas de Papa (meringue amandes et crème praliné)

## MENU DE L'ESTAMPILLE

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

(Valable tous les jours midi et soir)

### Entrée

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

Ou

Ravioles ricotta, dès de homard et crème de Sauternes

Ou

Terrine de foie gras de canard et figues

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

### Plat

Encornet à la volaille et chorizo, crème de coques

Ou

Souris d'agneau confite au romarin

Ou

Risotto crémeux aux champignons sauvages (végétarien)

### Fromage

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur

### Dessert

Au choix à la carte (sauf\*)

## 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

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.