

«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, dés de homard et crème de Sauternes.....	14,00€
Œuf cocotte de la <i>ferme de l'Ecoufle</i> coques et poireaux.....	9,50€
Maki de saumon fumé à l'aneth.....	15,00€
Terrine de caille, chutney de petits légumes, et pain grillé.....	9,50€
Pressé de Foie gras de canard et confit de pommes.....	15,00€
Soupe à l'oignon gratinée au Cantal (<i>végétarien</i>).....	10,00€
Salade de chèvre fermier chaud, miel et lardons.....	10,50€

NOS PLATS

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	22,00€
Aile de raie aux câpres.....	15,50€
Aiguillettes de Saint Pierre au jus de moule safrané.....	19,00€
Risotto aux Saint Jacques de Normandie et crème de Tobiko.....	19,00€
Filet de bœuf sauce aux cèpes.....	22,00€
Côte de cochon sauce charcutière.....	15,50€
Tagliatelles aux champignons sauvages (<i>végétarien</i>).....	15,00€
La grande salade de chèvre fermier chaud, miel et lardons.....	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€
Panacotta à la vanille et fruits du moment.....	7,00€
La coupe de l'Estampille (<i>sorbet mangue, glace chocolat blanc et noix de coco, chantilly</i>).....	7,00€
Choux à la crème mascarpone et caramel de noix.....	8,50€
Tarte tatin et crème fraîche de Normandie.....	8,50€
Le mi cuit au chocolat noir Cluizel.....	8,50€
Le café/Déca/thé Gourmand.....	8,50€
Le Colonel (<i>sorbet citron et vodka</i>).....	9,00€
Le Normand (<i>sorbet pomme et Calvados</i>).....	9,00€
L'Irish coffee.....	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

Oeuf cocotte de la ferme de l'Ecoufle, coques et poireaux

Ou

Terrine de caille, chutney de petits légumes et pain grillé

Ou

Soupe à l'oignon gratinée au cantal (végétarien)

Ou

Salade de chèvre fermier chaud, miel et lardons

Plat

Aile de raie aux câpres

Ou

Côte de cochon sauce charcutière

Ou

Tagliatelles aux champignons sauvages (végétarien)

Ou

La grande salade de chèvre fermier chaud, miel et lardons

Dessert

La coupe de l'Estampille

(Sorbet mangue, glace chocolat blanc et noix de coco, chantilly)

Ou

Panacotta à la vanille et fruits du moment

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

Maki de saumon fumé à l'aneth

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Pressé de Foie gras de canard et confit de pommes

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

Plat

Aiguillettes de Saint Pierre au jus de moule safrané

Ou

Risotto aux Saint Jacques de Normandie et crème de tobiko

Ou

Filet de bœuf sauce aux cèpes (suppl de 2,50€)

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

Dessert

Glace chocolat Chuizel ou Fraise ou vanille

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.