

«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
Terrine de poulet à l'estragon
Rillettes de jarret de veau et aubergine
Rillettes de carottes au piment d'Espelette (Végétarien)

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€
Maki de saumon fumé à l'aneth.....	15,00€
Œuf cocotte de la <i>ferme de l'Ecoufle</i> lentilles et andouille grillée.....	9,50€
Crosmesquis d'escargot au roquefort.....	10,50€
Pressé de Foie gras de canard et confit de pommes.....	15,00€
Soupe à l'oignon gratinée au Cantal (végétarien).....	10,00€
Terrine de caille, chutney de petits légumes, et pain grillé.....	9,50€

NOS PLATS

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	22,00€
Aile de raie aux câpres.....	15,50€
Médaille de lotte crème d'ail douce.....	19,00€
Saint Jacques de Normandie snackées, butternut et châtaignes.....	19,00€
Magret de canard au miel et agrumes.....	19,00€
Côte de cochon sauce charcutière.....	15,50€
Tagliatelles aux champignons sauvages (végétarien).....	15,00€
Camembert rôti, jambon cru, pommes grenailles et salade verte.....	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€
Tiramisu.....	7,00€
Nougat glacé, clémentines et nougatine.....	7,00€
Crème brûlée à la pistache.....	7,00€
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

Cromesquis d'escargot au roquefort

Ou

Terrine de caille, chutney de petits légumes et pain grillé

Ou

Soupe à l'oignon gratinée au cantal (végétarien)

Ou

Œuf cocotte de la ferme de l'Ecoufle, lentilles
et andouille grillée

Plat

Aile de raie aux câpres

Ou

Côte de cochon sauce charcutière

Ou

Tagliatelles aux champignons sauvages (végétarien)

Ou

Camembert rôti, jambon cru,
pommes grenailles et salade verte

Dessert

Le Nicolas de Papa

(meringue au amandes et crème praliné)

Ou

Tiramisu

Ou

Crème brûlée à la pistache

Ou

Nougat glacé, clémentine et nougatine

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

Magret de canard au miel et agrumes

Ou

Médaille de lotte crème d'ail douce

Ou

Saint Jaques de Normandie snakées butternut et châtaignes

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)

Plat

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

Lees minis moelleux 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.