

«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.....	6.50€
Le verre de vin du moment (rouge – blanc – rosé).....	6.50€
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 cidre brut ou rosé (Le Pressoir d'Or) 33cl.....	5.50€
Le Pur jus de pomme BIO (le Pressoir d'Or) 25 cl.....	5.00€
Les oranges pressées minute.....	5.50€

## 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)		
<b>Les 6 :</b> 16.00 €	<b>les 9 :</b> 22.00 €	<b>Les 12 :</b> 28.00 €
Tartare de saumon et betteraves.....		15.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....		14.00€
Ouf de la <i>ferme de l'Ecoufle</i> mimosa et perles d'avruga (hareng fumé).....		9.50€
Crosmesquis d'escargot au roquefort.....		10.50€
Escalope de foie gras poêlée aux cèpes.....		16.00€
Tête de veau tiède en vinaigrette.....		10.00€
Potage Parmentier à l'huile de truffes (végétarien).....		10.00€

## NOS PLATS

Saint Jacques de Normandie snackées, butternut et châtaignes.....	19.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	22.00€
Filet de Bar à l'huile de vanille et parfum d'agrumes.....	19.00€
Epaule d'agneau confite 6 heures en persillade.....	19.00€
Piccata de veau au cantal et jambon cru.....	15.50€
Choux farci et son jus de cuisson.....	15.50€
Camembert rôti, poitrine grillée, pommes grenailles et salade verte.....	15.50€
Pennes à l'arrabiata, fêta et olives noires (végétarien).....	15.00€

## 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 violette.....	7.00€
Nougat glacé, clémentines et nougatine.....	7.00€
Tarte citron revisitée.....	7.00€
Ananas rôti au safran et romarin.....	8.50€
Entremet à la poire et 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

l'estampille  
by Erisay

« 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 de la ferme de l'Ecoufle mimosa et perles d'avruga  
(hareng fumé)

Ou

Cromesquis d'escargot au roquefort

Ou

Tête de veau tiède en vinaigrette

Ou

Potage Parmentier à l'huile de truffes (végétarien)

### Plat

Piccata de veau au cantal et jambon cru

Ou

Choux farci et son jus de cuisson

Ou

Camembert rôti, poitrine grillée,  
pommes grenailles et salade verte

Ou

Pennes à l'arrabiata, fêta et olives noires (végétarien)

### Dessert

Le Nicolas de Papa

(meringue au amandes et crème praliné)

Ou

Panacotta à la violette

Ou

Nougat glacé, clémentine et nougatine

Ou

Tarte citron revisitée

## MENU DE L'ESTAMPILLE

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

(Valable tous les jours midi et soir)

### Entrée

Tartare de saumon et betteraves

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Escalope de foie gras poêlée aux cèpes

Suggestion : verre de porto 8 cl : 6.50€

### Plat

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

Ou

Saint Jaques de Normandie snakées butternut et châtaignes

Ou

Epaule d'agneau confite 6 heures en persillade

### 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.