

«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)		
Les 6 : 16.00 €	les 9 : 22.00 €	Les 12 : 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.