

«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) -12 cl.....	6.50€
La bière Leffe pression - 25 cl.....	3.50€
L'américano maison .....	9.50€
Le planteur.....	9.50€
L'Apérol Spritz.....	9.50€
Le cocktail de l'Estampille ( <i>Calvados, cidre, sirop de miel</i> ) .....	9.50€
Gin tonic.....	9.50€
Le mojito.....	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 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

Crevettes bouquet et salade de courgettes à l'orange.....	10.50€
Panacotta aux asperges vertes et saumon fumé.....	15.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	15.00€
Pressé de foie gras de canard et confiture de tomates.....	16.00€
Terrine de campagne au porc Normand et condiment pissaladière.....	10.00€
Ile flottante d'olives noires, gaspacho de tomates et crumble au parmesan(Végétarien) .....	10.00€
Poireaux vinaigrette parfumée à la truffe, œuf mimosa fermier émietté(Végétarien) .....	9.50€

## NOS PLATS

Médaille de lotte à l'encre de seiche et crème de parmesan.....	19.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	22.00€
Pavé de saumon Ecossais Vallée d'Auge.....	19.00€
Côte de veau sauce au foie gras.....	19.00€
Travers de porlin Normand sauce aigre douce.....	15.50€
Tartare de bœuf à la Grec et frites maison.....	15.50€
Salade de sot l'y laisse de volaille au parmesan .....	15.50€
Tagliatelles au gorgonzola (végétarien).....	15,00€

## NOS DESSERTS

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur.....	8.50€
Macaron à la fraise et crème légère.....	7.00€
Mille feuilles à la vanille.....	7.00€
La coupe inspirée du Banana split (sorbet fraise, glace vanille, banane, sauce chocolat)...	7.00€
Le Nicolas de papa (meringue aux amandes et crème pralinée).....	7.00€
Tarte citron revisitée.....	8.50€
Moelleux au chocolat noir et framboises.....	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

Crevettes bouquet et salade de courgettes à l'orange

Ou

Terrine de campagne au porc Normand  
et condiment pissaladière

Ou

Ile flottante d'olives noires, gaspacho de tomates  
et crumble au parmesan (Végétarien)

Ou

Poireaux vinaigrette parfumée à la truffe,  
œuf mimosa fermier émietté (Végétarien)

### Plat

Travers de porlin Normand sauce aigre douce

Ou

Tartare de bœuf à la Grec et frites maison

Ou

Salade de sot l'y laisse de volaille au parmesan

Ou

Tagliatelles au gorgonzola (végétarien)

### Dessert

Macaron à la fraise et crème légère

Ou

Mille feuilles à la vanille

Ou

La coupe inspirée du Banana split  
(sorbet fraise, glace vanille, banane, sauce chocolat)

Ou

Le Nicolas de Papa

(meringue aux amandes et crème pralinée)

## MENU DE L'ESTAMPILLE

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

(Valable tous les jours midi et soir)

### Entrée

Pressé de foie gras de canard et confiture de tomates  
Suggestion : verre de vin blanc moelleux 12 cl : 6.50€

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Panacotta aux asperges vertes et saumon fumé

### Plat

Côte de veau sauce au foie gras

Ou

Pavé de saumon Ecosse Vallée d'Auge

Ou

Médaille de lotte à l'encre de seiche  
et crème de parmesan

### 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 ou Fraise ou vanille

ou

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.