

«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€
Emincé de bœuf black Angus fumé chantilly au cantal 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

Emincé de bœuf black Angus fumé  
chantilly au cantal et confiture de tomates

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

Emincé de volaille

ou

Poisson du jour

Avec 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.