

«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€
Mille feuilles au saumon fumé et chèvre.....	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 canard à la pistache.....	10.00€
Cocktail de melon, crémeux aux herbes et jambon cru.....	10.00€
Ouf cocotte de la ferme de l'Ecoufle, tomates et parmesan (Végétarien)	9.50€

NOS PLATS

Risotto aux gambas et jus de carapaces.....	19.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	22.00€
Pavé de saumon Ecossais Vallée d'Auge.....	19.00€
Souris d'agneau confite à l'ail et romarin.....	19.00€
Travers de porlin Normand sauce aigre douce.....	15.50€
Tartare de bœuf à la Grec et frites maison.....	15.50€
Mozzarella burrata au pesto et salade gourmande(Végétarien)	15.50€
Pappardelles aux poivrons et chorizo.....	15,00€

NOS DESSERTS

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur.....	8.50€
Macaron à la fraise et crème légère.....	7.00€
Clafoutis aux cerises.....	7.00€
La coupe de l'Estampille (sorbet abricot, glace vanille, sauce caramel et chantilly).....	7.00€
Le Nicolas de papa (meringue aux amandes et crème pralinée).....	7.00€
Pannacotta au café façon cappuccino.....	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



« *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 canard à la pistache

Ou

Cocktail de melon, crémeux aux herbes et jambon cru

Ou

Œuf cocotte de la ferme de l'Ecoufle, tomate et parmesan

(Végétarien)

Plat

Travers de porlin Normand sauce aigre douce

Ou

Tartare de bœuf à la Grec et frites maison

Ou

Mozzarella Buratta au Pesto et salade gourmande

(végétarien)

Ou

Pappardelles aux poivrons et chorizo

Dessert

Macaron à la fraise et crème légère

Ou

Clafoutis aux cerises

Ou

La coupe de l'Estampille
(Sorbet abricot, glace vanille,
sauce caramel et chantilly)

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

Mille feuilles au saumon fumé et chèvre

Plat

Souris d'agneau confite à l'ail et romarin

Ou

Pavé de saumon Ecossais Vallée d'Auge

Ou

Risotto aux gambas et jus de carapaces

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.