

«La bonne cuisine est la base du véritable bonheur» A. Escoffier

UN EXTRAIT DE NOS APÉRITIFS

La coupe de Champagne brut Louis de Sacy - 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 Blue lagon (vodka-curaçao et citron).....	9.50€
Le cidre brut ou rosé (Le Pressoir d'Or) 33cl.....	5.50€
Fleur d'Amour sans alcool (ananas, mangue, banane).....	7.00€

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 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

L'œuf parfait de la ferme de l'Ecoufle et penne à la carbonara.....	10.50€
Gravlax de saumon à la betterave et perles du Japon.....	15.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	15.00€
Foie gras de canard et figues au vin rouge.....	16.00€
Terrine du chef et condiments.....	10.00€
Tête de veau tiède en vinaigrette, céleri rémoulade.....	10.00€
Crème de choux fleur parfumée à la truffe (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€
Aiguillettes de Saint Pierre à la crème de coques.....	19.00€
Tagliatelles et encornets en persillade.....	16,00€
Rôti de veau farci sauce cidre.....	19.00€
Cuisse de canard confite et son jus réduit.....	16.00€
Salade de gésiers et lentilles en vinaigrette.....	15.50€
Camembert rôti, pomme grenaille et salade verte (Végétarien)	15.50€

NOS DESSERTS

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur.....	8.50€
Profiteroles à la glace vanille et sauce chocolat.....	7.00€
Mousse à la pistache et amandes grillées.....	7.00€
Yaourt maison à la figue et aux noix, sauce caramel.....	7.00€
Le Nicolas de papa (meringue aux amandes et crème pralinée).....	7.00€
La tarte tatin à la pomme et crème fraîche de Normandie.....	8.50€
Mi cuit au chocolat noir Cluizel et crème anglaise.....	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

L'œuf parfait de la ferme de l'Ecoufle
et penne à la carbonara

Ou

Terrine du chef et condiments

Ou

Tête de veau tiède en vinaigrette, céleri rémoulade

Ou

Crème de choux fleur parfumée à la truffe (Végétarien)

Plat

Cuisse de canard confite et son jus réduit

Ou

Salade de gésiers et lentilles en vinaigrette

Ou

Tagliatelles et encornets en persillade

Ou

Camembert rôti, pomme grenaille et salade verte

(Végétarien)

Dessert

Profiteroles à la glace vanille et sauce chocolat

Ou

Mousse à la pistache et amandes grillées

Ou

Yaourt maison à la figue et aux noix, sauce caramel

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

Foie gras de canard et figues au vin rouge

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Gravlax de saumon à la betterave et perles du Japon

Plat

Rôti de veau farci sauce cidre

Ou

Aiguillettes de Saint Pierre à la crème de coques

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.