

«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.....	12.00€
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.....	3.90€
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.....	6.60€
Fleur d'Amour sans alcool (ananas, mangue, banane).....	7.00€
Le pur jus de pomme bio (Le Pressoir d'Or) 25cl.....	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 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 Normandes Spéciales n°3 (Aux Régales de l'Île – Benoist – Courseulles sur Mer)		
Les 6 : 17.50 €	Les 9 : 24,00 €	Les 12 : 30,00 €
Vol au vent d'escargots au roquefort.....	15.00€	
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	16.00€	
Œuf cocotte aux champignons des bois et crème d'andouille de Vire.....	11.00€	
Fondant aux cèpes, foie gras et noisettes grillées.....	16.00€	
Terrine du chef et condiments.....	11.00€	
Tatin d'endives aux pommes (Végétarien)	10.50€	
Crème de butternut, huile de noix et éclats de châtaignes (Végétarien)	10.50€	

NOS PLATS

Saint Jacques de Normandie snackées à l'orange et à la vanille.....	21.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	23.00€
Pavé de saumon Ecossais sauce Hollandaise.....	20.00€
Macaronis à la crème de saumon fumé.....	16,50€
Côte de veau et son jus parfumé à la truffe.....	20.00€
Joue de bœuf braisée au vin rouge et chocolat.....	16.50€
Salade de chèvre chaud et miel (Végétarien)	15.00€
Raclette de pomme Charlotte et viande des Grisons (possibilité en version végétarienne)	16.50€

NOS DESSERTS

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur.....	9.00€
Profiterole XXL à la glace vanille et sauce chocolat chaud.....	7.50€
Mousse à la pistache et amandes grillées.....	7.50€
Île flottante aux fruits exotiques.....	7.50€
Le Nicolas de papa (meringue aux amandes et crème pralinée).....	7.50€
Crumble à la poire.....	9.00€
Crème brûlée au chocolat noir	9.00€
Le café/Déca/thé Gourmand.....	9.00€
Le Colonel (<i>sorbet citron et Vodka</i>).....	10.00€
Le Normand (<i>sorbet pomme et Calvados</i>).....	10.00€
L'Irish coffee.....	10.00€
Le Champagne ou Calvados Gourmand *.....	13.00€

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

FORMULES DU CHEF

Entrée - Plat : 24.50€ Plat - Dessert : 22,00€

Entrée - Plat - Dessert : 32.00€

(Valable tous les jours midi et soir

Sauf samedi soir, dimanche et jours fériés)

Entrée

Œuf cocotte aux champignons des bois
et crème d'andouille de Vire

Ou

Terrine du chef et condiments

Ou

Tatin d'endives aux pommes (Végétarien)

Ou

Crème de butternut à l'huile de noix et éclats de châtaignes
(Végétarien)

Plat

Joue de bœuf braisée au vin rouge et chocolat

Ou

Salade de chèvre chaud et miel (Végétarien)

Ou

Macaronis à la crème de saumon fumé

Ou

Raclette de pomme Charlotte et viande des Grisons
(possibilité en version végétarienne)

Dessert

Profiterole XXL à la glace vanille et sauce chocolat

Ou

Mousse à la pistache et amandes grillées

Ou

Ile flottante aux fruits exotiques

Ou

Le Nicolas de Papa

(meringue aux amandes et crème pralinée)

MENU DE L'ESTAMPILLE

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 43,00€

(Valable tous les jours midi et soir)

Entrée

Fondant aux cèpes, foie gras et noisettes grillées

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Vol au vent d'escargots au roquefort

Plat

Côte de veau et son jus parfumé à la truffe

Ou

Pavé de saumon Ecossais sauce Hollandaise

Ou

Saint Jacques de Normandie snackées
à l'orange et à la vanille

Fromage

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur

Dessert

Au choix à la carte (sauf*)

MENU ENFANT 11.00 € (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

Mousse 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.