

«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)		
<b>Les 6 :</b> 17.50 €	<b>Les 9 :</b> 24,00 €	<b>Les 12 :</b> 30,00 €
Vol au vent d'escargots au roquefort.....	15.00€	
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	16.00€	
Œuf cocotte de la ferme de l'Ecoufle, fondue de poireaux et crème de champignons (Végétarien) .....	10.50€	
Foie gras maison et compotée de pomme.....	16.00€	
Terrine du chef et condiments.....	11.00€	
Cassolette de coques au parmesan.....	11.50€	
Soupe à l'oignon gratinée au Cantal (Végétarien) .....	10.50€	

## NOS PLATS

Risotto aux Saint Jacques de Normandie 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 safranée.....	20.00€
Papardelles à la crème de saumon fumé.....	16,50€
Filet mignon de veau sauce aux cèpes.....	21.00€
Travers de Porlin sauce barbecue.....	16.50€
Salade de chèvre chaud et miel (Végétarien) .....	15.00€
Truffade Auvergnate et jambon de pays.....	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€
Macaron au chocolat blanc et litchis.....	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 (15 minutes d'attente).....	9.00€
Forêt Noire aux griottes.....	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

Cassiolette de coques au parmesan

**Ou**

Terrine du chef et condiments

**Ou**

Ceuf cocotte de la ferme de l'Ecoufle, fondue de poireaux et crème de champignons (Végétarien)

**Ou**

Soupe à l'oignon gratinée au Cantal (Végétarien)

### Plat

Papardelles à la crème de saumon fumé

**Ou**

Travers de Porlin sauce barbecue

**Ou**

Truffade Auvergnate et jambon de pays

**Ou**

Salade de chèvre chaud et miel (Végétarien)

### Dessert

Profiterole XXL à la glace vanille et sauce chocolat chaud

**Ou**

Macaron au chocolat blanc et litchis

**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

Foie gras maison et compotée de pomme

**Ou**

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

**Ou**

Vol au vent d'escargots au roquefort

### Plat

Filet mignon de veau sauce aux cèpes

**Ou**

Pavé de saumon Ecosais sauce safranée

**Ou**

Risotto aux Saint Jacques de Normandie 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**

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.