

«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 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€	
Cassiolette 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.