

«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€
Le Blue Margarita.....	9.50€
Le gin tonic.....	9.50€
Cocktail pétillant pomme fraise sans alcool	7.00€
Le cidre brut ou rosé (Le Pressoir d'Or) 33cl.....	6.60€
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 végétale poireaux et chèvre fermier (Végétarien)

1 pot : 8.00 €
2 pots : 15.00 €
3 pots : 21.00 €
4 pots : 25.00 €

(Bocaux disponibles en vente à l'accueil du restaurant)

NOS ENTRÉES

Les Huitres Spéciales Normandes n°3 (Aux Régales de l'Ile – Benoist – Courseulles sur Mer)

Les 6 : 16,00 €	les 9 : 23,00 €	Les 12 : 31,00 €
Huitres gratinées au beurre d'amande (5 huitres)..... 16.00€		
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes..... 16.00€		
Poireaux en vinaigrette et Hareng fumé..... 11.50€		
Escargots au roquefort..... 11.50€		
Pressé de foie gras maison et compotée de figues..... 16.00€		
Terrine du chef du moment et condiments..... 11.00€		
Œuf cocotte de la ferme de l'Ecoufle, crème de choux fleur et bacon grillé 11.50€		

NOS PLATS

Pavé de saumon Ecossois, crème de coques safranée.....	21.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes.....	23.00€
Risotto aux gambas et jus de carapaces.....	17.00€
Cuisse de canard confite et jus corsé.....	16.50€
Souris d'agneau à l'ail et romarin.....	21.00€
Faux filet de bœuf Normand sauce tartare.....	23.00€
Camembert rôti, jambon cru et salade (possibilité version Végétarienne)	15.00€
Tagliatelles aux champignons de saison (Végétarien)	16.50€

NOS DESSERTS

Assiette de fromage au lait cru et salade fraîcheur.....	9.00€
Profiterole xxl.....	7.50€
Tiramisu café et mascarpone.....	7.50€
Ile flottante et crème anglaise	7.50€
Le Nicolas de papa (meringue aux amandes et crème pralinée).....	7.50€
Déclinaison autour du chocolat noir.....	9.00€
Tarte amandine à la poire.....	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

l'estampille
by Erisay

« 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

Escargots au roquefort

Ou

Terrine du chef du moment et condiments

Ou

Œuf cocotte de la ferme de l'Ecoufle,
crème de choux fleur et bacon grillé

(Possibilité en version Végétarienne)

Ou

Poireaux en vinaigrette et hareng fumé

Plat

Risotto aux gambas et jus de carapace

Ou

Cuisse de canard confite et jus corsé

Ou

Camembert rôti, jambon cru et salade

(Possibilité en version Végétarienne)

Ou

Tagliatelles aux champignons de saison (Végétarien)

Dessert

Profiterole xxi

Ou

Tiramisu café et mascarpone

Ou

Ile flottante et crème Anglaise

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

Pressé de Foie gras maison et compotée de figues

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Huitres gratinées au beurre d'amande (5 huitres)

Plat

Souris d'agneau à l'ail et romarin

Ou

Faux filet de bœuf Normand sauce tartare

(supplément de 2€)

Ou

Pavé de saumon Ecossais, crème de coques safranée

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 artisanale : chocolat ou vanille ou fraise

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.