

Par notre chef **Alberto ANAZCO**

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 (<i>rouge - blanc - rose</i>)-10 cl	6.50€
La bière Leffe pression - 25 cl	4.00€
Le cidre brut ou rosé (Le Pressoir d'Or) - 33cl	6.60€
L'américano maison	10.00€
Le Negroni	11.00€
Spritz <i>Apérol</i> :10.00€ - <i>Limoncello</i> : 11.00€ - <i>Saint Germain</i>	12.00€
Mojito : 10.00 €	Mojito <i>fruits rouge</i> 11.00 €
Le cocktail de l'Estampille (<i>Calvados, cidre, sirop de miel</i>)	10.00€
Le gin tonic	10.00€
Le Cocktail du moment sans alcool	7.00€
Le pur jus de pomme bio (Le Pressoir d'Or) 25cl	5.80€
L'agrumes pressé minute (<i>orange-citron-pamplemousse</i>)	6.50 €

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 Patates douces et poulet au houblon
Rillettes de potiron et chorizo maison
Rillettes végétale carottes au piments d'Espelette (Végétarien)
Rillettes végétale poireaux et chèvre fermier (Végétarien)

1 pot : 9.50 €

2 pots : 17.00 €

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

NOS ENTRÉES

Tartare de truite d'Acquigny, légumes croquants et Lèche de Tigre	18.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	18.00€
Terrine de canard et foie gras, pickles maison et salade de jeunes pousses	17.00€
Asperges vertes , vinaigrette à la fraise, œuf de <i>la ferme de l'Ecoufle</i> mollet et crumble de pistache	14.00€
Tartelette aux poireaux et boudin noir, émulsion Livarot	12.00€
Salade de Printemps aux légumes, maquereaux fumé et vinaigrette citronnelle	12.00€
Velouté de petits pois et mélisse, chantilly au Neufchâtel et éclats de noix (végétarien)	12.00€

NOS PLATS

Retour de pêche , quinoa en salade et légumes croquants	22.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	25.00€
Thon grillé sauce aux algues	24.00€
Tagliolini à l'encre de seiche, saumon fumé et crème d'oseille	19.00 €
Quasi de veau rôti sauce Vallée d'Auge	24.00€
Faux filet au barbecue Kamado et jus corsé	26.00€
Poitrine de porcin (Porc Normand élevé aux graines de lin) grillé et jus au romarin	20.00€
Salade de lentilles de <i>la ferme d'Eloïse</i> , mozzarella et légumes racines rôtis (végétarien)	18.00€

NOS DESSERTS

Assiette de fromage au lait cru et petite salade	9.50€
Panacotta aux baies roses, fraises et sorbet basilic	8.00€
Croustillant de banane, sauce chocolat et glace vanille	8.00€
Le Nicolas de papa (<i>meringue aux amandes et crème pralinée</i>)	8.00€
Le Tiramisu à la mangue	8.00€
La Rhubarbe déclinée en 3 façons	9.50€
Le Melon en carpaccio, réduction miel et cidre, sorbet fraise	9.50€
Le café/déca/thé Gourmand	9.50€
Le Colonel (<i>sorbet citron et Vodka</i>)	10.50€
Le Normand (<i>sorbet pomme et Calvados</i>)	10.50€
Le Normandy Coffee ou L'Irish Coffee	10.50€
Le Champagne ou Calvados Gourmand *	15.00€

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 DE LA SEMAINE

Entrée - Plat : 26.00€

Plat - Dessert : 23.00€

Entrée - Plat - Dessert : 33.50€

*Valable tous les jours midi et soir
Sauf samedi, dimanche et jours fériés*

Entrée

Salade de Printemps aux légumes,
maquereaux fumé et vinaigrette citronnelle

Ou

Tartelette aux poireaux et boudin noir, émulsion Livarot

Ou

Velouté de petits pois et mélisse,
chantilly au Neufchâtel et éclats de noix
(végétarien)

Plat

Tagliolini à l'encre de seiche, saumon fumé
et crème d'oseille

Ou

Poitrine de porlin
(Porc Normand élevé aux graines de lin)
grillé et jus au romarin

Ou

Salade de lentilles de *la ferme d'Eloïse*,
mozzarella et légumes racines rôtis
(végétarien)

Dessert

Panacotta aux baies roses,
fraises et sorbet basilic

Ou

Croustillant de banane,
sauce chocolat et glace vanille

Ou

Le Nicolas de Papa
(meringue aux amandes et crème pralinée)

Ou

Le Tiramisu à la mangue

MENU DE L'ESTAMPILLE

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 45.00€

Valable tous les jours midi et soir

Entrée

Tartare de truite d'Acquigny, légumes croquants et Lèche de Tigre

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Terrine de canard et foie gras,
pickles maison et salade de jeunes pousses

Ou

Asperges vertes, vinaigrette à la fraise,
œuf de *la ferme de l'Ecoufle* mollet et crumble de pistache

Plat

Retour de pêche, quinoa en salade et légumes croquants

Ou

Thon grillé sauce aux algues

Ou

Faux filet au barbecue Kamado et jus corsé

Ou

Quasi de veau rôti sauce Vallée d'Auge

Fromage

Assiette de fromage au lait cru et petite salade

Dessert

Au choix à la carte (sauf*)

MENU ENFANT

11.50 € (jusqu'à 12 ans)

Plat

Steak haché cuit à cœur

ou

Poisson du jour

Avec

Garniture du jour

Dessert

Glace *By Erisay* vanille

ou

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.