

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 de jarret de veau et aubergines
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)
Rillettes végétale de céleri au cumin (végétarien)

1 pot : 9.50 €

2 pots : 17.00 €

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

NOS ENTRÉES

Choux façon profiterole au parmesan , saumon fumé et crème acidulée	18.00€
Ravioles ricotta , dés de homard et crème de Sauternes	18.00€
Tataki de bœuf Normand , haricots verts et réduction soja miel cidre	16.00€
Poulpe en salade , lentilles de <i>la ferme d'Eloïse</i> et vinaigrette fraise	14.00€
L'œuf parfait , andouille de Vire et crème de courgettes	12.00€
Salade d'été : blanc de poulet, cœur de romaine, tomates cerises et vinaigrette à la crème d'Isigny	12.00€
Le végétarien Velouté de cresson et concombre, tartine au fromage frais et herbes	12.00€ ²

NOS PLATS

Retour de pêche , tomates anciennes et émulsion concombre	22.00€
Ravioles ricotta , dés de homard et crème de Sauternes	25.00€
Espadon au citron olives et coriandre	24.00€
Lasagnes aux crevettes et crème d'oseille	19.00€
Gigot d'agneau rôti , jus aux herbes du jardin	24.00€
Onglet de bœuf grillé sauce « Pebre »	24.00€
Poitrine de porcin (Porc Normand élevé aux graines de lin) grillé au barbecue, crème de maïs et basilic	20.00€
Le végétarien Saucisse végétale et jus de légumes	18.00€

NOS DESSERTS

Assiette de fromage au lait cru et petite salade	9.50€
La pêche pochée , sirop sauge ananas et sorbet basilic	8.00€
Le tiramisu à la fraise	8.00€
Le Nicolas de papa (<i>meringue aux amandes et crème pralinée</i>)	8.00€
La pastèque en cheesecake	8.00€
Fruits rouges en gelée au vin rosé, sorbet du moment et crème fraîche glacée	9.50€
Le chocolat en entremet glacé et cerises	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.

TOUTES NOS GLACES ET TOUS NOS SORBETS SONT DE FABRICATION ARTISANALES BY ERISAY

MENU



« 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 d'été : blanc de poulet, cœur de romaine, tomates cerises et vinaigrette à la crème d'Isigny

Ou

L'œuf parfait, andouille de Vire et crème de courgettes

Ou

Velouté de cresson et concombre tartine au fromage frais et herbes

végétarien

Plat

Lasagnes aux crevettes et crème d'oseille

Ou

Poitrine de porlin

(Porc Normand élevé aux graines de lin)

Grillé au barbecue et crème de maïs et basilic

Ou

Saucisse végétale et jus de légumes

végétarien

Dessert

La pêche pochée,
sirop sauge ananas et sorbet basilic

Ou

Le tiramisù à la fraise

Ou

Le Nicolas de Papa

(meringue aux amandes et crème pralinée)

Ou

La pastèque en cheesecake

MENU DE L'ESTAMPILLE

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 45.00 €

Valable tous les jours midi et soir

Entrée

Choux façon profiterole au parmesan, saumon fumé et crème acidulée

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Tataki de bœuf Normand, haricots verts et réduction soja miel cidre

Ou

Poulpe en salade, lentilles de la ferme d'Eloïse et vinaigrette fraise

Plat

Retour de pêche, tomates anciennes et émulsion concombre

Ou

Espadon au citron olives et coriandre

Ou

Onglet de bœuf grillé sauce Pebre

Ou

Gigot d'agneau rôti, jus aux herbes du jardin

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.

TOUTES NOS GLACES ET TOUS NOS SORBETS SONT DE FABRICATION ARTISANALES By ERISAY