

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	7.00€
La bière pression Triple Kermeliet 25 cl : 4.80€	50 cl 8.50€
La bière pression Leffe 25 cl : 4.50€	50 cl 8.00€
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€
Le cocktail de l'Estampille (<i>Calvados, cidre, sirop de miel</i>)	10.00€
Le pastis (Distillerie de la Seine)	6.50€
Le gin Tonic (Distillerie de la Seine)	11.00€
Le pur jus de pomme bio (Le Pressoir d'Or) 25cl	5.80€
L'agrumes pressé minute (<i>orange ou citron</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

Gambas Al Pilpil (huile d'olives extra vierge, piment d'Espelette, ail) et pain grillé	19.00€
Ravioles ricotta , dés de homard et crème de Sauternes	18.00€
Mousseline de saumon , bisque gingembre citron et citronnelle	17.00€
Royale de foie gras et petits légumes	15.00€
L'œuf parfait de la Ferme de l'Ecoufle crème de lentilles, jambon de Parme et croutons	12.00€
Poireaux en vinaigrette, émulsion lardons et œufs de caille	12.00€
Carpaccio de betteraves et figes , réduction Balsamique et crème de chèvre Végétarien	12.00€

NOS PLATS

Retour de pêche , haricots blancs et pesto à la sauge ananas	22.00€
Ravioles ricotta , dés de homard et crème de Sauternes	25.00€
Poulpe grillé au barbecue Kamado, houmous et vinaigrette à l'huile de noix	24.00€
Raviolis à l'encre de seiche, truite fumée, légumes de saison et émulsion beurre blanc	19.00€
Souris d'agneau confite sauce au thym	24.00€
Filet de bœuf façon Wellington sauce tartufata (20 minutes de cuisson)	28.00€
Suprême de pintade fermière , risotto d'épeautre et jus à l'ail noir	20.00€
Flan de carotte , émulsion caviar d'aubergines et chips de légumes Végétarien	18.00€

NOS DESSERTS

Assiette de fromage au lait cru et petite salade	9.50€
Crème brûlée au pop-corn	8.00€
Mousse légère yuzu et kaki	8.00€
Le Nicolas de papa (<i>meringue aux amandes et crème pralinée</i>)	8.00€
La tarte aux figes crème pâtissière aux figes et figes rôties	9.50€
Profiteroles , glace vanille, sauce chocolat et émulsion praliné	9.50€
La Pomme pochée au cidre et épices, chantilly à la cannelle et tuile aux amandes	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 : 27.00 €

Plat - Dessert : 24.00 €

Entrée - Plat - Dessert : 35.00 €

Valable tous les jours midi et soir

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Entrée

Poireaux en vinaigrette, émulsion lardons
et œufs de caille

Ou

L'œuf parfait *de la Ferme de l'Ecoufle* crème de lentilles,
jambon de Parme et croutons

Ou

Carpaccio de betteraves et figues, réduction Balsamique et
crème de chèvre **Végétarien**

Plat

Raviolis à l'encre de seiche, truite fumée,
légumes de saison et émulsion beurre blanc

Ou

Suprême de pintade fermière,
risotto d'épeautre et jus à l'ail noir

Ou

Flan de carotte, émulsion caviar d'aubergines
et chips de légumes **Végétarien**

Dessert

Crème brûlée au pop-corn

Ou

Mousse légère yuzu et kaki

Ou

Le Nicolas de Papa

(meringue aux amandes et crème pralinée)

MENU DE L'ESTAMPILLE

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 47.00 €

Valable tous les jours midi et soir

Entrée

Gambas Al Pilpil

(huile d'olives extra vierge, piment d'Espelette, ail) et pain grillé

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Mousseline de saumon, bisque gingembre citron et citronnelle

Ou

Royale de foie gras et petits légumes

Trou Normand en suggestion

(Sorbet pomme et Calvados)

Supplément de 4€

Plat

Retour de pêche, haricots blancs et pesto à la sauge ananas²

Ou

Poulpe grillée au barbecue Kamado,
houmous et vinaigrette à l'huile de noix

Ou

Filet de bœuf façon Wellington sauce tartufata (supplément de 4€)

Ou

Souris d'agneau confite sauce au thym

Fromage

Assiette de fromage au lait cru et petite salade

Dessert

Au choix à la carte (sauf*)

MENU ENFANT

12.50 € (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 TOUTS NOS SORBETS SONT DE FABRICATION ARTISANALES By ERISAY

DIMANCHE SOIR 13 JUILLET 2025

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€
La bière pression Leffe 25 cl : 4.50€	50 cl 8.00€
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€
Le cocktail de l'Estampille (<i>Calvados, cidre, sirop de miel</i>)	10.00€
Le pastis de la distillerie de la Seine	6.50€
Le gin de la distillerie de la Seine Tonic	11.00€
Le pur jus de pomme bio (Le Pressoir d'Or) 25cl	5.80€
L'agrumes pressé minute (<i>orange ou citron</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

Terrine de Foie gras et figue, salade verte et vinaigrette truffée	19.50€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	18.00€
Burrata, tomates cerises rôties et vinaigrette fraise	14.00€
L'œuf mollet de la Ferme de l'Ecoufle salade d'haricots beurre, vinaigrette moutarde et cidre, chips de lardon	12.00€

NOS PLATS

Retour de pêche, salade de lentilles de la ferme d'Eloïse, émulsion maïs et basilic	22.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	25.00€
Gambas poêlées, gnocchis de pommes de terre et crème d'oseille	24.00€
Côte de veau rôtie au sautoir, caviar d'aubergine et jus aux herbes du jardin	24.00€

NOS DESSERTS

Assiette de fromage au lait cru et petite salade	9.50€
L'abricot rôti et gelée de romarin	8.00€
Le Nicolas de papa (<i>meringue aux amandes et crème pralinée</i>)	8.00€
La fraise en cookies XL et crème d'Isigny	9.50€
Tarte aux Fruits rouges façon Estampille	9.50€

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

Menu spécial dîner du 13 juillet

Entrée - Plat - Dessert : 45.00 €

1 Entrée au choix

Terrine de Foie gras et figue, salade verte et vinaigrette truffe

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

L'œuf mollet *de la Ferme de l'Ecoufle* salade d'haricots beurre,
vinaigrette moutarde et cidre, chips de lardon

Ou

Burrata, tomates cerises rôties et vinaigrette fraise

1 Plat au choix

Ravioles ricotta, dés de homard
et crème de Sauternes (suppl. de 5€)

Retour de pêche, salade de lentilles *de la ferme d'Eloïse*,
émulsion maïs et basilic

Ou

Gambas poêlées, gnocchis de pommes de terre
et crème d'oseille

Ou

Côte de veau rôtie au sautoir, caviar d'aubergine
et jus aux herbes du jardin

Fromage (suppl. de 5€)

Assiette de fromage au lait cru et petite salade

Dessert

Au choix à la carte

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