

*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€
Bière pression Triple Karmeliet 25cl :4.80€ 33cl :5.50€ 50cl 8.50€	
Bière pression Leffe 25cl :4.50€ 33cl :5.20€ 50cl 8.00€	
Le cidre brut ou rosé (Le Pressoir d'Or) 33cl	6.60€
L'américano maison 12cl	10.00€
Le Negroni 9cl	11.00€
Spritz Apérol :10.00€ - Limoncello : 11.00€ - Saint Germain 12.00€	
Le Planteur 12cl	10.00€
Le cocktail de l'Estampille ( <i>Calvados, cidre, sirop de miel</i> ) 12cl	10.00€
Le Grand O ( <i>Grand Marnier, jus d'orange et eau gazeuse</i> ) 12 cl	10.00€
Le gin Tonic (Distillerie de la Seine) 12cl	11.00€
Le pur jus de pomme bio (Le Pressoir d'Or) 25cl	5.80€
L'agrumes pressé minute ( <i>orange ou citron</i> ) 25 cl	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)
1 pot : 9.50 €
2 pots : 17.00 €
(Bocaux disponibles en vente à l'accueil du restaurant)

## NOS ENTRÉES

Tartare de saumon et betterave sur feuille de riz frit	18.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	18.00€
Pressé de volaille fermière et salade d'endives	17.00€
Magret de canard séché maison aux épices sur céleri rave, poêlée de shitakés et son jus	15.00€
L'œuf mollet de La Ferme de l'Ecoufle, mariné au soja et épices douces, poireaux rôtis et cresson frais	12.00€
Fricassée de bulots, sabayon citron vert/parmesan et pickles maison	12.00€
Mille-feuille aux légumes anciens et crème fromagère Végétarien	12.00€

## NOS PLATS

Retour de pêche, lentilles jaunes de la P'tite ferme d'Eloïse sauce moutarde	22.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	26.00€
Gratin de la mer et légumes oubliés, pousses d'épinards	24.00€
Tortellinis aux crevettes et mascarpone sauce citron gingembre et petits légumes	20.00€
Quasi de veau rôti, polenta crémeuse, jus de veau au thé noir fumé et zestes de citron	24.00€
Faux filet de bœuf grillé au barbecue Kamado, légumes de saison et sauce poivre vert	26.00€
Poitrine de Porlin (Porc Normands élevés aux graines de lin) farcie aux champignons, jus réduit aux herbes	20.00€
Epeautre façon risotto, émulsion foie et chips de topinambour Végétarien	19.00€
Supplément garniture : Pommes de terre grenaille	6.00€

## NOS DESSERTS

Le Chariot de fromages affinés	11.50€
Entremet coco, insert citron et dacquoise amandes	8.00€
Salade d'agrumes, émulsion dattes, tuile orange et huile d'olive extra vierge	8.00€
Le Nicolas de papa (meringue aux amandes et crème pralinée)	8.00€
Dessert des îles : ganache chocolat blanc et vanille, compotée mangue/passion et biscuit cajou	9.50€
Le Paris Brest, glace vanille et chantilly	9.50€
Le soufflé chaud au chocolat grand cru (15 minutes de cuisson)	9.50€
Le café/déca Gourmand	9.50€
Le Thé Gourmand*	10.50€
Le Colonel* (sorbet citron et Vodka) ou Le Normand* (sorbet pomme et Calvados)	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 TOUTS 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

Fricassée de bulots, sabayon citron vert/parmesan  
et pickles maison

**Ou**

L'œuf mollet de *La Ferme de l'Ecoufle*,  
mariné au soja et épices douces,  
poireaux rôtis et cresson frais

**Ou**

Mille-feuille aux légumes anciens  
et crème fromagère **Végétarien**

### Plat

Tortellinis aux crevettes et mascarpone  
sauce citron gingembre et petits légumes

**Ou**

Poitrine de Porlin  
(*Porcs Normands élevés aux graines de lin*)  
farci aux champignons, jus réduit aux herbes

**Ou**

Epeautre façon risotto,  
émulsion foie et chips de topinambour **Végétarien**

### Dessert

Entremet coco, insert citron et dacquoise amandes

**Ou**

Salade d'agrumes, émulsion dattes,  
tuile orange et huile d'olive extra vierge

**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

Tartare de saumon et betterave sur feuille de riz frit

**Ou**

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

**Ou**

Pressé de volaille fermière et salade d'endives

**Ou**

Magret de canard séché maison aux épices  
sur cèleri rave, poêlée de shitakés et son jus

### Plat

Retour de pêche, lentilles jaunes de *La p'tite ferme d'Eloïse*  
sauce moutarde

**Ou**

Gratin de la mer et légumes oubliés, pousses d'épinards

**Ou**

Faux filet grillé au barbecue Kamado,  
légumes de saison et sauce poivre vert (supplément de 2€)

**Ou**

Quasi de veau rôti,  
polenta crémeuse, jus de veau au thé noir fumé et zestes de citron

### Chariot de fromages affinés (3 sortes)

(Supplément de 1€ par fromage supplémentaire)

### 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**

Profiterole et sauce 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