

Par notre chef Alberto ANAZCO

UN EXTRAIT DE NOS APÉRITIFS

La coupe de Champagne brut Jacquart « Signature » 12 cl	12.00€
Kir Royal (cassis – mûre – Framboise ou pêche) 12 cl	13.00€
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€
Le pomeau de Normandie 8 cl	7.00€
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€

NOS COCKTAILS 12 cl

L'américano maison	10.00€
Le Negroni	11.00€
Spritz <i>Apérol</i>	10.00€
Spritz <i>Limoncello</i>	11.00€
Spritz <i>Saint Germain</i>	12.00€
Le cocktail de l'Estampille (<i>Calvados, cidre, sirop de miel</i>)	10.00€
Le Mojito	10.00€
Le Mojito Fraises	11.00€
Le gin Tonic (Gin de la Distillerie de la Seine)	11.00€
Le Planteur	10.00€

NOS ENTRÉES

Tartelette d'escargots et ail des ours	17.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	18.00€
Terrine de foie gras au Calvados façon l'Estampille	18.00€
Saumon fumé et œuf poché (<i>de la Ferme de l'Ecoufle</i>) sur focaccia maison et fromage frais	15.00€
La terrine de la mer et ses condiments	12.00€
Velouté d'artichaut servi froid, œufs de caille, lardons croquants et croutons à l'huile de truffe	12.00€
Tartare d'asperges et crème balsamique de Modène Végétarien	12.00€

NOS PLATS

Retour de pêche, Petits pois, anchois, noix et olives de Kalamata	23.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	26.00€
Tataki de thon, carpaccio de tomates anciennes et vinaigrette shiso	24.00€
Crevettes poêlées, crèmeux de quinoa multicolores et émulsion parmesan	20.00€
Magrets de caille marinés au gingembre et Espelette, jus citronné	24.00€
Filet de bœuf, asperges et beurre à l'ail des ours	26.00€
Saucisse maison de canard et porc, purée de pommes de terre et jus parfumé à l'origan frais	20.00€
Fraicheur de cannelloni aux légumes du Printemps et crème de concombre Végétarien	19.00€
Supplément garniture : Purée maison	6.00€

NOS DESSERTS

Assiette de fromages affinés (3 sortes) et petite salade fraîcheur	9.50€
Dégustation de glaces et sorbets fabrication artisanale <i>By Erisay</i>	8.00€
Fraises et Yaourt en deux façons	8.00€
Le Nicolas de papa (<i>meringue aux amandes et crème pralinée</i>)	8.00€
Biscuit pain de Gênes aux fruits rouges, crème fraîche et glace vanille	8.00€
Tiramisu mangue verveine	9.50€
L'entremet cacahuètes et chocolat	9.50€
Le café/déca Gourmand	9.50€
Le Thé Gourmand*	10.50€
Le Colonel* (<i>sorbet citron et Vodka</i>) ou 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

l'estampille
by Erisay

« 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

La terrine de la mer et ses condiments

Ou

Velouté d'artichaut servi froid, œufs de caille,
lardons croquants et croutons à l'huile de truffe

Ou

Tartare d'asperges et crème balsamique de Modène

Végétarien

Plat

Crevettes poêlées, crémeux de quinoa multicolores
et émulsion parmesan

Ou

Saucisse maison de canard et porc,
purée de pommes de terre et jus parfumé à l'origan frais

Ou

Fraicheur de cannelloni aux légumes du Printemps
et crème de concombre *Végétarien*

Dessert

Dégustation de glaces et sorbets
fabrication artisanale *By Erisay*

Ou

Fraises et Yaourt en deux façons

Ou

Biscuit pain de Gênes aux fruits rouges,
crème fraîche et glace vanille

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

Tartelette d'escargots et ail des ours

Ou

Terrine de foie gras au Calvados façon l'Estampille

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Saumon fumé et œuf poché (*de la Ferme de l'Ecoufle*)
sur focaccia maison et fromage frais

Plat

Retour de pêche, Petits pois, anchois, noix et olives de Kalamata

Ou

Tataki de thon, carpaccio de tomates anciennes et vinaigrette shiso

Ou

Filet de bœuf, asperges et beurre à l'ail des ours
(supplément de 4€)

Ou

Magrets de caille marinés au gingembre et Espelette, jus citronné

Assiette de fromages affinés (3 sortes)

Et petite salade fraîcheur

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

Brownie 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