

Par notre chef **Thibaut PSALMON**

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

Gravlax de saumon infusé à la betterave et rémoulade de fenouil à l'aneth	17.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	18.00€
Terrine de foie gras maison et compotée de cerises	18.00€
Burrata, salade de roquette, tomates confites et vinaigrette pêche	15.00€
L'œuf parfait de la Ferme de l'Ecoufle, Jambon de pays, crème d'aubergines et chips de légumes	12.00€
La terrine du moment, pickles maison et salade de jeunes pousses	12.00€
Gaspacho d'été, féta et croutons à l'ail Végétarien	12.00€

NOS PLATS

Retour de pêche, salade de quinoa et émulsion concombre	23.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	26.00€
Pavé de saumon, courgettes rôties et crème de fenouil	24.00€
Risotto au poulpe grillé, crème de chorizo et tuile de parmesan	20.00€
Quasi de veau rôti aux herbes et jus au thym	24.00€
Faux filet de bœuf et jus au poivre	26.00€
Filet mignon de porc sauce miel et pickles de moutarde	20.00€
Aubergine rôtie, féta marinée à la tapenade d'olives de Kalamata et noix Végétarien	19.00€
Supplément garniture : Petite salade estivale	4.50€

NOS DESSERTS (si possible à commander en début de repas)

Assiette de fromages affinés (3 sortes) et petite salade fraîcheur	9.50€
Abricots rôtis, crème d'amande et sirop de thym	8.00€
Le Nicolas de papa (<i>meringue aux amandes et crème pralinée</i>)	8.00€
Pavlova aux fruits rouges	8.00€
La profiterole xxl, glace vanille et sauce chocolat	8.00€
Dégustation de glaces et sorbets fabrication artisanale <i>By Erisay</i>	9.50€
Le tiramisu pommes Calvados et cannelle	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 du moment, pickles maison
et salade de jeunes pousses

Ou

L'œuf parfait de la Ferme de l'Ecoufle, Jambon de pays,
crème d'aubergines et chips de légumes

Ou

Gaspacho d'été, féta et croutons à l'ail **Végétarien**

Plat

Risotto au poulpe grillé, crème de chorizo
et tuile de parmesan

Ou

Filet mignon de porc sauce miel et pickles de moutarde

Ou

Aubergine rôtie, féta marinée à la tapenade d'olives
de Kalamata et noix **Végétarien**

Dessert

Dégustation de glaces et sorbets
fabrication artisanale By Erisay

Ou

Abricots rôtis, crème d'amande et sirop de thym

Ou

La profiterole xxl, glace vanille et sauce chocolat

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

Gravlax de saumon infusé à la betterave
et rémoulade de fenouil à l'aneth

Ou

Terrine de foie gras maison et compotée de cerises

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Burrata, salade de roquette, tomates confites et vinaigrette pêche

Plat

Retour de pêche, salade de quinoa et émulsion concombre

Ou

Pavé de saumon, courgettes rôties et crème de fenouil

Ou

Faux filet de bœuf et jus au poivre
(supplément de 2€)

Ou

Quasi de veau rôti aux herbes et jus au thym

Assiette de fromages affinés (3 sortes)

Et petite salade fraîcheur

Dessert

A commander en début de repas

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