

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 (cassis, mûre, framboise, pêche) 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 pommeeau de Normandie 8 cl	7.00€
Le pur jus de pomme bio (Le Pressoir d'Or) 25cl	5.80€
L'agrumes pressé minute (orange ou citron) 25 cl	6.50€

NOS COCKTAILS 12 cl

L'américano maison	10.00€
Le Negroni	11.00€
Spritz Apérol	10.00€
Spritz Limoncello	11.00€
Spritz Saint Germain	12.00€
Le cocktail de l'Estampille (Calvados, cidre, sirop de miel)	10.00€
Le Mojito	10.00€
L'Estampil'figue (gin, miel, figues et citron)	11.00€
Le gin Tonic (Gin de la Distillerie de la Seine)	11.00€
Le Planteur	10.00€

NOS ENTRÉES

Tartare de bœuf, vinaigrette soja et sésame	18.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	18.00€
Tarte fine d'Automne au magret de canard fumé, chèvre et figues fraîches	17.00€
Salade de lentilles de La P'Tite Ferme d'Eloise, maquereau brûlé à la flamme et pickles	16.00€
L'œuf parfait de la Ferme de l'Ecoufle, Jambon blanc truffé, poêlée de champignons et écume beurre noisette	12.00€
Tatin de poireaux au bleu d'Auvergne, mesclun et noix Végétarien	13.00€
Velouté de potiron, crème d'Isigny et lard croquant	12.00€

NOS PLATS

Retour de pêche, ragout de lentilles aux légumes, émulsion citron vert et gingembre	23.00€
Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes	26.00€
Souris d'agneau fondante et son jus au Romarin	24.00€
Tagliatelles à l'encre de seiche et thon façon puttanesca	20.00€
Magret de canard rôti sauce Porto	24.00€
Côte de veau grillée au barbecue Kamado, sauce suprême	26.00€
Jarret de porc braisé à la bière et son jus réduit	20.00€
Gnocchis, légumes de saison, crème de champignons et tuile parmesan Végétarien	19.00€
Supplément garniture : Petite salade Automnale	4.50€

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

Assiette de fromages affinés (3 sortes) et petite salade fraîcheur	9.50€
Amandine aux poires	8.00€
Le Nicolas de papa (meringue aux amandes et crème pralinée)	8.00€
Moelleux aux épices et crème montée à la fève de Tonka	8.00€
Mousse légère aux agrumes et croquant spéculos	8.00€
Figues rôties sur sablé Breton et ganache chocolat blanc	9.50€
Macaron gourmand au chocolat noir et croustillant praliné	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 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

Velouté de potiron, crème d'Isigny et lard croquant

Ou

L'œuf parfait de la Ferme de l'Ecoufle, Jambon blanc truffé,
poêlée de champignons et écume beurre noisette

Ou

Tatin de poireaux au bleu d'Auvergne,
mesclun et noix **Végétarien**

Plat

Tagliatelles à l'encre de seiche et thon façon puttanesca

Ou

Jarret de porc braisé à la bière et son jus réduit

Ou

Gnocchis, légumes de saison, crème de champignons
et tuile parmesan **Végétarien**

Dessert

Moelleux aux épices
et crème montée à la fève de Tonka

Ou

Amandine aux poires

Ou

Mousse légère aux agrumes et croquant spéculos

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 bœuf, vinaigrette soja et sésame

Ou

Tarte fine d'Automne au magret de canard fumé,
chèvre et figues fraîches

Ou

Ravioles ricotta, dés de homard et crème de Sauternes

Ou

Salade de lentilles de La P'Tite Ferme d'Eloïse,
maquereau brûlé à la flamme et pickles

Plat

Retour de pêche, ragout de lentilles aux légumes,
émulsion citron vert et gingembre

Ou

Souris d'agneau fondante et son jus au Romarin

Ou

Côte de veau grillée au barbecue Kamado, sauce suprême
(supplément de 2€)

Ou

Magret de canard rôti sauce Porto

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