

- Notre sélection - Boissons -

Demandez notre carte pour découvrir toutes nos boissons

Les Apéritifs

Ricard / Martini rouge **ou** blanc / Campari / Suze 6cl
Kir vin blanc 10 cl
Porto rouge **ou** blanc 8 cl
Vodka 4 cl
Gin Gordon's 4 cl
Supplément de sodas ou de jus de fruits

4,00 €
5,00 €
6,00 €
6,00 €
7,00 €
+1,50 €

Les Champagnes

LOUIS DE SACY Brut Originel
LOUIS DE SACY Grand Cru Rosé
RUINART Brut
Crément d'Alsace Rosé - Maison BRAUN

La flûte 12 cl **La bouteille**
9,50 € 51,00 €
66,00 €
85,00 €
31,00 €

Les Cocktails

Cocktail de fruits sans alcool 25 cl
Américano maison 12 cl
Planteur (Rhum et cocktail de fruits) 12 cl
Cocktail au Champagne (Crème de mûre, jus et Champagne) 15 cl

5,00 €
8,00 €
8,00 €
9,50 €

Les Whiskies

Ballantine's - Blend
Jameson 10 ans d'âge - Whiskey Irlandais
Jack Daniel's gentleman - Tennessee Whiskey
Woodford Reserve - Bourbon
Jura Origin 10 years - Jura Single Malt
Nikka From The Barrel - Japon - Blend
Springbank - Campbeltown
Old Pulteney Flotilla - Highland Single Malt
Bruichladdich Laddie Classic - Islay single Malt
Nikka Coffey Grain - Japon
Supplément de sodas ou de jus de fruits

4 cl
6,00 €
7,50 €
7,50 €
8,00 €
8,00 €
8,00 €
9,00 €
9,50 €
10,00 €
10,50 €
+1,50 €

Les Bières

Tourtel Twist agrumes (sans alcool) 27 cl
Pression Leffe 25 cl
Leffe Ruby bouteille 25 cl
Découvrez notre sélection de bières en bouteille
Blonde - Ale ; Blanche ; Rousse 33 cl

3,15 €
3,50 €
3,80 €
4,90 €

Le Cidre

Cidre fermier Brut

33 cl **75 cl**
4,50 € 10,00 €

Les Boissons sans alcool

Évian / Badoit
Eau micro-filtrée plate ou gazeuse
Jus d'orange, ananas, abricot, pomme, tomate 25 cl
Limonade, Orangina, Schweppes 25 cl
Coca cola, Coca cola zéro 33 cl

33 cl **50 cl** **75 cl**
3,10 € 3,10 € 5,50 €
4,50 €
3,10 €
3,10 €
3,10 €

Les boissons chaudes

Café expresso, déca Brûlerie CARON, thé/infusion CARON
Café crème
Double expresso
Capuccino chantilly

2,50 €
2,90 €
3,60 €
3,90 €

*Hors menus
Plats Santé - Basses calories

Prix nets TTC - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

«La gastronomie c'est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur.»

Théodore ZELDIN

L'atelier de Jacques



BRASSERIE ERISAY

Formules du soir

Entrée + Plat 21€ - **ou** - Plat + Dessert 19€
ou Entrée + Plat + Dessert 27€

Valable uniquement les vendredis et samedis soirs

Entrée (1 sorte à choisir)

Œuf du moment (voir nos suggestions)

Petite Salade de chèvre chaud (Salade, pommes de terre, lardons, toasts de chèvre et tomates confites)

Saumon fumé maison, crème de mascarpone à l'aneth

Tartine de la semaine et son mesclun (voir nos suggestions)

Terrine de foie gras à la fleur de sel (supp. 3,50€)

Plat (1 sorte à choisir)

Douceur italienne (voir nos suggestions)

Ballotine de volaille, pommes et Camembert au Pommeau

Brochette de mignon de porc et gambas à l'ananas

Truite de mer, fondue de poireaux

Pavé d'esturgeon, sauce vierge de raisins

Dessert (1 sorte à choisir)

Assiette de 5 gourmandises

ou

Au choix à la carte (hors*)

Nos plats étant susceptibles de contenir des produits allergènes, n'hésitez pas à informer notre équipe de vos restrictions alimentaires.

Chef de cuisine: Laurent Mouillon

Prix nets TTC - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Origine des viandes : France et boeuf Normand

Les Entrées

LES SIGNATURES DE L'ATELIER

- Œuf du moment *(voir nos suggestions)*
- Entrée du chef *(voir nos suggestions)*
- Tartine de la semaine et son mesclun *(voir nos suggestions)*
- Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes

MER

- Duo de saumon fumé et gravlax, crème de mascarpone à l'aneth 10,00 €
- Corole de Saint-Jacques, betterave et beurre d'agrumes 14,50 €

TERRE

- Salade de chèvre chaud *(Salade, pommes de terre, lardons, toasts de chèvre et tomates confites)* 10,00 € 14,50 €
- Foie gras poêlé aux cèpes 14,50 €
- Terrine de foie gras à la fleur de sel 14,50 €

Les Plats

- Le Plat du Jour *(édition limitée - au déjeuner uniquement - voir nos suggestions)* 10,50 €
- Tartine de la semaine et son mesclun *(voir nos suggestions)* 14,50 €
- Salade de chèvre chaud *(Salade, pommes de terre, lardons, toasts de chèvre et tomates confites)* 10,00 € 14,50 €
- Douceur italienne *(voir nos suggestions)* 12,80 €
- Planche de l'Atelier *(petite entrée, plat et fromage) (voir nos suggestions) (sauf le week-end)* Tarif sur feuillet
- Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes 20,00 €
- Le plat de nos régions Tarif sur feuillet

LES BURGERS

- Burger de l'Atelier *(bœuf haché, poêlée de cèpes, Fourme d'Ambert)* 16,30 €
- Burger Rossini *(boeuf haché, foie gras poêlé, sauce aux truffes)* 19,80 €

LES VIANDES

- Ballotine de volaille, pommes, Camembert au Pommeau 13,80 €
- Noix d'entrecôte de Black Angus, sauce cèpes ou poivre 18,00 €
- Filet de boeuf Normand Rossini sauce aux truffes 22,00 €
- Brochette de mignon de porc et gambas à l'ananas 15,50 €
- Epaule d'agneau à l'ail des ours 16,80 €
- Tartare de boeuf classique 15,80 €
- Pressé de cailles aux poires 15,50 €

LES POISSONS

- Pavé d'esturgeon, sauce vierge de raisins 14,80 €
- Truite de mer, fondue de poireaux 13,80 €
- Soufflé de lieu jaune farci au homard, sauce crustacés 15,80 €
- Poêlée de Saint-Jacques au champagne et petits légumes 18,50 €

LE FROMAGE

- Duo de fromages Normands, salade fraîcheur 6,00 €
- Aumônière de Maroilles et confiture de figes violettes, salade fraîcheur 6,50 €

Plats Santé – Basses calories

Entrée	Plat
9,50 €	
Tarif sur feuillet	
10,00 €	14,50 €
14,50 €	20,00 €

De 11h45 à 12h15
(uniquement)

LUNCH TIME 12.00€

+ 3.00€ la boisson (1 soft, 1 bière ou 1 verre de vin)

Plat du jour / 4 mignardises / 1 café

Desserts

- Assiette de fruits frais et sa tuile croquante 7,00 €
- Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges 7,00 €
- Baba au rhum ambré 7,00 €
- Surprise chocolatée du Chef *(demandez nos suggestions)* 7,00 €
- La fraîcheur du moment *(demandez nos suggestions)* 7,00 €
- Dessert du jour *(demandez nos suggestions)* 7,00 €
- Café gourmand* (café et 5 gourmandises aux choix) 7,00 €
- Irish coffee* 8,00 €
- Champagne gourmand* (petite flûte de Champagne et 5 gourmandises aux choix) 12,50 €
- Plateau de 12 petits fours variés* *(uniquement à emporter)* 11,50 €

*Hors menus Plats Santé – Basses calories

DECOUVREZ NOS VINS DU MOMENT *(Hors formules)*

Autres vins disponibles à la carte	Verre	Bouteille
Vins au verre français	5,00 €	30,00 €
Vins au verre étrangers	6,00 €	37,00 €

39.00€ TTC/pers

Menu de l'Atelier

Déjeuner ou dîner

Entrée - Plat - Fromage - Dessert

Tous les jours - Sauf lors des soirées avec menus spéciaux

ENTRÉES

Foie gras poêlé aux cèpes

OU

Corole de Saint-Jacques, betterave et beurre d'agrumes

OU

Terrine de foie gras à la fleur de sel

PLATS

Noix d'entrecôte de Black-Angus, sauce cèpes ou poivre

OU

Epaule d'agneau à l'ail des ours

OU

Poêlée de Saint-Jacques au Champagne et petits légumes

FROMAGE

Aumônière de Maroilles et confiture de figes violettes, salade fraîcheur

OU

Duo de fromages Normands

DESSERT

Au choix à la carte *(hors*)*

Prix nets TTC - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Origine des viandes : France et boeuf Normand

Prix nets TTC - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Origine des viandes : France et boeuf Normand