

- Notre sélection - Boissons -

Demandez notre carte pour découvrir toutes nos boissons

Les Apéritifs

Ricard / Martini rouge ou blanc / Campari / Suze 6cl	4,00 €
Kir vin blanc 10 cl	5,00 €
Porto rouge ou blanc 8 cl	6,00 €
Vodka 4 cl	6,00 €
Gin Gordon's 4 cl	7,00 €
Supplément de sodas ou de jus de fruits	+1,50 €

Les Champagnes

	La flûte 12 cl	La bouteille
LOUIS DE SACY Brut Originel	9,50 €	51,00 €
LOUIS DE SACY Grand Cru Rosé		66,00 €
RUINART Brut		85,00 €

Les Cocktails

Cocktail de fruits sans alcool 25 cl	5,00 €
Américano maison 12 cl	8,00 €
Planteur (Rhum et cocktail de fruits) 12 cl	8,00 €
Cocktail au Champagne (Crème de mûre, jus et Champagne) 15 cl	9,50 €

Les Whiskies

	4 cl
Ballantine's - Blend	6,00 €
Jameson 10 ans d'âge - Whiskey Irlandais	7,50 €
Jack Daniel's gentleman - Tennessee Whiskey	7,50 €
Woodford Reserve - Bourbon	8,00 €
Jura Origin 10 years - Jura Single Malt	8,00 €
Nikka From The Barrel - Japon - Blend	8,00 €
Springbank - Campbeltown	9,00 €
Old Pulteney Flotilla - Highland Single Malt	9,50 €
Bruichladdich Laddie Classic - Islay single Malt	10,00 €
Nikka Coffey Grain - Japon	10,50 €
Supplément de sodas ou de jus de fruits	+1,50 €

Les Bières

Tourtel Twist agrumes (sans alcool) 27 cl	3,15 €
Pression Leffe 25 cl	3,50 €
Leffe Ruby bouteille 25 cl	3,80 €
<u>Découvrez notre sélection de bières en bouteille</u>	
Blonde - Ale ; Blanche ; Rousse 33 cl	4,90 €

Le Cidre

Cidre fermier Brut	33 cl	75 cl
	4,50 €	10,00 €

Les Boissons sans alcool

	33 cl	50 cl	75 cl
Évian / Badoit	3,10 €		5,50 €
Eau micro-filtrée plate ou gazeuse		3,10 €	4,50 €
Jus d'orange, ananas, abricot, pomme, tomate 25 cl			3,10 €
Limonade, Orangina, Schweppes 25 cl			3,10 €
Coca cola, Coca cola zéro 33 cl			3,10 €

Les boissons chaudes

Café expresso, déca brûlerie CARON, thé/infusion CARON	2,50 €
Café crème	2,90 €
Double expresso	3,60 €
Capuccino chantilly	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 vraie cuisine est une forme d'art.
Un cadeau à partager" Oprah Winfrey

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 César au poulet croustillant

(Salade Iceberg, parmesan, tomates séchées, croûtons, sauce Vitello)

Saumon fumé maison

Tartare de saumon et haddock, pomme Granny, câpres, citron vert

Terrine de foie gras du moment (supp. 3.50€)

Plat (1 sorte à choisir)

Douceur italienne (voir nos suggestions)

Colombo de volaille

Mignon de porc rôti, miel et gingembre

Filet de rascasse, crème de piquillos

Tartine gourmande et son mesclun (voir nos suggestions)

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

- Assiette de saumon fumé maison
- Tartare de saumon et haddock, pomme Granny, câpres, citron vert
- Tarte fine au homard, beurre Nantais

TERRE

- Salade César au poulet croustillant *(Iceberg, parmesan, tomates séchées, croûtons, sauce Vitello)*
- Foie gras poêlé à l'ananas rôti à la badiane
- Terrine de foie gras du moment

Les Plats

- Le Plat du Jour *(édition limitée - au déjeuner uniquement - voir nos suggestions)*
- Tartine de la semaine et son mesclun *(voir nos suggestions)*
- Salade César au poulet croustillant *(Iceberg, parmesan, tomates séchées, croûtons, sauce Vitello)*
- Douceur italienne *(voir nos suggestions)*
- Planche de l'Atelier *(petite entrée, plat et fromage) (voir nos suggestions) (sauf le week-end)*
- Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes
- Le plat escale à travers le monde

LES BURGERS

- Burger de l'Atelier *(bœuf haché, poitrine fumée, tomates, cornichons, cheddar)*
- Burger Rossini *(boeuf haché, foie gras poêlé, sauce aux truffes)*

LES VIANDES

- Colombo de volaille
- Noix d'entrecôte de Black Angus, sauce béarnaise ou bordelaise
- Filet de boeuf normand Rossini, sauce aux truffes
- Mignon de porc rôti, miel et gingembre
- Souris d'agneau aux fèves de Tonka
- Tartare de boeuf classique
- Magret de canard au poivre cinq baies

LES POISSONS

- Pavé de sandre à la vanille de Madagascar
- Choucroute de la mer
- Filet de rascasse, crème de piquillos
- Poêlée de Saint-Jacques à la pancetta et au pamplemousse

LE FROMAGE

- Duo de fromages normands, salade fraîcheur
- Aumônière de Saint Nectaire et gelée de coing, salade fraîcheur

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

Entrée 9,50 €

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

10,00 €
11,00 €
14,50 €

10,00 € 14,50 €
14,50 €
14,50 €

Entrée Plat

10,50 €
14,50 €
10,00 € 14,50 €
12,80 €
Tarif sur feuillet
20,00 €
Tarif sur feuillet

16,30 €
19,80 €

13,90 €
18,00 €
22,00 €
14,50 €
17,80 €
15,80 €
16,80 €

16,80 €
16,00 €
14,60 €
18,50 €

6,00 €
6,60 €

Desserts

- Assiette de fruits frais et sa tuile croquante
- Le Carat : entremet poires chocolat, caramel et confiture de lait
- Crunchy glacé *(glace vanille, fruits secs caramélisés, nappage chocolat au lait aux amandes)*
- Yaourt maison au citron et fruits frais
- Surprise chocolatée du Chef *(demandez nos suggestions)*
- Dessert du jour *(demandez nos suggestions)*
- Café gourmand* (café et 5 gourmandises aux choix)
- Irish coffee*
- Champagne gourmand* (petite flûte de Champagne et 5 gourmandises aux choix)
- Plateau de 12 petits fours variés* *(uniquement à emporter)*

*Hors menus Plats Santé – Basses calories

7,00 €
7,00 €
7,00 €
7,00 €
7,00 €
7,00 €
7,00 €
8,00 €
12,50 €
11,50 €

DECOUVREZ NOS VINS DU MOMENT *(Hors formules)*

Autres vins disponibles à la carte

Vins au verre français
Vins au verre étrangers

	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 à l'ananas rôti à la badiane

OU

Tarte fine au homard, beurre Nantais

OU

Terrine de foie gras du moment

PLATS

Noix d'entrecôte de Black-Angus, sauce béarnaise ou bordelaise

OU

Magret de canard au poivre cinq baies

OU

Poêlée de Saint-Jacques à la pancetta et au pamplemousse

FROMAGE

Aumônière de de Saint Nectaire et gelée de coing, 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