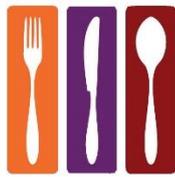


L'atelier de Jacques



BRASSERIE ERISAY

MENU

Lunch Time de 11h45 à 12h30

12€

Lundi : FERME

Mardi : Bavette d'Aloyau, sauce Roquefort

Mercredi : Tomate farcie au boudin noir et pommes, riz

Jeudi : Cuisse de poulet, tomates, basilique

Vendredi : Aile de raie, sauce citronnée, tagliatelles

LES ENTRÉES

	Taille entrée	Taille plat
Œuf (<i>mollet, légumes provençaux, crème de poivrons</i>)	9.50€	
Wrap (<i>jeune volaille, fromage aux herbes, comté et légumes</i>)	10.00€	14.50€
Salade de la semaine (<i>toasts de chèvre au miel, tomates, lardons, pommes de terre</i>)	10.00€	14.50€
Tartare terre ou mer (<i>voir ardoise</i>)		
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	14.50€	20.00€
Mer		
Assiette de saumon fumé maison	10.00€	
Rouleau de printemps (<i>saumon fumé, haddock, avocat, légumes croquants</i>)	11.80€	
Gambas rôties, chutney de fenouil au Pastis	14.50€	
Terre		
Salade (tomates anciennes, jambon de Parme, cœur de mozzarella)	10.00€	14.50€
Foie gras poêlé aux asperges vertes, jus de romarin	14.50€	
Terrine de foie gras du moment	14.50€	

LES PLATS

Le Plat du Jour (édition limitée, au déjeuner uniquement)	10.50€
Wrap (<i>jeune volaille, fromage aux herbes, comté et légumes</i>)	14.50€
Salade de la semaine (<i>toasts de chèvre au miel, tomates, lardons, pommes de terre</i>)	14.50€
Salade tomates anciennes, jambon de Parme, cœur de mozzarella	14.50€
Douceur (<i>Risotto aux gambas rôties et pancetta croustillante</i>)	12.80€
Planche de l'Atelier (<i>Salade de haricots et magrets fumés/Pavé de veau à l'estragon/Fromage</i>)	18.30€
Tartare terre ou mer (<i>voir ardoise</i>)	Tarifs sur ardoise
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	20.00€

Burgers

Burger estival de l'Atelier (<i>veau haché à la sauge et basilic, tomates confites, mascarpone aux olives, mozzarella</i>)	16.30€
Burger Rossini (bœuf haché, foie gras poêlé, sauce truffes)	19.80€

Les Viandes

Ballottine de volaille à la piperade et piment d'Espelette	13.90€
Cœur de rumsteak, sauce poivre ou roquefort	16.80€
Rumsteak Rossini, sauce truffes	21.00€
Kefta d'agneau, crème aux deux ails	16.00€
Brochette de canard au jus corsé à la tapenade	17.80€

Les Poissons

Cabillaud rôti sur peau, légumes du soleil, sauce vierge au Chorizo	16,80€
Bar rôti, beurre aux herbes fraîches, compotée niçoise	18,50€
Pavé de saumon à l'orange, polenta moelleuse aux légumes	13,90€

MENU DE L'ATELIER

Déjeuner ou Dîner

Entrée-Plat-Fromage-Dessert : 39,00€

(Valable tous les jours Excepté lors des soirées avec menus spéciaux)

Entrée

Foie gras poêlé aux asperges vertes, jus de romarin

Ou

Gambas rôties, chutney de fenouil au Pastis

Ou

Terrine de foie gras du moment

Plat

Cœur de rumsteak, sauce poivre ou roquefort

Ou

Brochette de canard au jus corsé à la tapenade

Ou

Bar rôti, beurre aux herbes fraîches, compotée niçoise

Fromage

Aumônière de Camembert et rhubarbe, salade fraîcheur

Ou

Duo de fromages Normands

Dessert

Au choix à la carte (sauf*)

LES DESSERTS

Assiette de fruits frais et sa tuile croquante	7.00 €
Melba aux fruits rouges	7.00 €
Surprise chocolatée du Chef (demandez nos suggestions)	7.00 €
Dessert glacé du jour (demandez nos suggestions)	7.00 €
Panacotta légère citronnée et gelée de framboise	7.00 €
Café gourmand * (café et 5 gourmandises au choix)	7.00 €
Irish coffee *	8.00 €
Champagne gourmand	12.50€
*(Petite flûte de champagne et 5 gourmandises au choix)	
Plateau de 12 petits fours variés * (uniquement à emporter)	11.50 €

BOISSONS

LES APÉRITIF

Ricard / Martini rouge ou blanc / Campari / Suze 6cl	4.00 €
Kir vin blanc 10 cl	5.00 €
Porto rouge ou blanc 8cl	6.00 €
Vodka 4cl	6.00 €
Gin Gordon's 4cl	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 €
Crément d'Alsace Rosé – Maison BRAUN		31.00 €

LES COCKTAILS

Cocktail de fruits sans alcool	5.00 €
Américano maison 12 cl	8.00 €
Planteur (Rhum et cocktail de fruits) 12cl	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 BIERES

Tourtel Twist aux agrumes (sans alcool) 27 cl	3.15 €
Pression Leffe 25 cl	3.50 €
Leffe Ruby bouteille 25 cl	3.80 €
Découvrez notre sélection de bières locales en bouteille	
Blonde – Ale ; Blanche ; Rousse 33 cl	4.90 €

LE CIDRE

Cidre fermier Brut 33 cl	3.50 €	75 cl	10.00 €
--------------------------	--------	-------	---------

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Evian / Badoit 33 cl	3.10 €	75 cl	5.50 €
Acqua Chiara (eau microfiltrée plate ou gazeuse) 50 cl	3.10 €	75 cl	4.50 €
Les jus			
Jus d'orange, ananas, abricot, pomme, tomate 25 cl			3.10 €
Les sodas			
Limonade, Orangina, Schweppes 25 cl			3.10 €
Coca cola, Coca cola Zéro 33 cl			3.10 €

LES DIGESTIFS

	4 cl
Calvados	6.00 €
Rhum Diplomatico Reserva Venezuela	8.00 €
Irish Coffee	8.00 €
Poire EDV / Vieille prune	8.50 €
Cognac Remy Martin VSOP	10.00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso, Déca « Brûlerie CARON »	2.50 €
Thé, Infusion « Caron »	2.50 €
Café crème	2.90 €
Double expresso	3.60 €
Capuccino chantilly	3.90 €

L'atelier de Jacques



BRASSERIE ERISAY

ACTUALITÉS

Réouverture du restaurant dès le 2 Juin !

Toute l'équipe de l'Atelier est très
heureuse de vous retrouver !



Repas fête des mères

Menu à 39€ + quelques suggestions

En l'honneur de toutes les mamans.

**Dimanche
7 Juin midi**

*Ouverture
spéciale*

Fête des mères

Menu à 39€
et les suggestions
du chef à l'andais



RÉSERVATIONS AU 02 32 54 06 33

www.erisay-brasserie.fr

02 32 54 06 33 - atelierjacques@erisay.fr
ZA des Champs chouette n°1 - 27600 Saint-Aubin-sur-Gaillon