

L'atelier de Jacques



BRASSERIE ERISAY

MENU

Lunch Time de 11h45 à 12h15
12€ (plat+petit café douceur) 10.50€ plat seul

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
Un plat qui change tous les jours
+ un petit café et 4 douceurs

LES ENTREES

	Taille Entrée	Plat
Ouf cocotte <i>Demandez nos suggestions</i>	9.50€	
Wrap <i>Demandez nos suggestions</i>	10.00€	14.50€
Salade de la semaine <i>Demandez nos suggestions</i>	10.00€	14.50€
Tartare terre ou mer (voir ardoise)		
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 (saumon fumé, haddock, avocat, légumes croquants)	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>Demandez nos suggestions</i>	14.50€	
Salade de la semaine <i>Demandez nos suggestions</i>	14.50€	
Salade tomates anciennes, jambon de Parme, cœur de mozzarella	14.50€	
Douceur <i>Demandez nos suggestions</i>	12.80€	
Planche de l'Atelier (Uniquement le midi) <i>Demandez nos suggestions</i>	17.50€	
Tartare terre ou mer (voir ardoise)		Tarifs sur ardoise
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	20.00€	

Burgers

Burger estival de l'Atelier	16.30€
(veau haché à la sauge et basilic, tomates confites, mascarpone aux olives, mozzarella)	
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

Dessert

Au choix à la carte (sauf*)

Duo de fromages	6.00 €
Aumônière de camembert à la rhubarbe	6.50 €

LES DESSERTS

Assiette de fruits frais et sa tuile croquante	7.00 €
Melba du moment	7.00 €
Surprise chocolatée du Chef (demandez nos suggestions)	7.00 €
Dessert glacé du jour (demandez nos suggestions)	7.00 €
Dessert du jour	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	11.50 €
(uniquement à emporter)	

BOISSONS

L'atelier de Jacques



BRASSERIE ERISAY

Porto rouge ou blanc 8cl		6.00 €
Vodka 4 cl		6.00 €
Gin Gordon's 4cl		7.00 €
Supplément de sodas ou de jus de fruits		+1.50 €
LES CHAMPAGNES		
LOUIS DE SACY Brut Originel	La flûte 12 cl	51.00 €
LOUIS DE SACY Grand Cru Rosé		66.00 €
RUINART Brut		85.00 €
DOM PERIGNON Vintage 2008		195.00 €
Crément d'Alsace Rosé – Maison BRAUN	La bouteille	31.00 €
LES COCKTAILS		
Cocktail de fruits sans alcool	20 cl	5.00 €
Américano maison	12 cl	8.00 €
Planteur (Rhum et cocktail de fruits)	15 cl	8.00 €
Cocktail au champagne (Crème de mûre, jus et champagne)	15 cl	9.50 €
LES WHISKIES		
Ballantine's - Blend	4 cl	6.00 €
Chivas 12 ans d'âge - Speyside		7.00 €
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 en bouteille		
Blonde – Ale ; Blanche ; Rousse	33 cl	4.90 €
Guinness	33 cl	5.00 €
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 €
Jus d'orange, ananas, abricot, pomme, tomate	25 cl	3.10 €
Limonade, Orangina, Schweppes, Ice tea	25 cl	3.10 €
Coca cola, Coca cola Zéro	33 cl	3.10 €
LES DIGESTIFS		
Calvados	4 cl	6.00 €
Rhum Diplomatico Reserva Venezuela		8.00 €
Irish Coffee		8.00 €
Poire EDV / Vieille prune		8.50 €
Cognac 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 €

Formules du SOIR

Entrée / Plat 21€ ou Plat / Dessert 19€

Entrée / Plat / Dessert 27€

Entrées

Oeuf du moment

Salade (tomates anciennes, Parme, mozzarella)

Saumon fumé maison

Wrap de la semaine

Rouleau de printemps haddock et saumon fumé

Terrine de foie gras (+2.50€)

Plats

Douceur Risotto

Ballotine de volaille piperade

Wraps de la semaine

Pavé de saumon à l'orange

Salade de la semaine (suggestion)

Desserts

Assiette de 5 gourmandises

Au choix à la carte (hors *)

