- Notre sélection - Boissons -

Demandez notre carte pour découvrir toutes nos boissons

Les Apéritifs

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 Brut Originel demi-bouteille	(37.50 cl)	26.00 €
LOUIS DE SACY Grand Cru Rosé		66,00 €
MOËT & CHANDON Impérial Brut		80,00 €

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

	4 cl
Ballantine's - Blend	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 - 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

Pression Leffe 25 cl	3,50 €
Leffe Ruby bouteille 25 cl	3,80 €
Découvrez notre sélection de bières en bouteille	
Blonde – Ale ; Blanche ; Ambrée 33 cl	4,90 €
Guinness 33 cl	5,00 €

Le Cidre

	33 cl	75 cl
Cidre fermier Brut	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, Ice Tea 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*

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

Imprimé sur papier certifié PEFC - 06/2021

L'atelier de Jacques

BRASSERIE ERISAY

Formules du SOIR

Entrée + Plat 22,00 € **ou** Plat + Dessert 20,00 €
ou Entrée + Plat + Dessert 29,00 €

Entrées *(1 sorte à choisir)*

Œuf du moment *(demandez nos suggestions)*
Rosace de saumon fumé maison, crème mascarpone aux herbes
Carpaccio de boeuf Tex-Mex, roquette & parmesan
Salade Catalane *(olives, tomates, melon, salade, tortilla, poivron et chorizo)*
Wrap de la semaine *(demandez nos suggestions)*

Plat *(1 sorte à choisir)*

Canon de volaille aux épinards, ricotta & sauge
Filet mignon de porc rôti au thym, romarin & citron
Pavé de saumon mi-cuit, crumble aux amandes
Douceur Italienne *(demandez nos suggestions)*
Rumsteak, sauce poivre **ou** béarnaise *(supp. 2,50 €)*

Dessert *(1 sorte à choisir)*

Au choix à la carte *(hors*)*

Nos plats étant susceptibles de contenir des 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. À consommer avec modération.

Origines des viandes affichées à l'entrée du restaurant.

La Carte

En attendant... Les bocaux d'Erisay à tartiner *(voir les suggestions)*

1 pot 7,00 € | 2 pots 13,00 € | 3 pots 19,00 € | 4 pots 24,00 €

Les Entrées

LES SIGNATURES DE L'ATELIER

Œuf du moment *(demandez nos suggestions)*	9,50 €
Wrap de la semaine *(demandez nos suggestions)*	10,50 €
Salade de la semaine *(demandez nos suggestions)*	9,50 €
Salade Catalane *(olives, tomates, melon, salade, tortilla, poivron et chorizo)*	10,00 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	15,00 €

MER

Rosace de saumon fumé maison, crème mascarpone aux herbes	10,00 €
Gambas rôties, légumes du soleil & beurre citron thym	13,50 €
Maki au haddock, asperge, tomate, courgette & espuma de raifort	11,00 €

TERRE

Foie gras poêlé aux pommes & cidre fermier	14,50 €
Carpaccio de boeuf Tex-Mex, roquette & parmesan	11,00 €
Terrine de foie gras du moment	14,50 €

Les Plats

Le Plat du Jour *(édition limitée - au déjeuner uniquement - demandez nos suggestions)*	10,50 €
Wrap de la semaine *(demandez nos suggestions)*	14,50 €
Salade de la semaine *(demandez nos suggestions)*	13,00 €
Salade Catalane *(olives, tomates, melon, salade, tortilla, poivron et chorizo)*	14,50 €
Douceur italienne *(demandez nos suggestions)*	13,50 €
Tartare du moment *(demandez nos suggestions)*	16,80 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	21,00 €

LES BURGERS

Burger estival de l'Atelier *(bœuf haché, bacon, camembert, moutarde au miel)*	16,30 €
Burger Rossini *(bœuf haché, foie gras poêlé, sauce aux truffes)*	19,80 €

LES VIANDES

Canon de volaille aux épinards, ricotta & sauge	14,00 €
Noix d'entrecôte, sauce béarnaise **ou** poivre	17,50 €
Rumsteak Rossini, sauce aux truffes	21,00 €
Filet mignon de porc rôti au thym, romarin & citron	13,90 €
Quasi de veau à la réglisse et fève de tonka	19,00 €

LES POISSONS

Pavé de thon mi-cuit, crème de wasabi	18,00 €
Roulé de lieu jaune aux écrevisses	16,00 €
Pavé de saumon mi-cuit, crumble aux amandes	14,50 €

Prix nets TTC - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Origines des viandes affichées à l'entrée du restaurant.

Les Fromages

Duo de fromages	6,00 €
Aumônière de bleu, abricot & amandes	6,60 €

Les Desserts

**Hors menus*

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 du jour *(demandez nos suggestions)*	7,00 €
Café Gourmand* *(café et 5 mignardises au choix)*	7,00 €
Irish coffee*	8,00 €
Champagne gourmand* *(petite flûte de Champagne et 5 mignardises au choix)*	12,50 €
Plateau de 12 petits fours variés* ***(uniquement à emporter)***	11,50 €

DÉCOUVREZ NOS VINS DU MOMENT *(Hors formules)*
Autres vins disponibles à la carte

	Verre	Bouteille
Vins français au verre	5,00 €	30,00 €
Vins étrangers au verre	6,00 €	37,00 €

Menu de l'Atelier

42,00 €

Déjeuner ou Dîner
Entrée - Plat - Fromage et Dessert

Entrées

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes
ou
Gambas rôties, légumes du soleil & beurre citron thym
ou
Foie gras poêlé aux pommes & cidre fermier

Plat

Pavé de thon mi-cuit, crème wasabi
ou
Quasi de veau à la réglisse et fève de tonka
ou
Pavé rumsteak, sauce béarnaise **ou** poivre

Fromage

Aumônière de bleu, abricot & amandes
ou
Duo de fromages

Dessert

Au choix à la carte *(hors*)*

Prix nets TTC - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Origines des viandes affichées à l'entrée du restaurant.