

Notre sélection de boissons

Demandez notre carte pour découvrir toutes nos boissons

Les Apéritifs

Porto rouge ou blanc 8 cl

Vodka 4 cl

Gin Bombay Sapphire 4 cl

Supplément de sodas ou de jus de fruits

6,00 €

6,00 €

7,00 €

+1,50 €

Les Champagnes

LOUIS DE SACY Brut Originel

LOUIS DE SACY Brut Originel demi-bouteille

LOUIS DE SACY Grand Cru Rosé

MOËT & CHANDON Impérial Brut

La flûte 12 cl La bouteille

9,50 € 51,00 €

(37.50 cl) 26,00 €

66,00 €

80,00 €

Les Cocktails

Cocktail de fruits sans alcool 20 cl

Américano maison 12 cl

Cocktail du moment (*demandez nos suggestions*)

Spritz 16 cl

Planteur (Rhum et cocktail de fruits) 15 cl

Cocktail au Champagne (Crème de mûre, jus et Champagne) 15 cl

5,00 €

8,00 €

8,50 €

8,00 €

9,50 €

Les Whiskies

Ballantine's - Blend

Chivas 12 ans d'âge - Speyside

Jameson 10 ans d'âge - Whiskey Irlandais

Jack Daniel's gentleman - Tennessee Whiskey

Woodford Reserve - Bourbon

Jura - Jura Single Malt

Nikka From The Barrel - Japon - Blend

Springbank - Campbeltown

Bruichladdich Laddie Classic - Islay single Malt

Nikka Coffey Grain - Japon

Supplément de sodas ou de jus de fruits

4 cl

6,00 €

7,00 €

7,50 €

7,50 €

8,00 €

8,00 €

8,00 €

9,00 €

10,00 €

10,50 €

+1,50 €

Les Bières

Leffe Ruby ou Blonde bouteille 25 cl

Découvrez nos bières locales et bio :

Pression Mathilde blonde

American Pale Ale ; Blanche au curcuma ; Ambrée

3,80 €

25 cl

33 cl

50 cl

75 cl

3,50 €

6,80 €

4,90 €

Le Cidre

Cidre fermier Brut

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, Ice Tea 25 cl

Coca cola, Coca cola Zéro 33 cl

3,10 €

5,50 €

3,10€

3,10€

4,50€

3,10€

Les Boissons

Café expresso, déca brûlerie CARON, thé/infusion CARON

Café crème

Double expresso

Capuccino chantilly

2,50 €

2,90 €

3,60 €

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 €

Entrée (1 sorte à choisir)

Œuf du moment (*demandez nos suggestions*)

Tartine de la semaine (*demandez nos suggestions*)

Salade automnale (*caille, champignons, éclats de noisettes et raisins de Corinthe, vinaigre de vin rouge*)

Croustillant de Pont l'Évêque aux pommes et cidre (*convient aux végétariens*)

Spirale de saumon fumée aux herbes et citron yuzu

Terrine de foie gras du moment (*supp. 2,50 €*)

Plat (1 sorte à choisir)

Douceur Italienne (*demandez nos suggestions*)

Ravioles aux 4 feuilles et sauce cèpes (*convient aux végétariens*)

Suprême de volaille jaune aux cèpes

Blanquette de cabillaud

Burger de l'Atelier (*boeuf haché, lardons, oignons, pomme de terre, reblochon, crème*) (*supp. 2,00 €*)

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



Les Entrées

LES SIGNATURES DE L'ATELIER

Œuf de la semaine <i>(demandez nos suggestions)</i>	9,50 €
Tartine de la semaine <i>(demandez nos suggestions)</i>	10,00 €
Salade automnale <i>(caille, champignons, éclats de noisettes et raisins de Corinthe, vinaigre de vin rouge)</i>	10,00 €
Croustillant de Pont L'Évêque aux pommes et cidres <i>(convient aux végétariens)</i>	9,50 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	15,00 €

MER

Spirale de saumon fumée aux herbes et citron yuzu	10,00 €
Ceviche de Saint-Jacques et dorade, mangue et passion	14,00 €
Nage de gambas au citron kaffir	13,50 €

TERRE

Foie gras poêlée aux deux céleris et porto	14,50 €
Cromesquis orientale, sauce yaourt à la menthe <i>(purée pomme de terre, agneau, fruits secs, épices orientales)</i>	11,00 €
Terrine de foie gras du moment	14,50 €



Les Plats

Le Plat du Jour <i>(édition limitée - au déjeuner uniquement - demandez nos suggestions)</i>	10,50 €
Tartine de la semaine <i>(demandez nos suggestions)</i>	14,50 €
Douceur Italienne <i>(demandez nos suggestions)</i>	13,50 €
Salade automnale <i>(caille, champignon, éclats de noisettes et raisins de Corinthe)</i>	14,50 €
Ravioles aux 4 feuilles et sauce cèpes <i>(convient aux végétariens)</i>	13,00 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	21,00 €

LES BURGERS

Burger de l'Atelier <i>(bœuf haché, lardons, oignons, pomme de terre, reblochon, crème)</i>	16,30 €
Burger Rossini <i>(bœuf haché, foie gras poêlé, sauce aux truffes)</i>	19,80 €

LES VIANDES

Magret de canard au Saint-Emilion	16,80 €
Mignon de porc en panure de noisettes	14,00 €
Filet de bœuf français Rossini, sauce aux truffes	22,00 €
Filet de bœuf français, fondue d'échalote ou sauce poivre	18,80 €
Suprême de volaille jaune aux cèpes	13,90 €
Côte de veau aux châtaignes	19,00 €

LES POISSONS

Poêlée de Saint-Jacques au whisky	19,50 €
Blanquette de cabillaud	15,00 €
Filet de dorade aux éclats de truffe	18,90 €



Les Fromages

Trio de fromages	6,00 €
Aumônière de Pont L'évêque aux pommes et cidre	6,60 €



Les Desserts

Assiette de fruits frais et sa tuile croquante	7,00 €
Moelleux au chocolat et sa boule de glace	7,00 €
Profiteroles	7,00 €
Crème brûlée du moment <i>(demandez nos suggestions)</i>	7,00 €
Dessert du moment <i>(demandez nos suggestions)</i>	7,00 €
Café Gourmand* <i>(café et 5 mignardises au choix)</i>	7,00 €
Irish coffee*	8,00 €
Champagne gourmand* <i>(petite flûte de Champagne et 5 mignardises au choix)</i>	12,50 €

*Hors menus

Menu de l'Atelier

42,00 €

Déjeuner ou Dîner

Entrée Plat Fromage Dessert

Mise en bouche

Entrée

Foie gras poêlée aux deux céleris et porto

ou

Nage de gambas au citron kaffir

ou

Foie gras terrine du moment

Plat

Côte de veau aux châtaignes

ou

Magret de canard au St Emilion

ou

Filet de dorade aux éclats de truffe

Fromage

Aumônière de Pont L'évêque aux pommes et cidre

ou

Trio de fromages

Dessert

Au choix à la carte *(hors*)*