

NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS

Demandez notre carte pour découvrir toutes nos boissons

Les Apéritifs

Porto rouge ou blanc 8 cl	7,00 €
Vodka 4 cl	7,00 €
Gin Bombay Sapphire 4 cl	9,00 €
Supplément de sodas ou de jus de fruits	+1,90 €

Les Champagnes

	La flûte 12 cl	La bouteille 75 cl
LOUIS DE SACY Brut Originel	12,00 €	58,00 €
LOUIS DE SACY Grand Cru		68,00 €
MOËT & CHANDON Impérial Brut		88,00 €
RUINART – Brut		102,00 €

Les Cocktails

Cocktail de fruits sans alcool 20 cl	7,00 €
Américano maison 12 cl	9,00 €
Spritz 16 cl	9,50 €
Planteur (Rhum et cocktail de fruits) 15 cl	9,00 €
Cocktail au champagne (vodka, liqueur fleur de sureau, citron, champagne) 15 cl	12,00 €

Les Whiskies

	4 cl
Ballantine's - Blend	7,00 €
Chivas 12 ans d'âge - Speyside	8,00 €
Jameson 10 ans d'âge - Whiskey Irlandais	8,50 €
Jack Daniel's gentleman - Tennessee Whiskey	8,50 €
Woodford Reserve - Bourbon	9,00 €
Jura - Jura Single Malt	9,00 €
Nikka From The Barrel - Japon - Blend	9,00 €
Springbank - Campbeltown	10,00 €
Bruichladdich Laddie Classic - Islay single Malt	11,00 €
Nikka Coffey Grain - Japon	11,50 €
Supplément de sodas ou de jus de fruits	+1,90 €



Les Bières

	25 cl	33 cl	50 cl	75 cl
Leffe Ruby ou Blonde bouteille	4,00 €			
<u>Découvrez nos bières locales et bio :</u>				
Pression Mathilde blonde	3,90 €		7,50 €	
American Pale Ale ; Blanche au curcuma ; Ambrée		6,00 €		

Le Cidre

Cidre fermier Brut		5,00 €		15,00 €
--------------------	--	--------	--	---------

Les Boissons sans alcool

Évian / Badoit		3,90 €		6,50 €
Eau micro-filtrée plate ou gazeuse			3,10 €	4,50 €
Jus d'orange, ananas, abricot, pomme, tomate	4,00 €			
Limonade, Orangina, Schweppes, Ice Tea	4,00 €			
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Perrier		4,00 €		

Les Boissons chaudes

Café expresso, déca, thé/infusion	2,90 €
Café crème	3,30 €
Double expresso	3,90 €
Capuccino chantilly	4,30 €

*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 - 01/10/2022

L'atelier de Jacques



BRASSERIE ERISAY

Formules du Chef

Entrée + Plat 24,50 € ou Plat + Dessert 22,00 €
ou Entrée + Plat + Dessert 32,00 €



Entrée

Œuf de la semaine (demandez nos suggestions)
Crumble de rouget, courgettes rôties et parmesan
Feuilleté de volaille à la normande
Salade scandinave

(Salade, saumon fumé, haddock, crevettes, oignons, pomme de terre et pamplemousse)

Plat

Douceur du moment (demandez nos suggestions)
Volaille en deux cuissons, rôtie et ballotine au romarin
Jarretton de porc, embeurrée de chou vert et pommes vapeurs
Pavé de bruite de mer aux salicornes

Dessert

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

Ceuf de la semaine <i>(demandez nos suggestions)</i>	voir carte du jour
Tartine du moment <i>(demandez nos suggestions)</i>	voir carte du jour
Salade Scandinave <i>(Salade, saumon fumé, haddock, crevettes, oignons, pommes de terre et pamplemousse)</i>	14,00 €
Samoussa d'aubergine et feta, yaourt grec au curry <i>(convient aux végétariens)</i>	10,00 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	15,50 €

MER

Rosace de saumon fumé sur sablé sarrasin, mascarpone aux herbes	11,50 €
Saint-Jacques snackées et fondue de poireaux en aumônière	16,00 €
Crumble de rouget, courgettes rôties et parmesan	13,00 €
Salade de Saint-Jacques au beurre persillé	15,00 €



TERRE

Déclinaison de boeuf charolais et crémeux d'artichaut truffé	16,00 €
Feuilleté de volaille à la normande	11,00 €
Foie gras du moment	17,00 €

Les Plats

Le Plat du Jour <i>(édition limitée - au déjeuner uniquement - demandez nos suggestions)</i>	10,50 €
Tartine du moment <i>(demandez nos suggestions)</i>	voir carte du jour
Douceur du moment <i>(demandez nos suggestions)</i>	voir carte du jour
Salade Scandinave <i>(Salade, saumon fumé, haddock, crevettes, oignons, pommes de terre et pamplemousse)</i>	18,00 €
Risotto de pâtes aux champignons, petits légumes et parmesan <i>(convient aux végétariens)</i>	12,50 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	22,00 €

LES BURGERS

Burger du moment <i>(demandez nos suggestions)</i>	voir carte du jour
Burger Périgord <i>(bœuf haché, galette de pommes de terre, gésiers de canard, sauce aux truffes)</i>	18,80 €
Burger Végétarien <i>(Galette de pommes de terre, tofu, légumes et sauce Teriyaki)</i>	14,50 €

LES VIANDES

Volaille en deux cuissons, rôtie et ballotine au romarin	14,80 €
Jarreton de porc, embeurrée de chou vert et pommes vapeurs <i>(temps de cuisson : 10 min)</i>	17,00 €
Tournedos de canette aux fruits secs, sauce au gruë	18,00 €
Pavé de veau aux morilles	19,50 €
Filet de bœuf sauce poivre ou Roquefort	19,50 €
Filet de bœuf, sauce truffes	21,00 €



LES POISSONS

Pavé de truite de mer aux salicornes	14,80 €
Filet de Saint-Pierre, céleri rôti, sauce Porto	21,00 €
Saint-Jacques snackées aux girolles	24,00 €

Les Fromages

Trio de fromages
Aumônière au Camembert et pommes rôties au Calvados



7,00 €
7,50 €

Les Desserts

Dessert du moment *(demandez nos suggestions)*
Coupe glacée maison *(parfums du moment)*
Crème brûlée
Tarte Tatin
Coupe de fruits exotiques
Pavlova aux fruits
Profiterole XXL cœur praliné
Café gourmand
Irish Coffee *
Champagne Gourmand *



*Hors menus

8,00 €
7,00 €
8,00 €
7,00 €
8,00 €
8,00 €
9,00 €
8,50 €
10,00 €
13,00 €

Menu de L'Atelier

44,00 €

Mise en bouche

Entrée

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes
Saint-Jacques snackées et fondue de poireaux en aumônière
Déclinaison de boeuf charolais et crémeux d'artichaut truffé
Foie gras du moment

Plat

Pavé de veau aux morilles
Filet de bœuf sauce truffes
Filet de Saint-Pierre, céleri rôti, sauce Porto
Saint-Jacques snackées aux girolles

Fromage

Trio de fromages
Aumônière au Camembert et pommes rôties au Calvados

Dessert

Au choix à la carte (hors*)