NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS

Demandez notre carte pour découvrir toutes nos boissons

Les Apéritifs

Kir	6,00 €
Porto rouge ou blanc 8 cl	7,00 €
Vodka 4 cl	7,00 €
Gin Bombay Sapphire 4 cl	9,00 €
Gin de la Roche-Guyon 4cl (Madame, Marquise ou Monsieur)	8,00 €

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 €
Mojito 15 cl	11,00 €
Martini royal (Martini blanc, citron, champagne) 15 cl	12,00 €
London Mule	11,00 €

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 €
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 €	
Bières bouteilles du moment (demandez nos suggestions)		6,00 €		
Lili bière SANS alcool		5,50 €		

Le Cidre

Cidre fermier Brut		5,00 €		15,00 €

Les Boissons sans alcool

	25cl	***33 cl***	***50 cl***	***75 cl***
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 - 22/11/2023

L'atelier de Jacques

BRASSERIE ERISAY

Formules du Chef

Entrée + Plat 25,00 € ou Plat + Dessert 24,00 €

ou Entrée + Plat + Dessert 34,00 €

Entrée

- Œuf de la semaine (demandez nos suggestions)
- Salade automnale (magret de canard fumé, butternut, pleurotes, brocolis, châtaignes et noisettes)
- Conchiglioni farcis au crabe des neiges et mangue sur son lit d'épinards
- Mini camembert chaud garni de pommes rôties au Calvados

Plat

- Douceur du moment (demandez nos suggestions)
- Volaille en deux cuissons aux girolles
- Basse côte de boeuf cuite à basse température au vin fin
- Joues de Lotte, sauce thermidor

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

Œuf de la semaine *(demandez nos suggestions)*	voir carte du jour
Tartine du moment *(demandez nos suggestions)*	voir carte du jour
Salade automnale (magret de canard fumé, butternut, pleurotes, brocolis, châtaignes et noisettes)	13,00 €
Poêlée de butternut, crumble de noisettes et parmesan	10,00 €

MER

Rosace de saumon fumé maison et pommes Anna, crème à la ciboulette	14,50 €
Noix de Saint-Jacques snackées sur sa panisse rôtie et méli-mélo de carottes au cumin, sauce vierge	16,00 €
Conchiglioni farcis au crabe des neiges et mangue sur son lit d'épinards	13,50 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	17,00 €

TERRE

Terrine de foie gras du moment	17,00 €
Pain perdu à la moutarde et jambon fumé	13,00 €
Mini camembert chaud garni de pommes rôties au Calvados	12,00 €
Foie gras poêlé aux escargots et cèpes	20,00 €

Les Plats

Le Plat du Jour *(édition limitée - au déjeuner uniquement - demandez nos suggestions)*	10,50 €
Tartine du moment *(demandez nos suggestions)*	voir carte du jour
Douceur du moment *(demandez nos suggestions)*	voir carte du jour
Salade automnale (magret de canard fumé, butternut, pleurotes, brocolis, châtaignes et noisettes)	17,00 €
Cromesquis de pommes de terre, épinards et chèvre	14,00 €
Burger du moment *(demandez nos suggestions)*	voir carte du jour

LES VIANDES

Volaille en deux cuissons aux girolles	16,00 €
Magret de canard en croûte d'orange, compotée d'oignons rouges à la grenade	18,50 €
Mignon de porc Ibérique aux écrevisses	19,00 €
Agneau confit et caviar d'aubergine sur sa polenta rôtie, sauce vierge aux poivrons	18,50 €
Filet de bœuf Rossini, sauce aux truffes	23,00 €
Entrecôte sauce au poivre ou Béarnaise	19,00 €
Basse côte de boeuf cuite à basse température au vin fin	16,00 €
Tartare de bœuf classique (préparé)	17,00 €

LES POISSONS

Cocotte de cabillaud aux légumes oubliés, coulis d'étrilles	17,00 €
Joues de lotte, sauce thermidor	16,00 €
Saint-Jacques snackées au sésame, pâtes thaï en bouillon épicé au gingembre	24,00 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	24,00 €

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

Trio de fromages	7,00 €
Aumônière de bleu de Xaintrie et poire rôtie	7,50 €

Les Desserts

**Hors menus*

Tarte fine aux pommes caramélisées et glace vanille	8,50 €
Fondant au chocolat	8,50 €
Assiette de fruits frais	8,50 €
Nougat glacé, coulis fruits rouges	8,50 €
Mille-feuilles minute	8,50 €
Le généreux *(demandez nos suggestions)*	8,50 €
Café gourmand	8,50 €
Irish Coffee*	10,00 €
Champagne Gourmand *	13,00 €

*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.