

Notre sélection de boissons

LES APÉRITIFS

Ricard 2cl.	5,00 €
Kir 10cl.	6,00 €
Porto rouge ou blanc 8cl.	7,00 €
Vodka 4cl.	7,00 €
Gin Bombay Sapphire 4cl.	9,00 €
Gin de la Roche-Guyon 4cl. (Madame, Marquise, Monsieur)	8,00 €
Louis de Sacy Brut Original 12cl.	12,00 €

LES MOCKTAILS

Cocktail de fruits 20cl.	7,00 €
Virgin Mojito 15cl.	8,00 €
Virgin Piña colada 18 cl.	8,00 €
Virgin London Mule 18cl.	8,00 €

LES COCKTAILS

Américano maison 12cl.	9,50 €
Spritz 16cl.	10,00 €
Mojito 15cl.	11,00 €
London Mule 18 cl.	10,00 €
Piña colada 18cl.	11,00 €
Litchi Cooler 12cl. (Champagne, jus de litchi, jus de citron, sirop de fleur de sureau)	12,00 €

LES WHISKY

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 fruit	+1,90 €

LES BIÈRES

	25cl.	33cl.	50cl.	75cl.
Leffe Ruby ou Blonde bouteille	4,00 €			
Découvrez nos bières locales et bio :				
Pression Mathilde blonde	3,90 €		7,50 €	
Bière bouteille du moment (<i>demandez nos suggestions</i>)		6,00 €		
Lili bière SANS alcool		5,50 €		

LE CIDRE

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

LES BOISSONS SANS ALCOOL

	25cl.	33cl.	50cl.	75cl.
Évian / Badoit	3,90 €			6,50 €
Eau micro-filtrée plate ou gazeuse			3,10 €	4,50 €
Jus d'orange, ananas, abricot, pomme, tomate				
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 €

Prix nets TTC - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Origine des viandes affichées à l'entrée du restaurant. Imprimé sur papier certifié PEFC - 19/07/2024

L'atelier de Jacques



BRASSERIE ERISAY

FORMULES du Chef

Entrée + Plat 26,00 €
Plat + Dessert 24,00 €
Entrée + Plat + Dessert 34,00 €

ENTRÉE

Tartare de rouget, haddock et tomates confites
Dôme de saumon fumé, avocat et mascarpone
Tartine d'andouille de Vire, pommes de terre
et Camembert
Cannelés de maïs au chorizo et Comté

PLAT

Risotto primavera
Médailles de volaille aux cèpes
Hampe de Black Angus, fondue d'échalotes
ou sauce poivre
Dos de cabillaud au sésame, chou blanc au soja

DESSERT

Au choix à la carte (hors*)

MENU de l'Atelier

47,00 €

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

Langoustines rôties, tagliatelles de carottes
et courgettes anisées
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes
Médailles de ris de veau et céleri rôti, jus truffé

PLAT

Pluma Ibérique au chorizo
Filet de bœuf Rossini
Filet de bar aux girolles

FROMAGE

Trio de fromages
Aumônière de Camembert et pommes caramélisées

DESSERT

Au choix à la carte (hors*)

Les entrées

Les Signatures de l'Atelier

Œuf de la semaine (<i>demandez nos suggestions</i>)	voir carte
Wrap du moment (<i>demandez nos suggestions</i>)	voir carte
Salade du moment (<i>demandez nos suggestions</i>)	voir carte
Tartine d'andouille de Vire, pommes de terre et Camembert	12,00 €
Tatin d'échalotes confites au bleu	10,00 €

MER

Dôme de saumon fumé, avocat et mascarpone	14,50 €
Langoustines rôties, tagliatelles de carottes et courgettes anisées	16,00 €
Tartare de rouget, haddock et tomates confites	13,50 €
Ravioles aux dés de homard et à la crème de Sauternes	17,00 €

TERRE

Cannelés de maïs au chorizo et Comté	13,00 €
Foie gras poêlé aux pommes caramélisées au romarin	20,00 €
Médallions de ris de veau et céleri rôti, jus truffé	18,00 €
Gaspacho de tomates et crémeux de poitrine fumée	13,50 €

Les Plats

Le plat du jour (édition limitée – au déjeuner uniquement – <i>demandez nos suggestions</i>)	11,50 €
Wrap du moment (<i>demandez nos suggestions</i>)	voir carte
Douceur du moment (<i>demandez nos suggestions</i>)	voir carte
Salade du moment (<i>demandez nos suggestions</i>)	voir carte
Tartine d'andouille de Vire, pommes de terre et Camembert	17,00 €
Risotto primavera	14,50 €

LES VIANDES

Médallions de volaille aux cèpes	16,00 €
Côte de veau poêlée au beurre persillé et poivre de Sichuan	25,00 €
Pluma Ibérique au chorizo	19,00 €
Faux-filet d'agneau à la moutarde violette	21,00 €
Filet de bœuf Rossini	23,00 €
Hampe de Black Angus, fondue d'échalotes ou sauce poivre	17,00 €
Tartare de bœuf classique (<i>préparé</i>)	18,00 €
American Burger (Pulled pork, poitrine fumée, cornichons, cheddar et sauce barbecue.)	18,00 €

LES POISSONS

Dos de cabillaud au sésame, chou blanc au soja	16,50 €
Pavé de saumon cuit à l'unilatérale	16,00 €
Filet de bar aux girolles	21,00 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	24,00 €

Les Fromages

Trio de fromages	7,00 €
Aumônière de Camembert et pommes caramélisées	7,50 €

Les Desserts

Dessert du moment (<i>demandez nos suggestions</i>)	8,50 €
Melba aux fruits frais	8,50 €
Forêt noire déstructurée	8,50 €
Délice de ruche (crémeux au miel de châtaigner, gâteau de Savoie, granola au miel, crème vanille)	8,50 €
Assiette de fruits frais	8,50 €
Tartelette de fruits de saison	8,50 €
Café gourmand	8,50 €
Affogato *	6,00 €
Irish Coffee *	10,00 €
Champagne gourmand *	13,00 €

*Hors menu

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

