

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 €
Tonic Rubis 12cl. (Champagne, Rhum, jus de fraise, Tonic)	12,00 €
Cocktail du moment (<i>demandez nos suggestions</i>)	voir carte

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.
Lefe Ruby ou Blonde bouteille		4,00 €		
Découvrez nos bières locales et bio (Brasserie des deux amants) :				
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

Chocolat chaud	4,00 €
Café expresso, déca, thé/infusion	2,90 €
Café crème	3,30 €
Double expresso	3,90 €
Capuccino chantilly	4,30 €



L'atelier de Jacques
BRASSERIE ERISAY

FORMULES du Chef

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

ENTRÉES

Tartine tartiflette
(pommes de terre, reblochon, lardons, oignons)
Croustillant de courge rôtie au roquefort,
marrons et champignons
Soupe de moules et truite fumée
Crommesquis d'escargots en persillade

PLATS

Douceur du moment (*demandez nos suggestions*)
Suprême de volaille farci à la Fourme d'Ambert
Entrecôte de bœuf (suppl. 2€),
sauce béarnaise ou poivre
Truite d'Acquigny, crumble d'amandes
et vierge de raisin

DESSERT

Au choix à la carte (hors*)

MENU de l'Atelier

48,00€

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

Saint-Jacques rôties et julienne de légumes
au beurre Nantais
Ravioles aux dès de homard à la
crème de Sauternes
Foie gras terrine du moment

PLATS

Onglet de veau au Saint-Émilion
Filet mignon de porc cuit à basse température,
sauce poire et miel
Poêlée de Saint-Jacques aux girolles

FROMAGES

Trio de fromages

Aumônière de Saint-Nectaire et confiture de
cerises noires

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. Origine des viandes affichées à l'entrée du restaurant. Imprimé sur papier certifié PEFC - 03/12/2024


Nos plats étant susceptibles de contenir des allergènes, n'hésitez pas à informer notre équipe de 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.

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 tartiflette (pommes de terre, reblochon, lardons, oignons)	13,00 €
Croustillant de courge rôtie au roquefort, marrons et champignons 	11,00 €


MER

Truite fumée en carpaccio, burrata et œufs de truite	14,50 €
Saint-Jacques rôties et julienne de légumes au beurre Nantais	16,00 €
Soupe de moules et truite fumée	13,00 €
Ravioles aux dés de homard et à la crème de Sauternes	17,00 €

TERRE

Foie gras terrine du moment	17,00 €
Foie gras poêlé aux poires au vin et crème de cassis	21,00 €
Cromesquis d'escargots en persillade	13,50 €
Raviole de confit de canard à l'orange	14,00 €

Les Plats

Le plat du jour (édition limitée – au déjeuner uniquement – <i>demandez nos suggestions</i>)	voir carte
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 tartiflette (pommes de terre, reblochon, lardons, oignons)	18,00 €
Ravioles à la ricotta et petits légumes, crème truffée 	17,00 €

LES VIANDES

Suprême de volaille farci à la Fourme d'Ambert	16,50 €
Onglet de veau au Saint-Émilion	20,00 €
Filet mignon de porc cuit à basse température, sauce poire et miel	18,50 €
Filet de canette au chorizo	17,50 €
Filet de bœuf Rossini	25,00 €
Entrecôte de bœuf, sauce béarnaise ou poivre	19,00 €
Burger de l'Atelier (bœuf, bacon, cornichons, cheddar et tomate)	18,50 €

LES POISSONS

Truite d'Acquigny, crumble d'amandes et sauce vierge de raisin	17,00 €
Pavé de thon snacké au wasabi	19,00 €
Poêlée de Saint-Jacques aux girolles	21,00 €
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes	24,00 €

 **Végétarien**



Les Fromages

Trio de fromages	7,00 €
Aumônière de Saint-Nectaire et confiture de cerises noires	7,50 €

Les Desserts

Dessert du moment (<i>demandez nos suggestions</i>)	8,50 €
Melba de la semaine	8,50 €
Entremets Bounty	8,50 €
Soufflé glacé au Grand Marnier	8,50 €
Assiette de fruits frais	8,50 €
Poire au vin, pain d'épices et tuile d'orange	8,50 €
Mont blanc à la mandarine	8,50 €
Café gourmand	8,50 €
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.
Photos non contractuelles.