



L'équipe de la Table d'Erisay vous accueille tous les jours de 12h00 à 14h30 en semaine et de 12h00 à 15h00 le week-end.

## Les Apéritifs

Ricard 2cl / Martini rouge <u>ou</u> blanc / Campari / Suze 6cl	4.00 €
Kir vin blanc 10 cl	5.00 €
Porto rouge <u>ou</u> blanc 8cl	5.50 €
Vodka / Gin 4cl -	6.00 €
Coupe de champagne 12cl	9.50 €
Supplément de sodas ou de jus de fruits	1.50 €
Cocktail sans alcool « Le Petit Chose »	3.00 €
Américano maison 12cl	8.00 €

## Les Whiskies

4 cl

Ballantine's	Blend	6.00 €
Woodford Reserve	Bourbon	8.00 €
Jura Origin 10 years	Jura Single Malt	8.00 €
Nikka From The Barrel	Japon - Blend	8.00 €
Springbank 10 years	Single Malt	9.00 €
Bruichladdich Laddie Classic	Islay single Malt	10.00 €
Bruichladdich Infinity	Single Malt	12.50 €
Nikka Coffey Grain	Japon	10.50 €



LES PLATS «FAITS MAISON» SONT ÉLABORÉS SUR  
PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

Prix net TTC - Service compris- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

### ***La Bière à la pression***

Loburg  
Leffe

**25cl**

2.90 €  
3.50 €

**50cl**

4.80€  
6.00€

### ***Les Boissons sans alcool***

Evian / Badoit  
Coca cola, Coca cola Zéro  
Perrier

**33cl**

3.10 €  
3.10 €  
3.50 €

**75cl**

5.15 €

Sirops à l'eau

**25cl**

1.80 €

Jus d'orange, ananas, abricot, pomme, tomate

3.10 €

Limonade, Orangina, Schweppes Classique ou agrumes, Ice Tea

3.10 €

Jus d'oranges/citrons pressés

4.00 €

### ***Les Digestifs***

Calvados Morin Sélection  
Get 27 / 31  
Cognac Remy Martin VSOP

**4cl**

6.00 €  
6.00 €  
10.00 €

### ***Les Boissons chaudes***

Café expresso, Décaféiné « Brûlerie CARON »

1.80 €

Thé, Infusion, chocolat chaud

2.80 €

Café crème

2.00 €

Double expresso

2.60 €



LES PLATS «FAITS MAISON» SONT ÉLABORÉS SUR  
PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

*Prix net TTC - Service compris- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*

## VINS BLANCS :

75cl

37.5cl

- **Sauvignon blanc** « Esprit de Bourgeois » 19.00 €

*Fruité et floral, très aromatique – Val de Loire*

- **Saumur blanc** « Domaine de Nerleux » 19.00 €

*Sec, fruité et élégant. Cépage de chenin – Val de Loire*

- **Sancerre blanc** « Gérard Fiou » 31.00 €

16.00 €

*Arômes de pierres à fusils, bouquet épicé, belle minéralité –  
Centre, Val de Loire*

- **Macon Prissé** « Maison Faiveley » 34.00 €

*Frais et goulayant, sec mais bien fruité – Bourgogne*

## VINS ROSES :

75cl

50cl

- **Lubéron** « Pétula » 19.00 €

*Rondeur et surprenantes notes de mangue et groseille*

- **Côte de Provence** « Figuières – cuvée Magalie » 27.00 €

20.00 €

*Souple, belle finale pamplemousse et abricot*

**CHAMPAGNE DU MOMENT** 51.00 € la bouteille, 9.50 € la flûte (12cl)

**CIDRE :** Le Pressoir d'Or – Médaille d'or Paris 2016 – 10.00 € la bouteille (75cl)



LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR  
PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

Prix net TTC - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

## VINS ROUGES :

75cl

37.5cl

- **Côte de Gascogne** « Cuvée Cafaggiolo »  
Une bouche friande et suave – Arômes fruités.

19.00 €

- **Bordeaux Supérieur** « Château Camarsac »  
Vin structuré, complexe, puissant et rond. Beaux tanins.

21.50 €

- **Saumur Champigny** « Domaine de Nerleux »  
Vin souple, notes de petits fruits rouges, tannins doux.

26.00 €

- **Médoc** « Château Layauga-Duboscq »  
Elégance et subtilité. Vin gourmand et velouté.

28.00 €

14.00 €

- **Beaumes de Venise** « Jaboulet – Le Parandou »  
Vin puissant, tanins riches, finale longue et chaleureuse.

30.00 €

- **Saint-Amour** « Domaine Jean-Marc Lafont »  
Beaujolais aux notes florales et légèrement épicées.

33.00 €

- **Sancerre** « Les Bonnes Bouches »  
Notes de fruits rouges subtilement boisées.

34.00 €

17.00 €

## **VINS DU MOMENT AU VERRE – Demandez nous.**

# FORMULES BUFFET ET PLATS DU JOUR

*-Menu indivisible-*

Buffet salé **17.50 €**

Buffet salé + dessert au choix **20.00 €** (desserts au buffet le week-end et les jours fériés)

Plat du jour (sur ardoise) **14.00 €**

Entrée au buffet et Plat du jour **22.00 €**

Plat du jour et Dessert au choix **19.00 €** (desserts au buffet le week-end et les jours fériés)

Entrée au buffet + Plat du jour + Dessert au choix **27.00 €** (desserts au buffet le week-end et les jours fériés)

## **MENU ENFANT 10.00 € (-12 ans)**

Sirop à l'eau

Croque-monsieur (1/2) ou steak haché frites ou 1 assiette au buffet

Gaufre (sucre ou Nutella) ou Glace (vanille ou fruits rouges)

# A LA CARTE

## ENTREE :

Une assiette au buffet **9.50€**

## PLATS :

Burger de bœuf, frites et salade **15.00€**

Salade de poulet croustillant **15.00€**

Tartare de bœuf préparé (coupé au couteau) **17.00€**

Filet de bœuf, viande française **19.00 €**

Pavé de saumon **16.00€**

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes **20.00€**

Assiette de frites fraîches **3.00€**

## DESSERTS DU JOUR :

Café gourmand, thé gourmand, etc..... **7.00€** (desserts au buffet le week-end et les jours fériés)



LES PLATS «FAITS MAISON» SONT ÉLABORÉS SUR  
PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

*Prix net TTC - Service compris- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*

# PENSEZ A NOS FORMULES SEMINAIRE & DÉJEUNER à 44.00€ TTC

*Accueil café, salle de réunion, déjeuner et différentes options sur devis*

## OPTIONS :

- Initiation au golf (durée 2 heures)

(Présentation de la discipline, practice, approches, putting)

**Pour un groupe jusqu'à 10 personnes encadrée par un professeur : 180€ TTC**

**Pour un groupe de 11 à 20 personnes encadrée par 2 professeurs : 360€ TTC**

- Concours de putting (durée 1h30) - Pour un groupe de 5 à 20 personnes : 120€ TTC

## Contactez directement nos professeurs :

Laurent Lemiesz (06.42.84.37.61 – laurent.lemiesz@numericable.fr) et

Rodolphe Berrubé (06.74.49.19.50 – r.berrube@gmail.com)

