



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.



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

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

©2012

## 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 € |

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



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

| <b><i>La Bière à la pression</i></b> | <b><i>25cl</i></b> | <b><i>50cl</i></b> |
|--------------------------------------|--------------------|--------------------|
| Loburg                               | 2.90 €             | 4.80 €             |
| Leffe                                | 3.50 €             | 6.00 €             |

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

|   | <b><i>33cl</i></b> | <b><i>75cl</i></b> |
|---|--------------------|--------------------|
| Evian / Badoit  | 3.10 €             | 5.15 €             |
| Coca cola, Coca cola Zéro                                   | 3.10 €             |                    |
| Perrier   | 3.50 €             |                    |
|   | <b><i>25cl</i></b> |                    |
| Sirops à l'eau  | 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*** ***4cl***

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Calvados Morin Sélection | 6.00 €  |
| Get 27 / 31              | 6.00 €  |
| Cognac Remy Martin VSOP  | 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 € |

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



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

## **VINS BLANCS :**

|   |         | 75cl | 37.5cl  |
|---|---------|------|---------|
| - <b>Sauvignon blanc</b> « Esprit de Bourgeois »  | 19.00 € |      |         |
| <i>Fruité et floral, très aromatique – Val de Loire</i>                                   |         |      |         |
| - <b>Saumur blanc</b> « Domaine de Nerleux »  | 19.00 € |      |         |
| <i>Sec, fruité et élégant. Cépage de chenin – Val de Loire</i>                            |         |      |         |
| - <b>Sancerre blanc</b> « Gérard Fiou »   | 31.00 € |      | 16.00 € |
| <i>Arômes de pierres à fusils, bouquet épicé, belle minéralité – Centre, Val de Loire</i> |         |      |         |
| - <b>Macon Prissé</b> « Maison Faiveley »   | 34.00 € |      |         |
| <i>Frais et goulayant, sec mais bien fruité – Bourgogne</i>                               |         |      |         |

## **VINS ROSES :**

|   |         | 75cl | 50cl    |
|---|---------|------|---------|
| - <b>Lubéron</b> « Pétula »                                 | 19.00 € |      |         |
| <i>Rondeur et surprenantes notes de mangue et groseille</i> |         |      |         |
| - <b>Côte de Provence</b> « Figuières – cuvée Magalie »     | 27.00 € |      | 20.00 € |
| <i>Souple, belle finale pamplemousse et abricot</i>         |         |      |         |

**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)

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



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

©Guy Lefèvre

## **VINS ROUGES :**

75cl

37.5cl

- **Côte de Gascogne** « Cuvée Cafaggiolo » 19.00 €

Une bouche friande et suave – Arômes fruités.

- **Bordeaux Supérieur** « Château Camarsac » 21.50 €

Vin structuré, complexe, puissant et rond. Beaux tanins.

- **Saumur Champigny** « Domaine de Nerleux » 26.00 €

Vin souple, notes de petits fruits rouges, tannins doux.

- **Médoc** « Château Layauga-Duboscq » 28.00 €

Elégance et subtilité. Vin gourmand et velouté.

14.00 €

- **Beaumes de Venise** « Jaboulet – Le Parandou » 30.00 €

Vin puissant, tanins riches, finale longue et chaleureuse.

- **Saint-Amour** « Domaine Jean-Marc Lafont » 33.00 €

Beaujolais aux notes florales et légèrement épicées.

- **Sancerre** « Les Bonnes Bouches » 34.00 €

Notes de fruits rouges subtilement boisées.

17.00 €

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



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

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

©Guy Lefèvre

# **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)

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



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

©Easy restaurant

# 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)

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



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

©Easy restaurant

# 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

### Contacter 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)



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



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

©Golf restaurant