



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  
Vous pouvez réserver via notre site [www.latablederisay.fr](http://www.latablederisay.fr)

## 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 / Rhum 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 »	4.00 €
Américano maison 12cl	8.00 €
L'Ambiance	9.50 €
Cocktail du Moment	9.00 €
Coupe de Champagne 12cl	12.00 €

## Les Whiskies

**4 cl**

Ballantine's	Blend	6.00 €
Woodford Reserve	Bourbon	8.00 €
Jura Origin 10 years	Jura Single Malt	8.00 €
Spring bank 10 years	Single Malt	9.00 €
Bruichladdich Laddie Classic	Islay single Malt	10.00 €
Bushmills'	Irish whiskey	9.00 €
Caol Ila	Islay single malt	10.00 €

## Les Boissons chaudes

Café expresso, Décaféiné « Les Torréfacteurs Normands »	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

### **La Bière à la pression**

Mathilde	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
	3.40 €	6.50€
Leffe	4.00 €	7.00€

### **Les Bières et cidre bouteilles**

	<b>25cl</b>	<b>33cl</b>
Raoul .....American Pale Ale		4.50€
Rita..... bière Blanche		4.50€
Robert..... bière ambré		4.50€
Marcel..... rye IPA		4.50€
Loïc Raison.....cidre pure jus	4.00€	

### **Les Boissons sans alcool**

	<b>33cl</b>	<b>75cl</b>
Eau AquaChiara plate et gazeuse	-	4.50 €

« AquaChiara est un système éco-responsable. L'eau est micro-filtrée sur place qui conserve tous les minéraux et ainsi évite les emballages et transports de celle-ci ».

Coca cola, Coca cola Zéro	3.50 €
Perrier	3.60 €

### **25cl**

Sirops à l'eau	2.00 €
Jus d'orange, ananas, abricot, pomme, tomate	3.50 €
Limonade, Orangina, Schweppes Classique ou agrumes, Ice Tea	3.50 €
Jus d'oranges/citrons pressés	4.50 €

### **Les Digestifs**

### **4cl**

Calvados Morin Selection	6.00 €
Get 27 / 31	6.00 €
Diplomatico	10.00 €
Cognac VSOP	10.00 €

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

# FORMULES ET PLATS DU JOUR

*-Menu indivisible-*

Plat du jour (sur ardoise) **15.00 €**

Entrée et Plat du jour **23.00 €**

Plat du jour et Dessert au choix **20.00 €** (desserts au buffet le week-end et les jours fériés)

Entrée + Plat du jour + Dessert au choix **28.00 €** (desserts au buffet le week-end et les jours fériés)

## **MENU ENFANT 10.00 € (-10 ans)**

Sirop à l'eau

Croque-monsieur ou steak haché frites ou nugget maison

Ou 1 assiette au buffet

Gaufre (sucre ou Nutella) ou Glace (smarties)

# A LA CARTE

## ENTREE :

Entrée du jour (voir ardoise) **9.50€**

## PLATS :

Burger de bœuf, frites et salade **16.00€**

Salade de poulet croustillant **17.00€**

Pavé de Saumon **18.00€**

Pièce du boucher (voir l'ardoise)

Tartare de bœuf **18.00€**

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

Assiette de frites fraîches **4.00€**

## DESSERTS DU JOUR :

Café gourmand, thé gourmand, et dessert du jour (voir ardoise) **7.00€**



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 :**

	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
- <b>Sauvignon blanc</b> « Esprit de Bourgeois » <i>Vin de France</i>	19.00 €	
- <b>Saumur blanc</b> « Domaine de Nerleux » AOC	19.00 €	
- <b>Sancerre blanc</b> « Gérard Fiou » AOC	31.00 €	16.00 €
- <b>Mâcon Fuissé</b> « P.Ferraud & Fils » AOP	32.00 €	
- <b>Champagne</b> « Lois De Sacy » AOC	51.00 €	

## **VINS ROSES :**

	<i>75cl</i>	<i>50cl</i>
- <b>Lubéron</b> « Pétula » AOP	19.00 €	
- <b>Côte de Provence</b> « Figuières – cuvée Magalie » AOP	27.00 €	20.00 €

**CIDRE :** Le Pressoir d'Or – IGP – 10.00 € la bouteille (75cl)

***VINS DU MOMENT AU VERRE 6.00€ – Demandez nous.***

## VINS ROUGES :

	75cl	37.5cl
- Côte de Gascogne « Cuvée Cafaggiolo » IGP	19.00 €	
-Ventoux « Paul Jaboulet Aîné – Les Traverses » AOC	20.00 €	12.00 €
- Bordeaux Supérieur « Château Jalousie » AOC	21.50 €	
- Saumur Champigny « Domaine de Nerleux » AOC	26.00 €	
- Médoc « Château Layauga - Duboscq » AOC	28.00 €	14.00 €
- Beauges de Venise « Paul Jaboulet Aîné– Le Parandou » AOC	30.00 €	
- Saint Amour « Domaine P. Ferraud et fils » AOP	33.00 €	
- Sancerre « Gérard Fiou » AOC	34.00 €	17.00 €
-Mercurey « Faiveley – Vieilles vignes » AOC	49.00 €	25.00 €



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*

Pour vos Réunions d'entreprise

PENSEZ A NOS FORMULES SÉMINAIRE

À partir 49.00€ ttc

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

Et pour tous évènements en soirée contacter notre commercial

Mr Deslous Édouard : 06.21.56.42.50



SALON EAGLE

Capacité 25 personnes

SALON BIRDIE

Capacité 18 personnes



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