



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	5.00 €
Kir vin blanc 10 cl	6.00 €
Porto rouge <u>ou</u> blanc 8cl	6.00 €
Vodka / Gin / Rhum 4cl	6.00 €
Coupe de champagne 12cl	10.00 €
Supplément de sodas ou de jus de fruits	1.50 €
Cocktail sans alcool « Le Petit Chose »	6.00 €
Américano maison 12cl	9.00 €
L'Ambiance	10.00 €
Cocktail du Moment	10.00 €

## Les Whiskies

**4 cl**

Ballantine's	Blend	6.00 €
Woodford Reserve	Bourbon	8.00 €
Talisker 10 years	Single Malt	9.00 €
Nikka Coffey Grain	Nikka Whisky	11.00 €
Bruichladdich Laddie Classic	Islay single Malt	10.00 €
Bushmills'	Irish whiskey	9.00 €
Caol Ila	Islay single malt	10.00 €
Gentleman Jack	Tennessee Whiskey	10.00 €

## Les Digestifs

**4cl**

Calvados Morin Selection	8.00 €
Get 27 / 31	7.00 €
Diplomatico	10.00 €
Cognac VSOP	10.00 €

### **La Bière à la pression**

Mathilde	<b>25cl</b> 3.60 €	<b>50cl</b> 6.80€
Leffe	4.00 €	7.50€

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

Raoul .....American Pale Ale		<b>33cl</b> 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	3.60 €
Perrier	3.60 €

### **25cl**

Sirops à l'eau	2.00 €
Jus d'orange, ananas, abricot, pomme, tomate	3.60 €
Limonade, Orangina, Schweppes Classique ou agrumes, Ice Tea	3.60 €
Jus d'oranges/citrons pressés	5.00 €

### **Les Boissons chaudes**

Café expresso, Décaféiné « Les Torréfacteurs Normands »	1.80 €
Thé, Infusion, chocolat chaud	3.50 €
Café allongé	2.00 €
Double expresso, café crème	3.00 €

*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	<b>16.00 €</b>
Entrée et Plat du jour	<b>24.00 €</b>
Plat du jour et Dessert du jour	<b>20.00 €</b>
Entrée + Plat du jour + Dessert du jour	<b>29.00 €</b>
Formule Buffet Salé	<b>20.00 €</b>
Formule Buffet Salé et Dessert du jour	<b>24.00 €</b>

## **MENU ENFANT 10.00 € (-10 ans)**

Sirop à l'eau

Croque-monsieur ou steak haché ou nugget maison ou assiette buffet.

Gaufre (sucre ou Nutella) ou deux boules de Glace.

# A LA CARTE

## ENTREE :

Assiette au buffet d'entrées 9.50€

## Nos incontournables :

Burger de bœuf 16.00€

Andouillette AAAAA sauce moutarde à l'ancienne 18.00€

Salade de poulet croustillant 17.00€

Tartare de bœuf 18.00€

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

## Nos Suggestions :

Notre poisson retour du marché

Pièce du boucher

Burger du moment

Plat végétarien du moment

Assiette de fromage de chez Steven

## Nos douceurs :

Dessert du jour (au buffet le week-end) 7.00€

Crème brûlée 8.00€

Véritable Baba au rhum 8.00€

Profiterole géant (à commander en début de repas) 8.00€

Carpaccio d'ananas 8.00€

Café gourmand, thé gourmand 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	20.00 €	
- <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>Côte de Gascogne</b> « Horgelus » IGP	19.00 €	
- <b>Côte de Provence</b> « Figuières – cuvée Magalie » AOP	28.00 €	21.00 €

**CIDRE** : Le Pressoir d'Or – IGP – 12.00 € 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	21.00 €	12.50 €
- Bordeaux Supérieur « Château Jalousie » AOC	23.00 €	
- Saumur Champigny « Domaine de Nerleux » AOC	26.00 €	
- Médoc « Château Layauga - Duboscq » AOC	29.00 €	15.00 €
- Beaumes de Venise« Paul Jaboulet Aîné– Le Parandou » AOC	31.00 €	
- 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

*(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

Mr Herubet Jérémy : 07.50.71.53.53



SALON EAGLE

Capacité 25 personnes

SALON BIRDIE

Capacité 18 personnes