

Bienvenue chez Nous...

*Welcome in our Place...*

Depuis sa construction, vers le milieu du 19<sup>ème</sup> siècle, ce lieu reçoit des Gens pour déjeuner, dîner. Et à une époque on pouvait même y dormir. C'était l'Hôtel du Lion d'Or.

*Since this building was built, around mid-19<sup>th</sup> century, it has always been a place to welcome People, for lunches, dinners. There was a time it was even possible to sleep. It was the Golden Lion Inn.*



27 mai 1998 – *May 27th, 1998*

Charles-Henri & Florence Desbrunes rebaptisent cet établissement – *call this place*  
Le Vertugadin.

20 décembre 2017 – *December 20th, 2017*

Michaël & Emilie Ejzenbaum reprennent ce lieu et y habitent avec leurs enfants Antonella et Lino  
*We buy this place and live here with our kids Antonella & Lino*  
L'Histoire continue... - *The Story goes on...*



Avec des produits sélectionnés auprès de Gens passionnés, qui font bien leur métier.

Sandrine à Pomarez, presque tout le canard. Luc et Karine à Boran sur Oise, les œufs, quelques fruits et légumes. David à Languidic, les pâtes. Nicolas à Attainville, le jus de pommes et quelques fruits et légumes. Polo à La Baule, la French. Anne à Damery, le champagne. Fred à Chantilly, le fromage. Anthony à Chantilly, Jacques, Alexandre et bien d'autres pour les vins. Jacques à Verneuil en Halatte, la bière Gustave. Eddy pas très loin, la bière La Belle Blonde Française. Fred et Lilian à Gouvieux, pour une belle partie des viandes dont la plupart des Hauts-de-France. Stéphane, le saumon fumé. Stéphane, la truffe, les morilles, les cèpes. Céline, le safran. Christophe, les glaces et sorbets. Philippe de la Porcelaine de Chantilly pour la vaisselle. Et il y en a d'autres...

Michaël, Emilie, Claire, Julien, Thomas, Maxime, Ganécha,  
Arthur, Périne, Charles, Clément et Léo  
vous souhaitons de passer un agréable moment, profitez...

*We all wish you a pleasant moment, enjoy...*

## Pour l'apéro, à partager – *For the Aperitif, to share*

Pot de Rillettes Landaises de Canard (250gr.) - <i>Duck Rillettes from les Landes</i>	20 €
Les mêmes au Foie Gras – <i>The same with Foie Gras</i>	30 €
Boudin de Porc fermier (250gr.) – <i>Blood sausage in a pot</i>	20 €
Idée avec le boudin : Whisky Mars Cosmo (4cl)	12 €
Hure de Porc fermier (250gr.) – <i>Pork and jelly (I don't know how to say in english)</i>	15 €
Pain de Campagne, Beurre à l'Ail	12 € *
Pain de Campagne, Beurre truffé	15 €

## Les Entrées – *The Starters*

Saumon Gravelax au Gin, fenouils confits et crus, gelée citron vert <i>Gravelax Salmon, gin, fennel</i>	22 €
Pâté Picard de Foies de volaille, pickles de concombre, confit d'oignons caramélisés - <i>Chicken Liver Terrine, onion marmelade</i>	12 € *
Pâté en Croûte de Canard, Trompettes et pistaches <i>Pâté en Croute made with Duck, black Trumpet mushrooms and pistachio</i>	13 €
Foie gras de Canard de Sandrine Lesgourgues à Pomarez, Brioche maison Toastée, condiment acidulé	25 €
Os à Moelle, fleur de sel, pain grillé – <i>Bone marrow, salt, grilled bread</i> (1 pièce)	9 € *
(2 pièces)	15 €
Chèvre frais, crumble curry, courgette au curry, jeunes pousses, miel de curry au citron vert – <i>Creamy goat cheese, zucchini, curry, honey</i>	12 € *
Poireau brûlé, comme une gribiche à la coriandre, œufs de truite, tuile de pain – <i>Burnt leek, special sauce, trout eggs</i>	12 € *
Mozzarella di Buffala farci au pesto rosso, carpaccio de tomates, huile perlée au balsamique	17 €
Chiffonnade de tataki de veau, marinade citron, thym du jardin, ail et baies roses Mayonnaise à l'encre de seiche, câpres frits – <i>Veal tataki</i>	17 €
Tartare de thon. Echalotes, gingembre, huile de sésame noir, tandoori, sauce soja. Rhubarbe confite – <i>Tuna Tartar, tandoori, sesame and soy sauce. Rhubarb</i>	22 €
Gaspacho du chef	8 € *

**Il y a un menu à 35€, entrée, plat et dessert. Quand il y a \*, ça rentre dedans.**

**Sauf jours fériés – *Except bank holidays***

***There is a 35€ menu, starter, main and dessert. When there is a \*, it goes in.***

*Prix nets, service compris - Origines des viandes : voir le tableau à l'intérieur du restaurant*

## La Salade Caesar qui fait plat – *The Caesar Salad that makes the meal*

Salade Caesar au Poulet. Romaine, anchois, cornichons, capres, parmesan, 25 €  
tomates cerises confites, croutons, œuf mollet, poulet. *Chicken Caesar Salad*

## Les Plats de Viande – *The Main courses, Meat*

### Le Bœuf, français

Idée : bière ambrée Duc D’au Malt, production locale 5.50 €

Notre fameux Traditionnel Steak au Poivre, frites maison 40 €  
*Our famous Traditional Peppersteak Filet, french fries*

Cœur de filet de Bœuf, pommes Dauphine fumées, jus de bœuf 44 €  
*Beef Filet, smoked Dauphine potatoes, beef juice*

Tout pareil avec un jus de Bœuf truffé – *The same with truffle sauce* 48 €

Tartare de Bœuf, anchoïade à l’olive **ou sans**, frites, salade 22 €  
*Beef Tartar, anchovies, garlic, olive, french fries, salad*

Joue de bœuf effilochée, chou-fleur brûlé et en purée, jus de boeuf 18 € \*  
*Pulled beef cheek, burnt cauliflower, mashed cauliflower, beef juice*

Côte de Bœuf maturée... Pas tous les jours... 120 € / kilo  
*Prime Rib, aged... Not everyday...*

### Le Veau, français

Ris de Veau (cœur) poêlé au beurre noisette, purée de pomme de terre fumée, 45 €  
vierge d’herbes fraîches – *Veal sweetbreads, smoked mashed potatoes, herb sauce*

### L’agneau, français

Burger d’effilochée d’Agneau, menthe du jardin, baba ganoush (caviar 26 €  
d’aubergines au sésame), purée d’ail confit, pickles d’oignon, frites maison  
*Pulled lamb burger, mint, baba ganoush, garlic, onions, French fries*

### Le Cochon, français

Gyoza de cochon et de canard, un peu d’échine de cochon fumée, nouille 22 €  
soba, julienne de poivrons et carotte, oignon et coriandre – *Pork and duck gyoza*

### La Volaille, française

Suprême de Poulet Jaune, Maïs dans tous ses états (crémeux, minis poêlés, 18 € \*  
pop corn), jus de volaille citron/gingembre - *Chicken breast, corn different ways*

## Les Plats de la Mer – *The Main courses, Fish and Seafood*

Pavé de truite des Hauts-de-France, quinoa français à la crème citron, huile de piment – <i>Local trout, quinoa, lemon creamy sauce, spicy oil</i>	25 €
Filet de dorade, tagliatelles de courgettes au basilic, émulsion poivrons rouges <i>Sea bream, filet, zucchini with basil, red bell pepper sauce</i>	18 € *
Grand Fish & Chips de morue, coulis de roquette, mayonnaise à l'ail, frites Maison et salade de salicornes – <i>Big Fish &amp; Chips, garlic mayonnaise, french fries, seaweed</i>	25 €
Belle Sole Meunière, tagliatelles de courgettes au basilic et salicornes	45 €

## Le plat NI viande, NI poisson, bref, que des Légumes

*The Main courses, NO meat, NO fish, only Vegetables*

Pain pita maison, salade de courgettes crues au citron, falafels maison cumin et coriandre, baba ganoush – <i>Pita homemade, zucchini, falafel, baba ganoush</i>	16 € *
---	--------

## Le Fromage – *The Cheese*

Le Fromage sélectionné par Frédéric Gilloteaux, fromager à Chantilly <i>The Cheese, selection of Fred, the cheese guy in Chantilly</i>	12 € *
Idée : bière au Romarin (brassée localement) pour accompagner le fromage	5.50 €

## Le Menu Enfants - *Children's menu (-12 ans)* 16 €

Steak haché de Bœuf, Poulet ou 1 filet de dorade – Frites, Pâtes ou Légumes <i>Chopped steak, Chicken or sea bream – French fries, pasta or vegetables</i>
Glace ou coupe de Chantilly - <i>Ice cream or a glass of Chantilly cream</i>
Un jus de fruit ou un sirop à l'eau ou un diabolo - <i>One juice or syrup in water</i>

*Le dimanche midi, sur réservation, on vous propose pour toute la tablée une belle pièce à partager : Poulet de Ferme entier, Epaule d'Agneau entière, Carré d'Agneau, Côte de Bœuf... Pensez à commander !!!*

## Les Desserts – The Desserts

*A commander en début de repas - to order at the start of the meal*

Compotée de Rhubarbe, notre délicieuse Crème Chantilly, amandes concassées et tuile pamplemousse – <i>Rhubarb compote, Chantilly, grilled almonds</i>	12 € *
Les bonnes Fraises du coin, crème Chantilly, tout simplement	12 €
Finger au Chocolat. Mousse chocolat au lait caramélisé, insert praliné, sablé chocolat et fleur de sel. Crème Chantilly. <i>You must like chocolate</i>	16 €
Tarte Fine aux Pommes, crème d'amande, cassonade et cannelle (ou pas), sorbet Verveine - <i>Apple tart, cinnamon, verbena sorbet</i> – 25 minutes de cuisson	14 €
Vive la Fraise !!! Compotée de fraise, salade de fraises à la verveine, sorbet verveine, coulis de fraise, biscuit croustillant au spéculoos, gelée de fraise - <i>You must like strawberries</i>	16 €
Crème brûlée à la vergeoise et cassonade, praliné maison <i>Vanilla Creme brulée and praline</i>	12 € *
Cheesecake citron et menthe	12 € *
On aime l'abricot. Mousse abricot, compotée d'abricot, brunoise d'abricots, sablé breton, crème Chantilly – <i>You must like apricot</i>	14 €
Profiteroles, glace Vanille ou Noisette, amandes effilées, Chocolat noir fondu	14 €
Le Mono Chou, c'est comme au-dessus, mais un seul <i>Profiteroles, Vanilla or Hazelnut Ice-cream, melted dark Chocolate. 2 pieces or 1</i>	8 € *
Café ou thé Gourmand, que le week-end...	14 €

Avec vos desserts ou juste pour le plaisir, notre fameuse Crème Chantilly

*With your desserts, or just for the pleasure, our famous Chantilly Cream*

La coupe de Crème Chantilly - 5 € / Le p'tit verre – 3€

Une envie de Glaces... Tournez la page...

*Want some Ice-creams... Turn the page...*



*Ce qui est bon dans le dessert, c'est que ce n'est QUE de l'envie, du plaisir.*

*On n'a pas faim pour un dessert, on en a juste envie !!!*

*Citation du Patron.*

## Les Glaces et les Sorbets de chez Pédone, glacier depuis 1959

*The Ice Creams and Sorbets, from Pédone, ice cream maker since 1959*

### Les Classiques

12 €

La Dame de Chantilly – glace Vanille, Chocolat noir fondu, Crème Chantilly, amandes  
*The White Lady – Vanilla ice cream, Melted Dark Chocolate, Chantilly cream, almonds*

La Coupe alcoolisée – Un alcool au choix, 2 boules de sorbets ou glace  
*Ice cream or sorbets (2 pieces) and liquor of your choice*

### Je fais ce que je veux... - *I do what I want...*

Le petit verre rempli de glaces ou sorbets (2 boules), Crème Chantilly, ... 8 € \*

*Small glass, 2 pieces, Chantilly Cream*

Le même en grand (3 boules) – *The same but bigger (3 pieces)* 12 €

Encore plus - à partager, ou pour les très très gourmands (4 boules) 15 €

*I want more - to share, or for those who really love it (4 pieces)*

### Les parfums de Glaces

Vanille - *Vanilla* / Café – *Coffee* / Noisette – *Hazelnut* / Pistache – *Pistachio* / Caramel au Beurre Salé – *Salted butter Caramel* / Rhum Raisins – *Rum & Raisins* / Pâte à tartiner / Praliné à l'Ancienne – *Traditional Praliné* / Marron (avec marrons glacés) – *Chestnut* / Lait d'Amande – *Almond milk*

### Les parfums de Sorbets

Cerise Griotte - *Cherry* / Chocolat – *Chocolate* / Citron pressé – *squeezed Lemon* / Fraise - *Strawberries* / Fraise des Bois – *wild Strawberries* / Framboise – *Raspberries* / Passion / Pêche de Vigne – *vineyard Peach* / Verveine – *Verbena* / Poire Williams – *Pear* / Melon - *Melon* / Abricot - *Apricot* / Mangue - *Mango*

**Vertugadin[GUE]**, jardin secret bucolique & dingeries festives.

*C'est le Jardin au fond du Jardin.*

*Vous avez un évènement à fêter, envie de vous retrouver entre amis, en famille pour un déjeuner, un dîner, un goûter d'anniversaire... Servi à table, au buffet, assis, debout, comme vous voulez, dans un lieu hors du temps, comme nulle part ailleurs. Y'a qu'à demander...*