

Bienvenue chez Nous...

Welcome in our Place...

Depuis sa construction, vers le milieu du 19^{ème} 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-19th 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, Nicolas, Clément, Léo et Sarah
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

Idee : 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 & 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 € *
Belle assiette de Fruits frais, sorbets Pédone - <i>Fresh fruits with sorbets</i>	16 €
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 Fraîse !!! 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	8 € *
<i>Profiteroles, Vanilla or Hazelnut Ice-cream, melted dark Chocolate. 2 pieces or 1</i>	
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...