

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. Bénédicte pour les tomates, courgettes et aubergines quand c'est la saison. Paul-Henri pour les fraises et les tomates quand c'est la saison. Polo à La Baule, la French. Anne à Damery, le champagne. Fred à Chantilly, le fromage. Anthony à Chantilly, Gisèle, 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, la truffe, les morilles, les cèpes. Céline, le safran. Marc ou Christophe, les glaces et sorbets. Philippe de la Porcelaine de Chantilly pour la vaisselle. Et il y en a d'autres...

Michaël, Emilie, Thomas, Camille, Maëlle, Al, Olivier,
Anar, Brian, Moussa, Marceline, Yoan, Johan et Sohane
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>	21 €
Les mêmes au Foie Gras – <i>The same with Foie Gras</i>	31 €
Boudin de Porc fermier (250gr.) – <i>Blood sausage in a pot</i>	21 €
Hure de Porc fermier (250gr.) – <i>Pork and jelly (I don't know how to say in english)</i>	16 €
Le Croque-Monsieur, pas comme d'habitude. Foie gras, beurre truffé. Béchamel truffée – <i>Croque-Monsieur with truffle béchamel and foie gras</i>	36 €

Les Entrées – The Starters

Œufs mollets, toast, mousseline à l'huile d'estragon <i>Soft boiled egg, toast, tarragon oil mousseline</i>	12 € *
Saumon gravelax, crème aneth, blinis <i>Gravelax salmon, dill cream, blinis</i>	23 €
Maquereau Shime Saba brûlé à la flamme, kimchi maison, mayonnaise au kimchi et gingembre, sésame – <i>Mackerel shime saba, kimchi</i>	19 €
Terrine du moment, pickles de concombre, confit d'oignon <i>Terrine, onion marmalade, cucumber pickle</i>	12 € *
Pâté en Croûte de volaille, Canard, cranberries et pistaches <i>Pâté en Croute made with poultry, Duck, cranberry and pistachio</i>	15 €
Foie gras de Canard de Sandrine Lesgourgues à Pomarez, Brioche maison toastée, condiment acidulé – <i>Foie Gras, homemade brioche and acid condiment</i>	27 €
Os à Moelle, fleur de sel, pain grillé – <i>Bone marrow, salt, grilled bread</i> (2 pièces)	11 € *
	(4 pièces) 18 €
Croustillant de Chèvre aux oignons confits, miel du coin <i>Roasted goat cheese, honey, onions, croutons</i>	12 € *
Carottes rôties, thym, ail et miel. Houmous de haricots de Soissons et betteraves, tahini, moutarde, vinaigre de framboise, noisettes hachées, menthe <i>Roasted carrots, thyme, garlic, honey. Beetroot and beans houmous, tahini, hazelnut, mint</i>	13 €

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

Salade Caesar au Poulet. Romaine, anchois, cornichons, câpres, parmesan, tomates cerises confites, croutons à l'huile d'anchois, suprême poulet jaune de Licques. <i>Chicken Caesar Salad</i>	26 €
---	------

Il y a un menu à 43 €, entrée, plat et dessert. Quand il y a *, ça rentre dedans.

Sauf jours fériés, jours et veilles de fêtes – servi jusque 13h30 le midi et 21h30 le soir

There is a 43 € menu, starter, main and dessert. When there is a *, it goes in.

Except bank holidays, jours et veilles de fêtes – served until 13h30 for lunch and 21h30 for dinner

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

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

Le Bœuf, français

Le Tournedos Rossini qui fait du bien – Millefeuille de pomme de terre truffé, filet de bœuf, escalope de Foie gras poêlé, sauce vin rouge et épices <i>The Tournedos Rossini – Truffled potatoes millefeuille, beef filet, pan fried Foie gras</i>	59 €
La belle Entrecôte de Race Normande, sauce Béarnaise, frites maison <i>Ribeye Steak from Normandy, Bearnaise sauce, french fries</i>	46 €
Notre fameux Traditionnel Steak au Poivre (Filet), frites maison <i>Our famous Traditional Peppersteak Filet, french fries</i>	42 €
Tartare de Bœuf, frites, salade <i>Beef Tartar, french fries, salad</i>	26 €
Nous informons notre aimable clientèle que le tartare, C'EST CRU !!!	
Joue de Bœuf effilochée, purée de carotte, chips de carotte, jus de bœuf <i>Pulled beef cheek, mashed carrots, carrot chips, beef juice</i>	22 € *

Le Veau, français

Ris de Veau (cœur) poêlé au beurre noisette, purée de pommes de terre, jus de veau à la saucisse de morteau – <i>Veal sweetbreads, mashed potatoes</i>	51 €
Burger de Veau au citron confit, chou rouge, mayonnaise ail frit et persil, oignons confits, sauce barbecue maison et sel fumé Holy Smoke [®] , tétragone, frites maison - <i>Veal burger, preserved lemons, red cabbage, garlic & parsley mayonnaise homemade bbq sauce, french fries</i>	26 €

Le Cochon, français

Poitrine de Cochon confite puis grillée, courgettes, carottes, radis long, artichauts, chou-fleur, fèves, petit-pois, champignons de Paris et huile de persil <i>Pork Confit & grilled, zucchini, carrots, radish, artichokes, many vegetables and parsley oil</i>	27 €
Nous informons notre aimable clientèle que la poitrine de Cochon, C'EST GRAS !!!	

Le Foie Gras de Canard

Escalopes de Foie Gras de Canard poêlées (30 grs), artichauts en purée, jus à l'échalote, canard, miel, badiane, vin rouge et gingembre <i>Pan fried Foie Gras, mashed artichokes, juice with shallots, honey, star anise, red wine & ginger</i>	2 escalopes 21 € 3 escalopes 29 €
---	--------------------------------------

La Volaille, française

Suprême de Poulet jaune de Licques, purée d'artichauts, pickles, jus de volaille - <i>Chicken breast, mashed artichokes, pickles</i>	22 € *
Magret de Canard (1/2), purée de pommes de terre, betteraves confites, jus à l'échalote, canard, miel, badiane, vin rouge et gingembre - <i>Duck breast, mashed potatoes, beetroot</i>	27 €

Coucou, c'est Michaël, le patron. Ça va bien ? - Hello it's Michaël, the owner. How are you ?

N'hésitez pas à nous demander les suggestions du moment, il y en a toujours !!!

Ask us the Specials of the Day, there is always some !!!

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

Pavé de Truite des Hauts de France, sauce à l'oseille, écrasée d'aubergines rôties - *Trout, sorrel sauce, roasted eggplant* 26 €

Filet de Dorade, fondue de poireaux, beurre blanc 22 € *
Seabream filet, leeks, white butter sauce

Noix de Saint Jacques, purée de carotte, vierge d'olive et herbes 36 €
Scallops, mashed carrots, sauce with olive & herbs

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

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

Aubergine rôtie au zaatar, courgettes, carottes, radis long, artichauts, chou-fleur, fèves, petit-pois, champignons de Paris, vierge olives et herbes 20 € *
Roasted eggplant with zaatar, zucchini, carrots, long radish, artichokes, cobyflower, favabeans, green peas, mushrooms, virgine sauce with olives and herbs

Le Fromage – *The Cheese*

A commander en début de repas, il sera meilleur – Better if you order it at the beginning of your meal

Le Fromage sélectionné par Frédéric Gilloteaux, fromager à Chantilly 12 € *
The Cheese, selection of Fred, the cheese guy in Chantilly

Le Menu Enfants – *Children's menu (-12 ans)*

Entrée et plat ou Plat et dessert – 21 €

Entrée, plat et dessert – 26 €

L'entrée seule – 7€

Le plat seul – 15€

Le dessert seul – 7€

Oeuf mollet, mousseline
estragon, toasts *ou*

Terrine du moment *ou*

Saumon gravelax, crème aneth et
blinis

Joue de bœuf effiloché, purée du
moment ou frites *ou*

Suprême de poulet jaune, purée
du moment ou frites *ou*

Filet de dorade, fondue de
poireaux, beurre blanc

Compotée de Questche,
Chantilly *ou*

Gâteau au chocolat, Chantilly *ou*

Glace (2 boules), Chantilly *ou*

Une coupe de Chantilly

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...

Les Desserts – The Desserts

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

Noix de Vanille de Marceline. Dôme vanille, insert caramel chocolat, crumble de cookie, praliné pécan – <i>You must like Vanilla and Pecan</i>	14 €
Compotée de Rhubarbe au citron vert et fève Tonka, Crème Chantilly noix de Pécan frites – <i>Rhubarb compote, lime, tonka beans, Chantilly cream, fried pecan nuts</i>	12 € *
La Barette de Chocolat, crème Chantilly – <i>Chocolate cake, Chantilly cream</i>	12 € *
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	15 €
Crème brûlée bien épaisse, praliné maison <i>Vanilla Crème brulée and praline</i>	12 € *
Brioche perdue pas du tout comme à la maison. Vanille, praliné pur, éclats de noisettes torréfiées, Crème Chantilly – <i>Brioche pudding. Vanilla, praline, Chantilly</i>	15 €
Profiteroles, glace Vanille ou Pistache, amandes effilées, Chocolat noir fondu	15 €
Le Mono Chou, c’est comme au-dessus, mais un seul <i>Profiteroles, Vanilla or Pistachio Ice-cream, melted dark Chocolate. 2 pieces or 1</i>	10 € *
La Coupe Inversée !!! Mais qu’est-ce que c’est ??? – <i>Ask What is it !!</i>	12 € *
De la Chantilly vanille, de la ganache Chocolat, des roses des sables, des copeaux de chocolat, de la sauce chocolat, des mini-boules de sorbet Chocolat noir... Oui, c’est hyper bon...	
Café ou Thé Gourmand, que le week-end...	15 €

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 Marc à Richebourg dans le ch'Nord
et Christophe PEDONE pour le sorbet chocolat et le sorbet verveine**

*The Ice Creams and Sorbets, from Marc at Richebourg, in the North of France
and Christophe Pedone for chocolate chocolate and verbena sorbet*

Les Classiques

13 €

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* / Lait
d'Amande – *Almond milk* / Rhum raisins – *Rum Raisin*

Les parfums de Sorbets

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* / Cassis - *Blackcurrant* / Fraise Rhubarbe – *Strawberry Rhubarb*

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...*