Bienvenue chez Nous…

Welcome in our Place…

Depuis sa construction, vers le milieu du 19ème 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…*

LE VERTUGADIN
néo-auberge

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, Lou
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.) - *Duck Rillettes from les Landes*	20 €
Les mêmes au Foie Gras – *The same with Foie Gras*	30 €
Boudin de Porc fermier (250gr.) – *Blood sausage in a pot*	20 €
Idée avec le boudin : Whisky Mars Cosmo (4cl)	12 €
Hure de Porc fermier (250gr.) – *Pork and jelly (I don't know how to say in english)*	15 €
Le Croque-Monsieur, pas comme d'habitude. Foie gras, Truffe. Béchamel au conté truffée, brulée à la flamme	25 €

Les Entrées – *The Starters*

Œufs mollets, toast à l'estragon, mousseline à l'huile d'estragon, citron vert *Soft boiled egg, tarragon toast, tarragon oil mousseline, lime*	12 € *
Saumon Gravelax aneth, baies roses et poivre de Sichuan, crème aneth *Gravelax Salmon, dill, pink pepper, Sichuan pepper*	22 €
Pâté Picard de Foies de volaille, pickles de concombre, confit d'oignon *Chicken Liver Terrine, onion marmelade*	12 € *
Pâté en Croûte de volaille, Canard, cranberries et pistaches *Pâté en Croute made with poultry, Duck, black Trumpet mushrooms and pistachio*	13 €
Foie gras de Canard de Sandrine Lesgourgues à Pomarez, Brioche maison Toastée, condiment acidulé	25 €
Os à Moelle, fleur de sel, pain grillé – *Bone marrow, salt, grilled bread* (1 pièce) (2 pièces)	9 € * 15 €
Croustillant de Chèvre aux oignons confits, miel du coin, pickles d'oignons rouges – *Roasted goat cheese, honey, onions*	12 € *
Oignon de Roscoff rôti, bouillon crémé ail et conté, bajoues de cochon, voile de lard de Colonnata – *Roasted onion from Roscoff, creamy garlic broth, conte cheese, bacon*	14 €
Cromesquis d'échine de cochon fumée, vinaigre de cidre, sauce qui picote *Crunchy pulled smoked pork, slightly hot sauce*	14 €
Carpaccio de Saint Jacques, huile secrète du Chef, écume agrumes *Scallops carpaccio, Chef's secret oil, citrus foam*	22 €
Soupe de Butternut rôti, crème cumin – *Butternut squash soup, cumin cream*	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

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

Le Bœuf, français

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

Filet de Bœuf encanardé (foie gras poêlé), carottes, jus de bœuf 44 €
Beef Filet, pan fried foie gras, carrots, 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, mousseline de céleri, chips de céleri, jus de bœuf, 18 € *
fève Tonka - *Pulled beef cheek, mashed celery, celery chips, beef juice, tonka bean*

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, gnocchi cerfeuil et ciboulette 45 €
gratinés au conté, jus de veau à la saucisse de morteau – *Veal sweetbreads, gnocchi herbs & cheese*

Burger d'effilochée de Veau, citron confit, frites maison 24 €
Pulled veal burger, preserved lemons, french fries

Le Cochon, français

Poitrine de Cochon confite puis grillée, endives braisées à l'orange, 22 €
jus de cochon réduit – *Pork Confit & grilled, braised endives with orange*

La Volaille, française

Suprême de Poulet jaune, shitake sautés, crémeux de panais, jus de volaille 18 € *
Chicken breast, sauteed shitake, creamy parsnip

Magret de Canard, polenta croustillante, betteraves glacées, pickles de girolles, 26 €
jus de volaille à la betterave – *Duck breast, crispy polenta, beetroot, chanterelles pickles*

Jeudi, vendredi et samedi soir, au Vertugadingue (c'est au fond du jardin),
uniquement sur réservation et selon disponibilités,
à partir de 2 personnes, RACLETTE ET FRICLETTE !!!

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

Pavé de truite des Hauts-de-France, embeurrée de chou vert, quinoa 25 €
Local trout, buttered green cabage, quinoa

Filet de Dorade, fondue de poireaux, fumet aux agrumes légèrement crémé, 18 € *
huile de poireau – *Seabream filet, leeks, citrus flavor fish fumet*

Noix de Saint Jacques, bouillon d'ail crémé, bouchons de pommes de terre 35 €
confits au beurre de citron et sauge du jardin, tétragone
Scallops, garlic creamy broth, potatoes, lemon, sage, baby spinach leaves

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

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

Gratin de courges – Courges, oignons rouges confits, fromage de brebis 16 € *
Pumpkin gratin, red onions, sheep cheese

Le Fromage – *The Cheese*

Le Fromage sélectionné par Frédéric Gilloteaux, fromager à Chantilly 12 € *
The Cheese, selection of Fred, the cheese guy in Chantilly
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
Glace, gâteau au chocolat ou coupe de Chantilly
Chopped steak, Chicken or sea bream – French fries, pasta or vegetables
Ice cream, chocolate cake or a glass of Chantilly cream
Un jus de fruit ou un sirop à l'eau ou un diabolo - *One juice or syrup in water*

Jeudi, vendredi et samedi soir, au Vertugadingue (c'est au fond du jardin),
uniquement sur réservation et selon disponibilités,
à partir de 2 personnes, RACLETTE ET FRICLETTE !!!

Les Desserts – *The Desserts*

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

Compotée de Quetsche au citron vert et fève Tonka, Crème Chantilly 12 € *
noix de Pécan frites – *Plum compote, lime, tonka beans, Chantilly cream, fried pecan nuts*

Les bonnes Fraises du coin, crème Chantilly, tout simplement 12 € *

La Barrette de Chocolat, crème Chantilly – *Chocolate cake, Chantilly cream* 12 € *

Tarte Fine aux Pommes, crème d'amande, cassonade et cannelle (ou pas), 14 €
glace lait d'Amande - *Apple tart, cinnamon, almond ice-cream* – 25 minutes de cuisson

Biscuit vanille à l'orange, croustillant aux cacahuètes, praliné pistache, 16 €
mousse gianduja – *Orange vanilla cake, crunchy peanuts, pistachio praline, gianduja mousse*

Crème brûlée à la vergeoise et cassonade, praliné maison 12 € *
Vanilla Creme brulée and praline

Sablé breton, riz au lait à la vanille, sauce à l'orange 14 €
Sablé Breton, garnished with vanilla rice pudding, orange sauce

Brioche perdue pas du tout comme à la maison. Vanille, praliné pur, éclats 14 €
de noisettes torréfiées, Crème Chantilly – *Brioche pudding. Vanilla, praline, Chantilly*

Profiteroles, glace Vanille ou Pistache, amandes effilées, Chocolat noir fondu 14 €
Le Mono Chou, c'est comme au-dessus, mais un seul 8 € *
Profiteroles, Vanilla or Pistachio Ice-cream, melted dark Chocolate. 2 pieces or 1

La Coupe Inversée !!! Mais qu'est-ce que c'est ??? – Ask W*hat is it !!* 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… 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…

Confrérie des Chevaliers Fouetteurs de Crème Chantilly

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* / 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*

Jeudi, vendredi et samedi soir, au Vertugadingue (c'est au fond du jardin),
uniquement sur réservation et selon disponibilités,
à partir de 2 personnes, RACLETTE ET FRICLETTE !!!