

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 quand c'est la saison. 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, Maxime, Vincent, Inès, Anar, Brian,
Thomas, Moussa, Yoan et Yohan (c'est pas le même, il a un H)
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 €
Le Croque-Monsieur, pas comme d'habitude. Foie gras, beurre truffé. Béchamel truffée, brûlée à la flamme	32 €

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>	22 €
Ceviche de Dorade, gingembre, citron, pickles d'oignons rouge, croûtons <i>Sea bream ceviche, ginger, lemon, red onions, croutons</i>	17 €
Terrine du moment, pickles de concombre, confit d'oignon <i>Terrine, onion marmelade</i>	12 € *
Pâté en Croûte de volaille, Canard, cranberries et pistaches <i>Pâté en Croute made with poultry, Duck, black Trumpet mushrooms and pistachio</i>	15 €
Foie gras de Canard de Sandrine Lesgourgues à Pomarez, Brioche maison toastée, condiment acidulé	26 €
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</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 €
Borscht, la soupe de mes grand-mères revue par Anar. Betteraves, pomme de terre, bouillon de volaille – <i>Borscht, my grandma's soup remixed by Anar. Beetroot soup</i>	12 € *

Il y a un menu à 41€, 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 41€ 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

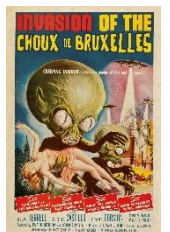
Idée : bière ambrée, production locale	7 €
Notre fameux Traditionnel Steak au Poivre (Filet), frites maison <i>Our famous Traditional Peppersteak Filet, french fries</i>	40 €
Tartare de Bœuf, frites, salade <i>Beef Tartar, french fries, salad</i>	25 €
Nous informons notre aimable clientèle que le tartare, C'EST CRU !!!	
Joue de Bœuf effilochée, sirop de Liège, purée de patate douce, chips de carotte, jus de bœuf - <i>Pulled beef cheek, Liege syrup mashed sweet potatoes, carrot chips, beef juice</i>	21 € *

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>	49 €
Burger de Veau au citron confit, chou rouge, mayonnaise sauce huitre, Tétragone, frites maison - <i>Veal burger, preserved lemons, red cabbage, oyster sauce mayonnaise, french fries</i>	26 €

Le Cochon, français

Poitrine de Cochon confite puis grillée, chou de Bruxelles et champignon de Paris, bajoues de cochon, huile aile et persil – <i>Pork Confit & grilled, brussels sprouts and mushrooms, guanciale, garlic and parsley</i>	26 €
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), purée de panais, jus à l'échalote, canard, miel, badiane, vin rouge et gingembre <i>Pan fried Foie Gras</i>	2 escalopes 20 €
	3 escalopes 28 €

La Volaille, française

Suprême de Poulet jaune, purée de panais, pickles de chou-fleur, jus de volaille - <i>Chicken breast, mashed parsnip</i>	21 € *
Magret de Canard, 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>	26 €

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

Pavé de Truite des Hauts de France, sauce à l'oseille, butternut rôtie <i>Trout, sorrel sauce, roasted butternut</i>	25 €
Filet de Dorade, fondue de poireaux, beurre blanc <i>Seabream filet, leeks, white butter sauce</i>	21 € *
Noix de Saint Jacques, purée de patate douce, vierge d'olive et herbes <i>Scallops, mashed sweet potatoes, sauce with olive & herbs</i>	35 €

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

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

Courge butternut rôtie, betterave, choux de Bruxelles et champignons de Paris - <i>Roasted butternut, beetroot, Brussels sprouts, mushrooms</i>	19 € *
--	--------



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 € *
---	--------

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

Plat et dessert – 20 € Entrée, plat et dessert – 25 €

Œuf mollet, mousseline estragon, toasts <i>ou</i> Pâté picard de foie de volaille <i>ou</i> Saumon gravelax, crème aneth et blinis	Joue de bœuf effiloché, purée du moment ou frites <i>ou</i> Suprême de poulet jaune, purée du moment ou frites <i>ou</i> Filet de dorade, fondue de poireaux, beurre blanc	Compotée de quetsches, Chantilly <i>ou</i> Gâteau au chocolat, Chantilly <i>ou</i> Glace, Chantilly <i>ou</i> 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

Compotée de Quetsche au citron vert et fève Tonka, Crème Chantilly noix de Pécan frites – <i>Plum compote, lime, tonka beans, Chantilly cream, fried pecan nuts</i>	12 € *
La Barrette de Chocolat, crème Chantilly – <i>Chocolate cake, Chantilly cream</i>	12 € *
Tarte Fine aux Pommes, crème d’amande, cassonade et cannelle (ou pas), glace lait d’amande - <i>Apple tart, cinnamon, almond milk ice cream</i> – 25 minutes de cuisson	14 €
Crème brûlée bien épaisse, praliné maison <i>Vanilla Creme 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>	14 €
Profiteroles, glace Vanille ou Pistache, amandes effilées, Chocolat noir fondu	14 €
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> 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...	12 € *
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* / 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...*