

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, Julien, Thomas, Maxime, Ganécha,
Arthur, Périne, Nicolas, Clément, Everson et Kévin
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 au Foie (250gr.)- <i>Duck Rillettes</i>	30 €
Boudin de Porc fermier (250gr.) – <i>Blood sausage in a pot</i>	20 €
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

Magret de canard comme un tataki (sauce soja sucré, salé, huile de sésame noir, miel, coriandre, échalote), framboises fraîches, foie gras poêlé – <i>Duck like a tataki</i>	22 €
Saumon Gravelax à la façon de « Marie-Claire », raifort, betterave rouge, crème à l'huile d'aneth - <i>Gravelax Salmon, horseradish, beetroot, dill and cream</i>	21 €
Pâté Picard de Foies de volaille, confit d'Oignons <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, pickles d'oignons rouge, croustillant au miel, mesclun <i>Fresh goat cheese, crunchy honey layers, salad</i>	12 € *
Foie Gras poêlé, bouillon réduit de légumes, mouillette de radis les 2 escalopes <i>Pan fried Foie gras, vegetable reduced broth</i>	20 €
Carpaccio de veau, pesto amande basilic, condiment tomate confite et citron, croustons - <i>Veal carpaccio, almond and basil pesto</i>	16 €
Asperges vertes, sauce à la façon d'Annie (la mère du patron), crème, oeuf dur, herbes – <i>Green asparagus, creamy, eggy, herb sauce</i>	16 €
Tartare de crevettes bleues à la mangue, tuile dentelle de Chantilly, crevettes croustillantes, mayonnaise yuzu – <i>Blue Shrimps Tartar, mango, tempura shrimps</i>	29 €
Soupe froide de petit pois, huile infusée à la menthe <i>The soup : cold green peas soup, mint oil</i>	8 € *

Il y a un menu à 34€, entrée, plat et dessert. Quand il y a *, ça rentre dedans.

Sauf jours fériés – Except bank holidays

There is a 34€ 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

Idee : bière ambrée Duc D'au Malt, production locale	5.50 €
Notre fameux Traditionnel Steak au Poivre, frites maison <i>Our famous Traditional Peppersteak Filet, french fries</i>	38 €
Cœur de filet de Bœuf encanardé (Foie gras poêlé), jus de Bœuf, Pomme Anna - <i>Beef Filet with pan fried Foie Gras, potatoes</i>	48 €
Tout pareil avec un jus de Bœuf truffé – <i>The same with truffle sauce</i>	52 €
Tartare de Bœuf, frites, salade - <i>Beef Tartare, french fries, salad</i>	22 €
Joue de Bœuf en ravioles, coulis de tomate et parmesan - <i>Beef Cheek ravioli</i>	17 € *
Côte de Bœuf maturée... Pas tous les jours... <i>Prime Rib, aged... Not everyday...</i>	100 € / kilo

Le Veau, français

Burger de Veau, voile de gruyère français, cébette et morilles, frites maison, mesclun – <i>Veal burger, french gruyere, spring onions, morels, French fries and salad</i>	34 €
Ris de Veau (cœur) poêlé au beurre noisette, purée de pomme de terre fumée vierge d'herbes fraîches – <i>Veal sweetbreads, smoked mashed potatoes, herb sauce</i>	40 €

Le Cochon, français

Poitrine de Cochon confite puis grillée, lentilles corail, jus de cochon réduit <i>Roasted Pork, lentils</i>	22 €
---	------

L'agneau, français

Croustillant d'épaule d'agneau confite aux épices douces, crémeux de patate douce, jus épicé – <i>Lamb shoulder in crunchy filo, sweet potato, spiced juice</i>	25 €
--	------

La Volaille, française

Suprême de Poulet Jaune, beurre au thym du jardin, millefeuilles de pommes de terre au thym, jus corsé - <i>Chicken breast, thyme butter, potatoes and thyme</i>	17 € *
---	--------

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

Saint Jacques, risotto à la pistache, huile aromatique (l'huile secrète du Chef...) <i>Scallops, pistachio risotto</i>		32 €
Pavé de Maigre aux agrumes, tétragones crues et cuites, mangue <i>Meagre, baby spinach, mango</i>		25 €
Filet de Dorade, risotto de Freekeh, note de gingembre (Freekeh : variété de blé vert ancien, gout fumé) – <i>Seabream, Freekeh</i>	1 filet	17 € *
	2 filets	23 €

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

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

Belle Assiette de Légumes de saison – <i>Nice plate of Vegetables</i>	16 € *
Risotto de céleri truffé – <i>Truffled celeri Risotto</i>	20 €

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) 15 €

Steak haché de Bœuf, Poulet ou 1 filet de dorade – Frites, Pâtes ou Légumes
Chopped steak, Chicken or sea bream – French fries, pasta or vegetables
Glace ou coupe de Chantilly - *Ice cream 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*

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, sablé breton, opaline et gelée de rhubarbe – <i>Rhubarb compote, Chantilly, rhubarb jelly</i>	12 € *
Belle assiette de Fruits frais, sorbets Pédone - <i>Fresh fruits with sorbets</i>	16 €
Crèmeux citron Yuzu, pâte sucrée, sorbet citron, tuile au sésame <i>Creamy yuzu, sesame biscuit, lemon sorbet</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 €
Crèmeux de framboise et basilic, tuile au citron, condiment framboise – basilic - citron vert – <i>Creamy raspberry, lemon biscuit, raspberry, basil, lime sauce</i>	16 €
Crème brûlée vanille, cœur praliné maison – <i>Vanilla Creme brulée and praline</i>	12 € *
Ganache Chocolat noir, caramel beurre salé au rhum, noisettes du Piémont torréfiées, supra sablé, Chantilly – <i>Black chocolate ganache, rum salted butter caramel, grilled hazelnut, biscuit, Chantilly</i>	16 €
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 € *
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, 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* / 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*

Les parfums de Sorbets

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

Vertugadin[GUE], jardin secret bucolique & dingueries 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...