

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
Charles, Clément, Clément (oui, il y a 2 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.) - <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, 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 <i>Soft boiled egg, tarragon toast, tarragon oil mousseline, lime</i>	12 € *
Saumon fumé écossais, crème aneth, brioche maison toastée <i>Scottish smokes salmon, dill cream, homemade brioche</i>	22 €
Pâté Picard de Foies de volaille, pickles de concombre, confit d'oignon <i>Chicken Liver 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>	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 €
Croustillant de Chèvre aux oignons confits, miel du coin <i>Roasted goat cheese, honey, onions</i>	12 € *
Saint Jacques juste poêlées, crème de Chou-Fleur, fleur de sel et grué de cacao - <i>Scallops, cauliflower cream</i>	18 €
Soupe, velouté, crème du moment – <i>Soup of the day</i>	8 € *

Il y a un menu à 35€, entrée, plat et dessert. Quand il y a *, ça rentre dedans.

Sauf jours fériés et fêtes – 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

Idee : bière ambrée Duc d'au Malt, production locale	6 €
Notre fameux Traditionnel Steak au Poivre, frites maison <i>Our famous Traditional Peppersteak Filet, french fries</i>	40 €
Tartare de Bœuf, frites, salade <i>Beef Tartar, french fries, salad</i>	23 €
Joue de Bœuf effilochée, mousseline de céleri, chips de céleri, jus de bœuf, fève Tonka - <i>Pulled beef cheek, mashed celery, celery chips, beef juice, tonka bean</i>	18 € *

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>	45 €
Burger de Veau au citron confit, fenouil cru et cuit, mayonnaise au citron, tétragone et frites maison - <i>Veal burger, preserved lemons, fennel, french fries</i>	24 €

Le Cochon, français

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

La Volaille, française

Suprême de Poulet jaune, shitake sautés, crémeux de panais, jus de volaille <i>Chicken breast, sauteed shitake, creamy parsnip</i>	18 € *
Magret de Canard, polenta croustillante, betteraves glacées, pickles de girolles, jus de volaille à la betterave – <i>Duck breast, crispy polenta, beetroot, chanterelles pickles</i>	26 €



*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 <i>Local trout, buttered green cabbage, quinoa</i>	25 €
Filet de Dorade, fondue de poireaux, fumet aux agrumes légèrement crémé, huile de poireau – <i>Seabream filet, leeks, citrus flavor fish fumet</i>	18 € *
Noix de Saint Jacques, purée de céleri, fumet et bouillon d’ail crémé <i>Scallops, garlic creamy broth, celery puree</i>	35 €

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 <i>Pumpkin gratin, red onions, sheep cheese</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
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*



*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 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 ice-cream</i> – 25 minutes de cuisson	14 €
Crème brûlée à la vergeoise et cassonade, 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 Le Mono Chou, c’est comme au-dessus, mais un seul	14 € 8 € *
<i>Profiteroles, Vanilla or Pistachio Ice-cream, melted dark Chocolate. 2 pieces or 1</i>	
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...	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* / 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 !!!*