

Bienvenue chez Nous...

*Welcome in our Place...*

Depuis sa construction, vers le milieu du 19<sup>ème</sup> 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-19<sup>th</sup> 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, les glaces et sorbets. Philippe de la Porcelaine de Chantilly pour la vaisselle. Et il y en a d'autres...

Michaël, Emilie, Thomas, Vincent, Inès, Olivier, Anar, Brian, Moussa, Marceline, Yoan et Yohan (c'est pas le même, il a un H), 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>	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, brulée à la flamme – <i>Croque-Monsieur with truffle béchamel and foie gras</i>	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 €
Maquereau Shime Saba brûlé à la flamme, kimchi maison, mayonnaise au kimchi et gingembre, sésame – <i>Mackerel shime saba, kimchi</i>	18 €
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>	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, 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 €
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, purée de carotte, chips de carotte, jus de bœuf <i>Pulled beef cheek, mashed carrots, 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 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 &amp; parsley mayonnaise homemade bbq sauce, french fries</i>	26 €

### Le Cochon, français

Poitrine de Cochon confite puis grillée, chou de Bruxelles, carottes, champignons de Paris et huile de persil – <i>Pork Confit &amp; grilled, brussels sprouts, mushrooms, carrots and parsley oil</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), artichauts en purée, jus à l'échalote, canard, miel, badiane, vin rouge et gingembre	2 escalopes 20 € 3 escalopes 28 €
<i>Pan fried Foie Gras, mashed artichokes, juice with shallots, honey, star anise, red wine &amp; ginger</i>	

### La Volaille, française

Suprême de Poulet jaune de Licques, purée d'artichauts, pickles, jus de volaille - <i>Chicken breast, mashed artichokes, pickles</i>	21 € *
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>	26 €

*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, 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 carotte, vierge d'olive et herbes <i>Scallops, mashed carrots, sauce with olive &amp; herbs</i>	35 €

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

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

## 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, carottes et champignons de Paris - <i>Roasted butternut, beetroot, Brussels sprouts, carrots, mushrooms</i>	19 € *
---	--------



## 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 <i>The Cheese, selection of Fred, the cheese guy in Chantilly</i>	12 € *
---	--------

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

Entrée et plat ou Plat et dessert – 20 €

Entrée, plat et dessert – 25 €

L'entrée seule – 6€	Le plat seul – 15€	Le dessert seul – 6€
Œuf mollet, mousseline estragon, toasts <i>ou</i>	Joue de bœuf effiloché, purée du moment ou frites <i>ou</i>	Compotée de Questche, Chantilly <i>ou</i>
Terrine du moment <i>ou</i>	Suprême de poulet jaune, purée du moment ou frites <i>ou</i>	Gâteau au chocolat, Chantilly <i>ou</i>
Saumon gravelax, crème aneth et blinis	Filet de dorade, fondue de poireaux, beurre blanc	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 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	14 €
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>	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 Marc à Richebourg dans le ch'Nord

*The Ice Creams and Sorbets, from Marc at Richebourg, in the North*

### 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...*