

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. Christophe, les glaces et sorbets. Philippe de la Porcelaine de Chantilly pour la vaisselle. Et il y en a d'autres...

Michaël, Emilie, Julien, Victoria, Maxime, Thomas, Ganécha, Laurène,
Ludovic, Périne, Arthur, Alexis, Valentin, Charles 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 (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 €
Hure de Porc fermier (250gr.) – <i>Pork and jelly (I don't know how to say in english)</i>	15 €

Les Entrées – The Starters

Saumon Fumé écossais, Pommes de terre, Crème, Aneth <i>Scottish Smoked Salmon, Local potatoes, Sour Cream, dill</i>	22 €
Le Saumon, en 2 façons. Confit à la vanille à 56° et Brûlé à la flamme. Chiffonade de Fenouil, vinaigrette huile d'olive, passion, cébette et oignons rouges <i>Salmon, 2 ways. One is slowly cook in vanilla oil, the other one is "flame burnt". Fennel salad</i>	20 €
Quenelle de Brochet, pâtes Coquillage farcies au Tourteau, bisque de Homard - <i>Pike Quenelle, pasta stuffed with Crab, Lobster bisque</i>	20 €
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	25 €
Os à Moelle, fleur de sel, pain grillé – <i>Bone marrow, salt, grilled bread</i>	12 € *
Salade de Chèvre rôti, miel du coin et quelques graines <i>Salad, Roasted Goat cheese, honey from around here, seeds</i>	12 € *
Mi-Cuit de Thon comme un tataki, Rhubarbe confite <i>Tuna Tataki, Rhubarb</i>	16 €
Tartare de Gambas acidulé, aneth, échalote, cébette, oignons rouges <i>Gambas tartare</i>	14 €
Gaspacho du Chef <i>Gazpacho</i>	8 € *

Il y a un menu à 32€, entrée, plat et dessert. Quand il y a *, ça rentre dedans.

Sauf jours fériés – Except bank holidays

There is a 32€ 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

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

Salade Caesar au Poulet. Romaine, anchois, cornichons, capres, parmesan, 25 €
tomates cerises confites, croutons, œuf parfait, poulet. *Chicken Caesar Salad*

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

Le Bœuf

Notre fameux Traditionnel Steak au Poivre (Filet), pommes « Pont Neuf » 35 €
Our famous Traditional Peppersteak Filet, and « Pont neuf » Potatoes

Tartare de Bœuf, frites, Mâche - *Beef Tartare, french fries, salad* 22 €

Joue de Bœuf, pommes fondantes - *Beef Cheek, very soft, mashed potatoes* 16 € *

Côte de Bœuf maturée... Pas tous les jours... 75 € / kilo
Prime Rib, aged... Not everyday...

Le Veau

Burger de Veau truffé, Foie gras poêlé, pancetta de cochon, frites 34 €
Veal burger truffle foie gras and sort of a bacon, french fries

Le Cochon

Poitrine de Cochon roulée, bien grillée, jus de cochon corsé, 22 €
Purée de Pommes de terre – *Roasted Pork, mashed potatoes*

La Volaille

Magret de Canard, polenta Crémeuse, jus de volaille au vin jaune 24 €
Duck breast, creamy polenta, sauce with Vin Jaune

Suprême de Poulet Jaune, jus de volaille épicé, Likken, amandes et tandoori 16 € *
Chicken breast, poultry sauce, pasta, almonds and tandooris

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.

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

Poisson selon arrivage, Fregola, Blettes en 2 cuissons ; les cotes sont glacées, 25 €
le vert sauté, scrounch grillé - *Fish, fregola, chard cooked 2 ways*

Filets de Dorade, vinaigrette aromatique, gomasio de graines de	1 filet	16 € *
Courges et Lin, Légumes d'été – <i>Sea Bream Filets, vegetables</i>	2 filets	23 €

Le plat Viande et Poisson et du Bouillon (petite touche asiatique)

Fish, Meat, broth, a little of Asia at Le Vertugadin

Bouillon de Shitaké, Raviole de Canard grillée, fines lamelles de Filet de Bœuf
et Saumon, nouille Soba de David, cébette, gingembre, tandoori 25 €

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 – *Nice plate of Vegetables* 16 €

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) 15 €

Steak haché de Bœuf, Poulet ou 1 filet de dorade – Frites ou Pâtes

Chopped steak, Chicken or sea bream – French fries or pasta

Glace, gâteau au chocolat ou coupe de Chantilly

Ice cream, chocolate cake or a glass of Chantilly cream

Un jus de fruit ou un sirop à l'eau ou un diabololo

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 Fruit de saison, notre délicieuse Crème Chantilly, Nougatine, 12 € *
Caramel beurre salé – *Season fruit compote, Chantilly*

Belle assiette de Fruits frais, sorbets Pédone - *Fresh fruits with sorbets* 16 €

Tarte Fine aux Pommes, crème d'amande, cassonade et cannelle (ou pas) 14 €
Apple tart, cinnamon – 25 minutes de cuisson

On aime la Fraise. Sablé breton, croustillant Fraise, mousse Fraise, 16 €
insert fruits rouges, compotée de Fraise, Chantilly – *If you like Strawberry*

Vous avez dit Abricot ? Abricots rôtis au romarin, miel, sucre glace, 13 €
sorbet passion et scrounch – *If you like Apricot*

Crème brûlée, cœur Surprise... - *Cream brûlée* 12 € *

La Barrette de Chocolat qui fait Crouch, à tremper dans la Chantilly. 12 € *
Chocolate Cake, to dip in Chantilly cream.

Profiteroles, glace Vanille ou Noisette, amandes effilées, Chocolat noir fondu 14 €

Le Mono Chou, c'est comme au-dessus, mais un seul 8 € *

Profiteroles, Vanilla or Hazelnut Ice-cream, melted dark Chocolate. 2 pieces or 1

La Coupe Inversée !!! Mais qu'est-ce que c'est ??? – Ask What is it !! 12 €

De la Chantilly vanille, de la Chantilly chocolat, de la sauce chocolat, des roses des sables,
des copeaux de 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 Pêche de Condé – Pêche pochée, glace Vanille, purée de Framboise, Crème Chantilly

The Peach Melba – poached Peach, Vanilla ice cream, Raspberry puree, Chantilly cream

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* / Praline rose – *Pink praline* / Rhum Raisins – *Rum &*

Raisins / Rocher / Pâte à tartiner / Praliné à l'Ancienne – *Traditional Praliné*

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* / 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.