

Restaurant Le bonnet d'âne

Audrey et Mélanie sont heureuses de vous accueillir dans l'ancienne école de Villette qui, après avoir instruit des enfants durant plus de 100 ans, se voit aujourd'hui porter notre « Bonnet d'âne ».

L'une de nos préoccupations est de vous proposer des plats « fait maison », élaborés autant que possible à partir de produits frais et locaux.

Nous espérons que notre carte saura répondre à tous les goûts et à toutes les envies.

Nous vous souhaitons un beau retour en enfance et surtout un bon appétit.

Au plaisir de vous régaler !

Audrey et Mélanie

Les entrées :

L'assiette de Baudelaire : 15€

Charcuteries maison et charcuteries de Pays avec des cornichons et du beurre

L'entrée de Racine : 14€

Os à moelle grillé à l'ail des ours et ses toasts

L'entrée de Prévert : 12€

Paris Brest revisité avec sa mousse de chèvre frais aux noix et ses crudités de saison

L'entrée de la Fontaine : 14€

Panna cotta à l'avocat et tartare de saumon au sésame

L'entrée de Rimbaud : 18€

Terrine de foie gras de canard maison aux figues et au Banyuls accompagnée de son confit d'oignons et de ses toasts

Les salades :

avec une vinaigrette à l'huile de noix

Salade Hugo : 6€

Petite salade verte, crudités de saison, oignons rouges et croutons

Salade Verlaine : 15€

Grande salade verte, feuilleté de Saint Marcellin de la ferme de Miri 'bêlé, noix du Dauphiné, charcuterie du moment, oignons rouges et crudités de saison

Salade Ronsard : 15€

Grande salade verte, ravioles du Dauphiné poêlées, charcuterie du moment, noix du Dauphiné, oignons rouges, et crudités de saison

Les plats :

Les ravioles de Jeanne d'Arc : 19€

Ravioles crémeuses aux morilles et au parmesan

Le risotto de Napoléon : 19€

Risotto aux écrevisses et à la bisque de homard, agrémenté de parmesan

L'assiette du Maître :

Pièce du boucher (voir le tableau)

L'assiette de la Maitresse :

Pièce de poisson (voir le tableau)

L'assiette de la reine Margot : 21€

Filet de truite roulé et rôti accompagné d'une compotée de choux rouges au curry et d'une chantilly au citron vert

L'assiette du roi Dagobert : 21€

Cuisse de lapin braisée à l'orange accompagnée de pommes de terre nouvelles

Assiette de frites maison : 4€

Les menus :

Menu petit écolier : 12€ (jusqu'à 12ans)

Ravioles crémeuses et parmesan ou émincé de poulet pané et frites maison
2 boules de glaces, parfum au choix

Menu Ardoise :

du mercredi au vendredi le midi (hors jours fériés et vacances scolaires)

Plat 13€ / entrée+plat ou plat+dessert 16€ / entrée+plat+dessert 19€

Menu du Bonnet d'âne : 32€

L'entrée de Racine

Os à moelle grillé à l'ail des ours et ses toasts

Ou

L'entrée de Prévert

*Paris Brest revisité avec sa mousse de chèvre frais aux noix
et ses crudités de saison*

Ou

L'entrée de la Fontaine

Panna cotta à l'avocat et tartare de saumon au sésame

ou

L'entrée de Rimbaud (supplément de 4€)

*Terrine de foie gras de canard maison aux figues et au Banyuls
accompagnée de son confit d'oignons et de ses toasts*

Le risotto de Napoléon

Risotto aux écrevisses et à la bisque de homard, agrémenté de parmesan

Ou

L'assiette de la reine Margot

*Filet de truite roulé et rôti accompagné d'une compoté de choux rouges au
curry*

et d'une chantilly au citron vert

Ou

L'assiette du roi Dagobert

Cuisse de lapin braisée à l'orange accompagnée de pommes de terre nouvelles

Dessert à choisir dans la carte

(Supplément de 2€ pour une coupe alcoolisée et 1€ pour un café gourmand)

(Pour les menus Bonnet d'âne vous avez le choix entre un fromage ou un dessert dans la carte, avec un supplément de 2€ pour les coupes alcoolisées et 1€ pour un café gourmand)

Les Fromages :

Duo de fromages de Chartreuse de la ferme de Miri 'bèle : 5€

Faisselle de la ferme de Miri 'bèle : 4€

Sucre, confiture maison ou miel

Les Desserts :



Crème brûlée à la lavande : 7 €

Crème brûlée infusée à la lavande

Brownie au chocolat : 7 €

Brownie au chocolat et aux noix accompagné d'une boule de glace vanille et d'un coulis de caramel beurre salé

Sémifreddo autour de la fraise : 7€

Mousse glacée à la fraise, crémeux de fraises et crumble de noisettes

Tiramisu à la Chartreuse verte et aux spéculoos : 8€

La spécialité du bonnet d'âne, la gourmandise du tiramisu et la fraîcheur de la chartreuse verte

Café ou tisane ou thé gourmand(e) : 9€

Une boule de glace vanille accompagnée de 3 gourmandises maison

Les coupes de glaces :

Gourmandes :

Caramel : 6.50€

1 boule vanille, 1 boule caramel + coulis de caramel + chantilly + spéculoos

Dame blanche : 6.50€

2 boules vanille + sauce chocolat + chantilly

Ardéchoise : 6.50€

2 boules vanille + crème de marrons + chantilly

Café liégeois : 6.50€

2 boules café + 1 café chaud + chantilly

Chocolat liégeois : 6.50€

2 boules chocolat + sauce chocolat + chantilly

Pistacchio : 6.50€

1 boule pistache + 1 boule chocolat + sauce chocolat + chantilly

Alcoolisées :

La Chartreuse : 8.70€

2 boules chartreuse + liqueur de chartreuse verte

La Limoncello : 8.70€

2 boules citron + limoncello

La Colonel : 8.70€

2 boules citron + vodka

La coupe de vos envies:

1 boule 3€ /

2 boules 5.50€ /

3 boules 7.50€

Vanille / chocolat / chartreuse / cassis /
citron / fraise / café /

caramel beurre salé / pistache

Supplément alcool : 4€ (vodka, limoncello,
chartreuse verte, crème de cassis)

Supplément chantilly : 1€