

## 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 :

### **Assiette de Baudelaire : 14€**

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

### **L'entrée de Racine : 12€**

Salade de gésiers de volaille, crudités de saison, noix du Dauphiné, croutons, œuf dur assaisonnée d'une vinaigrette à la Chartreuse verte

### **L'entrée de la Fontaine : 14€**

Gravelax de saumon à la betterave et à l'aneth assaisonné à l'huile de sésame, éclats de noisettes

### **L'entrée de Prévert : 10€**

Crumble de potimarron et de châtaignes

### **L'entrée de Rimbaud : 18€**

Terrine de foie gras de canard maison accompagnée de son confit d'oignons et ses toasts (voir le tableau pour l'assaisonnement)

## 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 'bêle, noix du Dauphiné, jambon cru de pays, oignons rouges et crudités de saison

### **Salade Ronsard : 15€**

Grande salade verte, ravioles du Dauphiné poêlées, jambon cru de pays, noix du Dauphiné, oignons rouges, et crudités de saison

## Les plats :

### **Risotto de Napoléon : 20€**

Risotto rosmarino crémeux aux cèpes, parmesan et chips de légumes anciens

### **Ravioles de Jeanne d'Arc : 18€**

Ravioles du Dauphiné crémeuses au potimarron agrémentées de parmesan

### **Assiette du Maître : 20€**

Pièce du boucher (voir le tableau), beurre maître d'hôtel accompagnée de frites maison et de légumes de saison

### **Assiette de la Maitresse : 19€**

Pièce de poisson (voir le tableau), accompagnée de frites maison et de légumes de saison

### **L'assiette de la reine Margot : 21€**

Dos d'aiglefin en croûte d'olives noires et sa sauce au citron yuzu accompagné d'une tatin de légumes d'automne

### **L'assiette du roi Dagobert : 21€**

Demi magret de canard IGP du Sud-Ouest rôti avec une sauce aigre douce et accompagné d'une tatin de légumes d'automne

### **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 (voir tableau) hors jours fériés

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

# **Menu du Bonnet d'âne : 32€**

## ***L'entrée de Racine***

*Salade de gésiers de volaille, crudités de saison, noix du Dauphiné, croutons, œuf dur assaisonnée d'une vinaigrette à la Chartreuse verte*

*Ou*

## ***L'entrée de Prévert***

*Crumble de potimarron et de châtaignes*

*Ou*

## ***L'entrée de la Fontaine***

*Gravelax de saumon à la betterave et à l'aneth assaisonné à l'huile de sésame, éclats de noisettes*

*ou*

## ***L'entrée de Rimbaud (supplément de 4€)***

*Terrine de foie gras de canard maison accompagnée d'un confit d'oignons et de ses toasts (voir le tableau pour l'assaisonnement)*

\*\*\*\*\*

## ***Le risotto de Napoléon***

*Risotto rosmarino crémeux aux cèpes, parmesan et chips de légumes anciens*

*Ou*

## ***L'assiette de la reine Margot***

*Dos d'aiglefin en croûte d'olives noires et sa sauce au citron yuzu accompagné d'une tatin de légumes d'automne*

*Ou*

## ***L'assiette du roi Dagobert***

*Demi magret de canard IGP du Sud-Ouest rôti avec une sauce aigre douce et accompagné d'une tatin de légumes d'automne*

\*\*\*\*\*

## ***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 'bêlé : 5€**

**Fromage blanc de la ferme du Tîl : 4€**

*Sucre, confiture maison ou miel de Dédé Mollard*

## **Les Desserts :**



**Crème brûlée au sapin et au miel : 7€**

*Crème brûlée onctueuse au miel et infusée au sapin.*

*Un dessert délicat et gourmand*

**Moelleux au chocolat : 7 €**

*Moelleux au chocolat cœur coulant accompagné d'un coulis mandarine et de chantilly*

**Mont blanc glacé aux marrons : 7€**

*Mousse glacée à la crème de marrons, éclats de meringues et de la chantilly*

**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€