

## 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 : 15€**

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

### **L'entrée de Racine : 12€**

Velouté de panais parfumé au sésame, crème de safran de Chamechaude et perles de vinaigre citronnée

### **L'entrée de Prévert : 12€**

Crèmeux de carottes au cumin sur sa mousse de chèvre frais et ses chips de légumes anciens

### **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 'bête, 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 gnocchis de Jeanne d'Arc : 18€**

Gnocchis à la crème de bleu de Sassenage et brisures de noix du Dauphiné

**Assiette du Maitre : 20€**

Pièce du boucher (voir le tableau), sauce tartare accompagnée de frites maison et de salade

**Assiette de la Maitresse : 19€**

Pièce de poisson (voir le tableau), sauce tartare accompagnée de frites maison et de salade

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

Dos de cabillaud avec sa sauce au lait de coco et chips de chorizo accompagné d'un dahl de lentilles à la courge butternut

**L'assiette du roi Dagobert : 21€**

Parmentier de canard confit à la patate douce et chips de légumes anciens

**Assiette de frites maison : 4€**

## Les menus :

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

Raviolis 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*

*Velouté de panais parfumé au sésame, crème de safran de Chamechaude et perles de vinaigre citronnée*

*Ou*

## *L'entrée de Prévert*

*Crèmeux de carottes au cumin sur sa mousse de chèvre frais et ses chips de légumes anciens*

*Ou*

## *L'entrée de la Fontaine*

*Duo de charcuterie du moment accompagné de cornichons et de beurre*

*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)*

\*\*\*\*\*

## *Les gnocchis de Jeanne d'Arc*

*Gnocchis à la crème de bleu de Sassenage et brisures de noix du Dauphiné*

*Ou*

## *L'assiette de la reine Margot*

*Dos de cabillaud avec sa sauce au lait de coco et chips de chorizo accompagné d'un dahl de lentilles à la courge butternut*

*Ou*

## *L'assiette du roi Dagobert*

*Parmentier de canard confit à la patate douce et chips de légumes anciens*

\*\*\*\*\*

## *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 'bêle : 5€**

**Faisselle de la ferme de Miri ' bêle : 4€**

*Sucre, confiture maison ou miel*

## Les Desserts :



**Poire pochée : 7 €**

*Poire pochée au miel et au romarin servie tiède avec son crumble de noisettes*

**Mousse chocolat : 7 €**

*Mousse au chocolat aux zestes d'agrumes et éclats de meringue*

**Sémifreddo autour du café : 7€**

*Mousse glacée au café, crémeux de café et éclats de pistaches*

**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€