

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 'bêle, 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 Maître : 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)

*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

*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 'bêlé : 5€

Faisselle de la ferme de Miri 'bêlé : 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€