

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
(selon disponibilité)

L'entrée de Racine : 14€

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

L'entrée de Prévert : 12€

Le Paris Rome : un Paris Brest revisité à la burrata et au jambon cru agrémenté
d'un pesto de basilic sur son nid de roquette

L'entrée de la Fontaine : 14€

Carpaccio de poulpe au sésame agrémenté de perle de citron et de pamplemousse

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 '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 :

L'assiette de Charlemagne : 22€

Double carpaccio de bœuf au basilic et sa baratta accompagné de frites maison

Les ravioles de Napoléon : 19€

Ravioles du Dauphiné crémeuses aux courgettes et au curry agrémentées 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€

Filets de rougets rôtis et son coulis de poivrons accompagnés de son mille-feuilles d'aubergines

L'assiette du roi Dagobert : 21€

Demi-magret de canard IGP du Sud-Ouest rôti au miel accompagné d'un écrasé de pomme de terre au romarin

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

Le Paris Rome : un Paris Brest revisité à la burrata et au jambon cru agrémenté d'un pesto de basilic sur son nid de roquette

Ou

L'entrée de la Fontaine

Carpaccio de poulpe au sésame agrémenté de perle de citron et de pamplemousse

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

Les ravioles de Napoléon

Ravioles du Dauphiné crémeuses aux courgettes et au curry agrémentées de parmesan

Ou

L'assiette de la reine Margot

Filets de rougets rôtis et son coulis de poivrons accompagnés de son mille-feuilles d'aubergines

Ou

L'assiette du roi Dagobert

Demi-magret de canard IGP du Sud-Ouest rôti au miel accompagné d'un écrasé de pomme de terre au romarin

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 :



Moelleux au chocolat : 7 €

Moelleux au chocolat cœur coulant et sa compotée de fruits rouges accompagné d'une boule de glace vanille et de chantilly

Verrine à l'abricot : 7€

Verrine d'une compotée d'abricot à la verveine et son crémeux mascarpone agrémentée d'un crumble de noisettes

Caprice des Chartreux : 8€

La spécialité du bonnet d'âne se réinvente avec ce tiramisu revisité au café et à la Chartreuse

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€