

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 charcuterie de Pays avec des cornichons et du beurre

L'entrée de Racine : 14€

Carpaccio de bœuf avec un pesto au basilic et aux amandes agraimanté de parmesan

L'entrée de la Fontaine : 10€

Tartelette de tomates confites et moutarde à l'ancienne avec son nid de roquette

L'entrée de Prévert : 12€

Buratta crémeuse et tomates anciennes assaisonnées avec une huile d'olive au basilic

L'entrée de Rimbaud : 18€

Terrine de foie gras de canard maison accompagné de son confit d'oignons et ses toasts

Les salades :

avec une vinaigrette à l'huile de noix

Salade Hugo : 5€

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 crémeux au safran de Chamechaude et au parmesan

Ravioles de Jeanne d'Arc : 18€

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

Assiette du Maître : 19€

Pièce du boucher (voir le tableau), beurre maître d'hôtel accompagnée de frites maison et de son nid de salade

Assiette de la Maitresse : 18€

Pièce de poisson (voir le tableau), beurre maître d'hôtel accompagné de frites maison et de son nid de salade

L'assiette de Charlemagne : 19€

Double carpaccio de bœuf avec un pesto au basilic et aux amandes agrémenté de parmesan et sa buratta crémeuse

L'assiette de la reine Margot : 21€

Filet de rougets et sa sauce chimichuri (sauce froide aux herbes fines et citron) accompagné d'un crumble de légumes d'été

L'assiette du roi Dagobert : 21€

Jarret d'agneau braisé au foin servi avec son jus et des pommes de terre grenailles rôties

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 12€ / entrée+plat ou plat+dessert 15€ / entrée+plat+dessert 18€

Menu du Bonnet d'âne : 32€

L'entrée de Racine

*Carpaccio de bœuf avec un pesto au basilic et aux amandes
agraimanté de parmesan*

Ou

L'entrée de Prévert

*Buratta crémeuse et tomates anciennes
assaisonnées avec une huile d'olive au basilic*

Ou

L'entrée de la Fontaine

*Tartelette de tomates confites et moutarde à l'ancienne
avec son nid de roquette*

ou

L'entrée de Rimbaud

(supplément de 4€)

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

Le risotto de Napoléon

Risotto crémeux au safran de Chamechaudé et au parmesan

Ou

L'assiette de la reine Margot

*Filet de rougets et sa sauce chimichuri
(sauce froide au herbes fines et citron)
acompañé d'un crumble de légumes d'été*

Ou

L'assiette du roi Dagobert

*Jarret d'agneau braisé au foin servi avec son jus
et des pomme de terre grenailles rôties*

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 Til : 4€

Sucre, confiture maison ou miel de Dédé Mollard

Les Desserts :

Cheesecake au citron : 6€

Cheesecake à l'américaine au citron servi avec un coulis de fruits rouges et de la chantilly

Verrine gourmande à l'abricot: 6 €

Biscuits sablé au romarin et compoté d'abricot servi avec de la chantilly et des amandes grillées

Parfait glacé à la menthe glaciale : 6€

Mousse glacé à la menthe glaciale servie avec une sauce au chocolat et de la chantilly

Tiramisu à la Chartreuse verte et aux spéculoos : 7€

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

Café ou tisane ou thé gourmand(e) : 8€

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

Fruitée : 6.50€

1 boule fraise + 1 boule cerise + coulis de fruits rouges + 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 / cerise

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

Supplément chantilly : 1€