

RESTAURANT
CAVE À VIN • SALON DE THÉ

CHAPEAU

Versailles 1874



CHAPEAU

7 rue Hoche, 78000 Versailles
table@chapeau1874.fr | 01.39.50.10.81

Lun-Vend : 12h-14h30, 19h-22h
Sam-Dim : 12h-22h



Entrées

- Saumon fumé, crème ciboulette citronnée, pomme granny → 11€
- ✓ Œuf bio parfait, crémeux de petits pois, menthe fraîche → 8€
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits → 17€
- Escargots de Bourgogne, beurre persillé - 6 pièces ou 12 pièces → 11€/20€
- Gambas croustillantes, coriandre, mayonnaise maison → 12€
- ✓ Camembert rôti du pays d'Auge *AOC Normandie*, chutney aux figues → 11€
- ✓ Authentique soupe à l'oignon gratinée à l'emmental → 11€
- ✓ Velouté de légumes, fines herbes et croûtons à l'ail → 9€

Plats

- Suprême de volaille label rouge, purée du jour au champignons, jus corsé → 22€
- Burger gourmet, black Angus, Saint-Nectaire, frites → 22€
- Filet de bar, poêlée de légumes de saison, sésame et sauce thaï → 24€
- Classique Fish & Chips, tout simplement! → 19€
- ✓ Penne pesto maison & parmesan → 19€
- PLATS SIGNATURE | Tête de veau, sauce gribiche, légumes vapeur → 28€
- | Sole meunière, sauce beurre blanc, légumes → 58€

Retrouvez sur notre ardoise →

Nos pièces du boucher & pêches du jour
Les recettes traditionnelles de mamie Monique

FORMULE MIDI

- Entrée, plat OU plat, dessert → 28€
- Entrée, plat et dessert → 29€

MENU ENFANT

- OU | Steak haché avec frites ou légumes
- | Mini Fish & Chips
- Boule de glace et Sirop au choix 14€

Desserts

- Le fondant chocolat de la maison & sa traditionnelle crème anglaise → 9€
- Brioche de mamie Monique, façon pain perdu, glace vanille, caramel beurre salé → 9€
- Crème brûlée maison parfumée à la vanille → 9€
- Pana cotta, coulis de fruits rouges ou mangue → 9€
- Minestrone de fruits, sirop de verveine et sorbet citron → 9€
- Crumble aux pommes caramélisées, glace vanille, chantilly maison → 9€
- Café gourmand (3 délices sucrés selon l'humeur du chef) → 10€
- Assiette de fromages : Camembert, Saint-Nectaire, Pont-l'Évêque, Comté 9€