

CHAPEAU

Table versaillaise depuis 1874

Cocktails

- Cocktail Maison. *Lillet rosé, Tonic, Citron Vert* • 12
Spritz. *Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange* • 12
Spritzicus. *Italicus, Prosecco, eau pétillante, Olive verte* • 12
Gin Tonic. *Gin Citadelle, Tonic, Citron vert* • 12
Pina Colada. *Rhum Havana Club 3ans, coco, ananas ** • 12
Mojito. *Rhum Havana Club 3ans, citron vert, menthe, sucre de canne ** • 12
Mojito Fraise ou Passion. *Rhum Havana Club 3ans, citron vert, menthe, fruits frais ** • 12
Moscow Mule. *Vodka Absolute, Ginger beer, Citron* • 12
Daiquiri. *Rhum Havana Club 3ans, triple sec, orange, sucre de canne, citron* • 12
Margarita. *Téquila, Cointreau, Jus de citron* • 12
Le Pink Lady de Louis XIV. *Gin, citron, grenadine* • 12
Napoléon. *Rhum Havana Club 3ans, liqueur Napoléon, Ginger beer, citron vert* • 12
Negroni. *Gin Citadelle, martini rouge, campari* • 12

* Version Virgin 8€

Apéritifs

- Coupe de champagne, Kir Royal • 14
Apéritifs français. *Ricard, Pastis, Suze, Cointreau* • 6
Porto, Martini, Kir, Bières (*Heineken, 1664*) • 5

Spiritueux (4cl)

Rhums

- Havana Club 3 / 7 ans. *La Havane* • 9 / 12
Diplomatico. *Venezuela* • 14
Don Papa. *Philippines* • 14
Plantation XO. *Barbade* • 18
Zacapa 23 ans. *Guatemala* • 24

Whisky

- Ballantine's • Jack Daniel's • 9
Aberlour 10ans • Chivas 12 ans • 10
Tokinoka • 15
The Glenlivet 18 ans • 24

Gins & Vodka

- Beefeater. *Royaume-Uni* • 8
Absolut. *Suède* • 9
Citadelle. *France* • 10
Grey Goose. *France* • 14

Liqueurs & Digestifs

- Poire • Prune • Mirabelle • 9
Get27 • Baileys • Grand-Marnier • 7
Cognac VSOP Rémi Martin • 16
Cognac XO Delaître • 24
Bas Armagnac Millésimé 1979 • 32

Accompagnement Soft 4€

Entrées

Tartare de saumon. *Avocat, fruit de la passion, citron vert, herbes fraîches* • 12

🌿 Œuf bio parfait. *Crèmeux de petits pois, menthe* • 9

Escargots de Bourgogne. *Gros calibres, 6 pièces* • 11

Gambas croustillantes. *Spicy Mayo, Coriandre* • 13

Soupe à l'oignon. *Gratinée à l'emmental* • 11

🌿 Burrata. *Tomates d'antan, pesto maison* • 14

Foie gras de canard mi-cuit. *Pain grillé, figue rôtie au miel* • 19



Plats

VIANDES

~ Boucherie METZGER ~

Suprême de volaille. *Purée maison, carottes rôties, champignons à la crème* • 22

Pièce du boucher. *Frites maison, sauce Chapeau* • 17 *

Confit de Canard. *Pommes grenailles, purée de carottes* • 24

Tartare de bœuf. *Préparation maison, frites maison, salade* • 19

Filet de Bœuf Chateaubriand. *Purée maison, beurre maître d'hôtel* • 38

POISSONS

Filet de bar. *Wok de légumes croquants, sauce aux agrumes et sésame* • 24

Fish & Chips. *Cabillaud pané, frites & sauce tartare maison* • 19 *

Linguine aux gambas. *Tomates & basilic* • 27

BURGERS

Burger du Chapeau. *Black Angus, cheddar, frites maison* • 22 *

Chicken Burger. *Poulet croustillant, cheddar, frites maison* • 22 *

🌿 Burger Veggie. *Mozzarella panée, roquette, pesto, frites maison* • 22

SALADES & RISOTTO

🌿 Salade César. *Poulet crispy, iceberg, parmesan, tomates cerises, croutons à l'ail* • 19 *

🌿 Salade Grecque. *Tomates, Concombres, Olives, Feta, basilic* • 18

🌿 Risotto crémeux. *Brocolini croquants, copeaux de parmesan* • 20

Plat traditionnel du jour

Cahier de recettes de Mamie Monique

Menu midi*

Plat du jour + verre de vin ou café • 19

Entrée + Plat ou Plat + Dessert • 24

Entrée + Plat + Dessert • 29

Menu enfant 14

Aiguillettes de poulet ou Jambon blanc

Coquillettes ou frites,

Boule de glace

Sirop au choix

*Sur ardoise, hors week-ends et jours fériés

🌿 – Plats végétariens ou possible en version veggie –

– Merci de nous communiquer vos allergènes • Prix en euros net, taxes et service inclus –

Planches à composer

3 saveurs • 7 | 7 saveurs • 13

La planche à partager de Mamie Monique (14 saveurs) • 24

- Charcuteries. *Jambon cuit aux herbes, Jambon de Bayonne 9 mois, Rosette de Lyon, Terrine campagnarde, Rillettes de canard*
- Fromages AOP. *Brie, Camembert, Crottin de chèvre, Roquefort, St-Nectaire*

- Planche de Tapas. *Aiguillettes de poulet pané – Stick de Mozzarella – Onions Rings* • 16

Desserts maison

- Crème brûlée. *Vanille gousse de Madagascar* • 9
- Brioche de Mamie Monique. *Façon pain perdu, caramel ou nutella* • 9
- Salade de fruits. *Virgin Mojito, sorbet citron* • 8
- Ile Flottante. *Crème anglaise, caramel, amandes effilées* • 8
- Mousse au chocolat. *Éclats de chocolats noirs, fleur de sel, piment d'Espelette* • 9
- Crêpes. *Sucre, Confiture, Citron* • 5 | *Caramel beurre salé, Nutella* • 6
- Café Gourmand. *Crème brûlée, Mousse au chocolat, Salade de fruits* • 10

Glaces artisanales

Maison ANTOLIN, maître glacier depuis 1916, label « excellence du savoir-faire français » 

Sélection de crèmes glacées. *Chocolat craquant, Vanille délice Bourbon Madagascar, Café Moka Éthiopie, Pistache avec morceaux, Caramel beurre salé, Menthe-Chocolat, Rhum raisin, Noix de coco*

Sélection de sorbets. *Citron, Framboise, Fraise, Mangue, Pêche de vigne*

La boule • 3

- Coupe gourmande. *Coulis de fruits, sorbet citron, sorbet mangue, glace coco, découpe de fruits frais* • 9
- Coupe très gourmande. *Crème de nutella croustillante, glace vanille, glace chocolat, mini magnum, chantilly maison, Sauce chocolat, Mikado* • 12

Boissons fraîches

- Jus de fruits – 25cl. *Fraise, Orange, Pomme, Mangue, Tomate, Ananas, Abricot* • 5,5
- Boissons gazeuses. *Coca Cola, Coca Cola Zéro, Orangina, Perrier, Limonade, Ice Tea* • 5
- Eaux Minérales 50cl. *Evian, Badoit, San Pellegrino* • 4,5
- Eaux Minérales 1L. *Evian, Badoit, San Pellegrino* • 7,5

Boissons chaudes

- Expresso, Allongé, Noisette. *Café 100% arabica origine France* • 2,5
- Café crème, Cappuccino, Chocolat Chaud Van Houten • 5
- Sélection de thés & infusion de la maison Kusmi Tea • 5
- Assiette artisanale. *Madeleines et financiers – 6 pièces* • 4
- Affogato. *Expresso sur glace vanille Bourbon Madagascar* • 5,5

CAVE DU CHAPEAU

Rouges

	<u>·12cl</u>	<u>·25cl</u>	<u>·50cl</u>	<u>·75cl</u>
Brouilly. <i>Bourgogne • Château de la Chaize</i>	·8	·14	·26	·34
Haute-Côtes de Beaune. <i>Bourgogne • Grande Cuvée Nuiton Beaunoy</i>				·49
Lalande de Pomerol. <i>Bordeaux • Cuvée la Rollandière</i>	·7	·13	·24	·31
St Emilion. <i>Bordeaux • Lajarde Montarlier</i>	·10	·18	·33	·43
St Estèphe. <i>Bordeaux • Château Beau Site</i>				·74
Pic St Loup. <i>Languedoc • Réserve Des Almandes</i>				·31
Chinon. <i>Vallée de la Loire • Les Granges de la Perrière</i>	·6	·10	·19	·24
Saumur Champigny. <i>Vallée de la Loire • Les Tuffès - Domaine Sanzay</i>	·7	·12	·21	·27
Crozes Hermitage. <i>Vallée du Rhône • Les Roches Blondes</i>	·9	·15	·28	·36
Vacqueyras. <i>Vallée du Rhône • Cuvée Prestige - SCA Rhonea</i>				·38

Blancs

	<u>·12cl</u>	<u>·25cl</u>	<u>·50cl</u>	<u>·75cl</u>
Chardonnay. <i>Bourgogne • La Pépîte</i>	·7	·12	·23	·29
Petit Chablis. <i>Bourgogne • JM Brocard</i>	·11	·20	·37	·47
Chablis 1er Cru. <i>Bourgogne • Domaine Dampfrères</i>				·65
Pouilly Fuissé. <i>Bourgogne • 1er Cru - Art Minéral</i>				·88
Coteaux du Layon. <i>Vallée de la Loire • Château La Tomaze</i>				·37
Sancerre. <i>Vallée de la Loire • Domaine Thirot</i>	·10	·18	·33	·42
Pouilly-Fumé. <i>Vallée de la Loire • Le Grand Plateau - Guy Saget</i>	·13	·23	·42	·54

Rosés

	<u>·12cl</u>	<u>·25cl</u>	<u>·50cl</u>	<u>·75cl</u>
IGP Pays d'Oc. <i>Languedoc • Gris de Blanc</i>	·7	·13	·24	·30
Minuty. <i>Côtes de Provence • Prestige</i>	·11	·21	·40	·56

Champagnes

Nicolas Feuillatte. *Brut ou Brut rosé • 60*

Deutz. *Brut ou brut rosé • 90*

Ruinart. *Brut • 120*

Laurent Perrier. *Grand siècle • 180*

table@chapeau1874.fr

01.39.50.10.81

