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

Piña 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 Absolut, Ginger beer, Citron • 12

Daïquiri. 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)

Phums

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

Ballantine's • Jack Daniel's • 9

Aberlour 10ans \cdot Chivas $\overline{12}$ ans \cdot 10

Misky

Tokinoka • 15

The Glenlivet 18 ans • 24

Gins & Jodkas

Beefeater. Royaume-Uni · 8

Citadelle. France · 10

Absolut. Suède · 9

Grey Goose. France · 14

Accompagnement Soft 4€

Liqueurs & Digestifs

Poire · Prune · Mirabelle · 9

Get 27 · Baileys · Grand Marnier · 7

Cognac VSOP Rémy Martin · 16

Cognac XO Delaître • 24

Bas Armagnac Millésime 1979 • 32



Entrées

Tartare de saumon passion. Avocat, fruit de la passion, citron vert, herbes fraîches • 13

© Œuf bio poché. Poêlée de champignons, fleur de sel • 10

Escargots de Bourgogne & son beurre persillé. Gros calibres, 6 pièces • 12

© Soupe à l'oignon maison. Bouillon au thym, gratinée à l'emmental • 11

Poêlée de gambas en persillade. Légumes provençales • 14

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



VIANDES

Suprême de volaille. Peau croustillante, purée maison & garniture grand-mère • 22

Pièce du boucher. Frites maison, sauce au poivre • 19

Burger « Black Angus ». Bœuf de race Angus, cheddar, frites maison • 22

Bœuf bourguignon. Cahier de recettes traditionnelles de Mamie Monique • 19

Souris d'agneau braisée. Jus de thym et légumes confits • 27

Confit de canard à l'orange. Fondant de pommes de terre, purée de butternut • 26

Filet de bœuf Chateaubriand. Fondant de pommes de terre, champignons, sucrine braisée • 38

POISSONS & CRUSTACÉS

Pêche du jour. Légumes glacés • 24
Cabillaud pané. Façon « Fish & Chips », frites maison & sauce tartare • 19
Noix de Saint-Jacques. Sauce aux agrumes, risotto aux herbes fines • 29

SALADE & PATES

Salade César. Poulet crispy, œuf poché, iceberg, parmesan, tomates cerises, croutons à l'ail • 21
Linguine à la truffe. Crème de truffe, champignons & parmesan • 24



Menu midi

Plat + verre de vin ou café · 19 Entrée + Plat ou Plat + Dessert · 24 Entrée + Plat + Dessert · 29 Menu enfant 14

Aiguillettes de poulet ou steak haché Frites ou légumes, Boule de glace et sirop au choix

- hors week-ends et jours fériés -

Retrouver nos suggestions du jour sur notre ardoise...

Planches

· La planche de charcuterie. Jambon de Bayonne 9 mois, Rosette de Lyon, Terrine campagnarde, Rillettes de canard • 16

· La planche de fromage AOP. Brie, Camembert, Crottin de chèvre, Saint-Nectaire • 16

• La planche à partager de Mamie Monique (Charcuterie & Fromage) • 22



Crème brûlée. Vanille gousse de Madagascar & sa tuile de sésame • 9 * Brioche de Mamie Monique. Façon pain perdu, caramel & glace vanille • 9 * Crumble aux pommes. Dans son panier croustillant nougatine sésame, glace vanille • 10 Fondant au chocolat. Cœur coulant, cacao Valrhona 75% • 10 Crêpes. Sucre, confiture, citron • 5 | Caramel beurre salé, Nutella • 6 * Profiteroles du Roi. Chou maison cœur vanille, sauce chocolat • 11 Café gourmand. Crème brûlée, mousse au chocolat, salade de fruits • 10



Glaces des Alpes, label « Maître Artisan Glacier » depuis 1988

Sélection de crèmes glacées. Chocolat cœur de Guanaja, Vanille Bourbon Madagascar, Café 100% Arabica, Pistache de Sicile avec éclats, Caramel au beurre salé de Guérande, Barbe à Papa

Sélection de sorbets. Fraise Sengana, Mangue, Pêche de vigne, Citron

La boule • 3



Jus de fruits - 25cl. Orange, Pomme, Mangue, Tomate, Ananas • 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



Expresso, Allongé, Noisette. Café 100% arabica origine France • 2,5 Café crème, Cappuccino, Chocolat Chaud Van Houten • 5 Sélection de thés & infusions de la maison Kusmi Tea • 5 Affogato. Expresso sur glace vanille Bourbon Madagascar • 5,5

CAVE DU CHAPEAU

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

() (A) ()	,
	•
V	

Blancs

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



Rosés

2363	•12cl	•25cl	•50cl	•75cl
IGP Pays d'Oc. Languedoc • Gris de Blanc	•7	· 13	•24	•30
M de Minuty. Côtes de Provence • M	•9	· 15	•28	•36
Minuty. Côtes de Provence • Prestige	· 11	•20	•37	•47

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



