

CHAPEAU

Table versaillaise depuis 1874

Cocktails

- Cocktail Maison. *Lillet rosé, tonic, citron vert* • 12
Spritz. *Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange* • 12
Napoléon. *Rhum Havana club, liqueur Napoléon, ginger beer, citron vert* • 12
Mojito. *Rhum Havana Club, citron vert, menthe, sucre de canne* • 12 *
Mojito Fraise ou Passion. *Rhum Havana Club, citron vert, menthe, fruits frais* • 12 *
Expresso Martini. *Vodka, liqueur de café, expresso, sucre de canne* • 12
Gin Tonic. *Gin Citadelle, tonic, citron vert* • 12
Pornstar. *Vodka Absolut, liqueur de passion, jus de citron, sirop de vanille, shot de champagne* • 12
Piña Colada. *Rhum Havana Club, coco, ananas* • 12 *
Moscow Mule. *Vodka Absolut, ginger beer, citron* • 12
Daïquiri. *Rhum Havana Club 3ans, triple sec, orange, sucre de canne, citron* • 12
Arlequin. *Amaretto, Cointreau, jus de citron, jus d'ananas, sirop de vanille* • 12
Le Pink Lady de Louis XIV. *Gin, citron, grenadine* • 12
Negroni. *Gin Citadelle, Martini Rouge, Campari* • 12

* Version Virgin 8€

Apéritifs

- Coupe de champagne, Kir Royal • 14
Apéritifs français. *Ricard, Pastis, Suze* • 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 & Vodkas

- 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, vinaigrette fruit de la passion, citron vert, herbes fraîches* • 13

🌿 Œuf bio poché. *Crèmeux de petits pois, menthe, petits pois & lardons* • 9 M

🌿 Gaspacho maison. *Feta, basilic* • 7 M

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

🌿 Soupe à l'oignon maison. *Bouillon au thym, gratinée à l'emmental* • 11 M

🌿 Burrata AOP 125g. *Tomates d'Antan, pistou Ail des ours* • 13

Poêlée de gambas dans son gaspacho. *Sorbet basilic* • 14

Foie gras de canard maison. *Brioche toastée, chutney* • 19



Plats

VIANDES

Suprême de volaille. *Purée maison & garniture grand-mère* • 22

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

Burger « Black Angus ». *Steak Angus façon bouchère 180g, cheddar, frites maison* • 22

Croque-Monsieur Tradition. *Jambon blanc, comté, béchamel à l'ancienne, gratiné à l'emmental* • 17 M

Bœuf Bourguignon. *Cahier de recettes traditionnelles de Mamie Monique* • 19 M

Tartare de Bœuf Charolais 180g. *Préparé par le chef, frites maison* • 22

🌿 Salade César. *Poulet crispy, œuf poché, iceberg, parmesan, tomates cerises, croutons à l'ail* • 21 M

🌿 Salade Grecque. *Feta, tomates, concombre, olives, oignons rouges, huile d'olive, basilic* • 16 M

Filet de bœuf Chateaubriand. *Purée maison à la truffe, carotte braisée, sauce vigneronne* • 38

POISSONS & CRUSTACÉS

Pêche du jour. *Poêlée de légumes du marché* • 22

Cabillaud pané. *Façon « Fish & Chips », frites maison & sauce tartare* • 19 M

Noix de Saint-Jacques. *Purée carotte gingembre, quinoa & noisettes torréfiées* • 29



M Menu midi

Entrée - Plat • 24

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

Jusqu'à 15h - hors week-ends et jours fériés

Retrouver les suggestions du chef sur notre ardoise M



– Plats végétariens ou possibles en version veggie –

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

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, Comté* • 16
- La planche à partager de Mamie Monique (*Charcuterie & Fromage*) • 22
- La planche de croque-monsieur à partager • 22

Desserts maison

- Crème brûlée. *Vanille gousse de Madagascar & sa tuile de sésame* • 9 M
- Brioche de Mamie Monique. *Façon pain perdu, caramel & glace vanille* • 10 M
- Aux fraises. *Mascarpone, fraises fraîches, coulis maison, zeste de citron vert, spéculos* • 9 M
- Cœur coulant au chocolat. *Cacao Valrhona 75% et sa glace pistache. Cuisson minute* • 10
- Crêpes. *Sucre, confiture, citron* • 6 | *Caramel beurre salé, Nutella* • 7 M
- Riz au lait de Maman. *Lait vanillé, caramel, fleur d'oranger & noisettes torréfiées* • 9 M
- Profiteroles du Roi. *Chou maison cœur glace vanille, sauce chocolat* • 11
- Café gourmand. *Assortiment de nos suggestions du jour* • 10

Glaces artisanales

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



Sélection de crèmes glacées. *Chocolat cœur de Guanaja, vanille Bourbon Madagascar, coco, café 100% Arabica, pistache de Sicile avec éclats, caramel au beurre salé de Guérande, barbe à papa, nougat*

Sélection de sorbets. *Fraise Sengana, mangue, pêche de vigne, citron, basilic*

La boule • 3 M

Boissons fraîches

- Jus de fruits – 25cl. *Orange, Pomme, Mangue, Tomate, Ananas* • 5,5
- Thé glacé Maison 25cl. *Pêche ou Citron* • 5,5
- Boissons gazeuses. *Coca Cola, Coca Cola Zéro, Orangina, Perrier, Limonade* • 5,5
- 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 & infusions de la maison Kusmi Tea • 5
- 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>Beaujolais • 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 Meysonniers - M. Chapoutier</i>	·7	·14	·27	·39
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
M de Minuty. <i>Côtes de Provence • M</i>	·9	·15	·28	·36
Minuty. <i>Côtes de Provence • Prestige</i>	·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*

OTHER
LANGUAGES



wifi : CHAPEAU_GUESTS
mdp : CHAPEAU1874

table@chapeau1874.fr
01.39.50.10.81

