

ROUGES

	12cl	25cl	50cl	75cl
Brouilly AOP <i>Bourgogne, Château des Tours</i>	7	12	22	32
Haute-Côtes de Beaune AOP <i>Bourgogne, Domaine Billard</i>				49
St Emilion AOC <i>Bordeaux, Château Belle Assise</i>	10	17	32	46
Lalande de Pomerol <i>Bordeaux, Château Tour Canon</i>	11	18	34	49
St Estèphe AOC <i>Bordeaux, Château Beau Site</i>				79
Pic St Loup AOC <i>Grand Sud, Mas de l'Oncle</i>				34
Chinon AOC <i>Val de Loire, Château de Vaugaudry</i>	6	12	19	27
Saumur Champigny AOP Bio <i>Val de Loire, Barc - Les Calcaires</i>	7	12	22	32
Vacqueyras AOC Bio <i>Vallée du Rhône, Domaine des Ondines</i>				44
Crozes-Hermitage AOC Bio <i>Vallée du Rhône, Famille Belle Cuvée du Peizon</i>	8	14	24	34

BLANCS

	12cl	25cl	50cl	75cl
Chardonnay Côte Chalonnaise AOC <i>Bourgogne, Millebuis</i>	7	12	22	32
Petit Chablis AOC <i>Bourgogne, Domaine Gueguen</i>	9	16	29	41
Chablis 1er Cru <i>Bourgogne, Laroche - Essence des Climats</i>				78
Pouilly Fuissé AOC <i>Bourgogne, Thierry Drouin</i>				48
Coteaux du Layon AOC Bio <i>Val de Loire, Château La Roulerie</i>				44
Sancerre AOC <i>Val de Loire, Les Broux</i>	11	18	34	49
Pouilly Fumé AOC <i>Val de Loire, Les Clairières</i>	12	19	35	50

ROSÉS

	12cl	25cl	50cl	75cl
Sable de Camargue Bio <i>Camargue, Le gris du Domaine du Petit Chaumont</i>	6	10	18	26
Minuty <i>Côtes de Provence, Côté Presqu'île</i>	9	16	29	41
Minuty <i>Côtes de Provence, Prestige</i>	11	18	34	49

CHAMPAGNES

Nicolas Feuillatte <i>Brut ou Brut rosé</i>	60
Deutz <i>Brut ou brut rosé</i>	90
Ruinart <i>Brut</i>	120
Laurent Perrier <i>Grand siècle</i>	180

CHAPEAU

Table versaillaise depuis 1874

COCKTAILS

* Version virgin 8e

Cocktail Maison <i>Lillet rosé, tonic, citron vert</i>	12
Spritz <i>Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange</i>	12
Limoncello Spritz <i>Limoncello, Prosecco, eau pétillante, citron</i>	12
Napoléon <i>Rhum Havana club, liqueur Napoléon, ginger beer, citron vert</i>	12
* Mojito <i>Rhum Havana Club, citron vert, menthe, sucre de canne</i>	12
* Mojito Fraise ou Passion <i>Rhum Havana Club, citron vert, menthe, fruits frais</i>	12
Gin Tonic <i>Gin Citadelle, tonic, citron vert</i>	12
Pornstar <i>Vodka Absolut, liqueur de passion, jus de citron, sirop de vanille, shot de champagne</i>	12
* Piña Colada <i>Rhum Havana Club, coco, ananas</i>	12
Moscow Mule <i>Vodka Absolut, ginger beer, citron</i>	12
Old Fashion <i>Whisky Ballantine's, sucre de canne</i>	12
Caïpirinha <i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	12
Le Pink Lady de Louis XIV <i>Gin, citron, grenadine</i>	12

APÉRITIFS

Coupe de champagne, Kir Royal	14
Apéritifs français. <i>Ricard, Pastis, Suze</i>	6
Porto, Martini, Kir, Bières (<i>Heineken, 1664</i>)	5

SPIRITUEUX 4cl

RHUMS		WHISKY	
Havana Club 3 ans <i>La Havane</i>	9	Ballantine's	9
Havana Club 7 ans <i>La Havane</i>	12	Jack Daniel's	9
Diplomatico <i>Venezuela</i>	14	Aberlour 10ans	10
Don Papa <i>Philippines</i>	14	Chivas 12 ans	10
Plantation XO <i>Barbade</i>	18	Tokinoka	15
Zacapa 23 ans <i>Guatemala</i>	24	The Glenlivet 18 ans	24
GIN & VODKA		LIQUEURS & DIGESTIF	
Beefeater <i>Royaume-Uni</i>	8	Poire, Prune, Mirabelle	9
Citadelle <i>France</i>	10	Get 27, Baileys, Grand Marnier	7
Absolut <i>Suède</i>	9	Cognac VSOP Rémy Martin	16
Grey Goose <i>France</i>	14	Cognac XO Delaître	24
		Bas Armagnac Millésime 1979	32

Accompagnement *Soft* 4e

table@chapeau1874.fr
01.39.50.10.81

wifi : CHAPEAU_GUESTS
mdp: CHAPEAU1874



Other languages



ENTRÉES

Retrouvez les suggestions
du chef sur notre ardoise

Marbré de saumon gravelax <i>Chantilly Wasabi & Carpaccio de betterave</i>	14
Œuf bio parfait <i>Crèmeux de foie gras, poêlée de champignons de saison</i>	13
*  Velouté de Potiron maison <i>Châtaignes, potiron rôti</i>	8
* Escargots de Bourgogne & son beurre persillé <i>Gros calibres, 6 pièces</i>	12
 Soupe à l'oignon maison <i>Bouillon au thym, gratinée à l'emmental</i>	11
*  Camembert rôti <i>Thym, miel & graines de courges</i>	9
Croustillant de la mer <i>Mayonnaise aux agrumes</i>	12
Foie gras de canard maison <i>Pain brioché, compotée d'oignons, glace caramel</i>	19
6 Huitres fines de Claire N°3	17

PLATS

VIANDES

Cordon bleu du CHAPEAU <i>Jambon cuit & comté, purée grand Chef</i>	21
* Pièce du boucher <i>Frites maison, sauce au poivre</i>	19
Burger « Black Angus » <i>Steak Angus façon bouchère 180g, cheddar, bacon, frites maison</i>	22
Croque-Monsieur Truffé <i>Jambon aux herbes, comté, béchamel à la truffe, gratiné à l'emmental</i>	18
* Bœuf Bourguignon <i>Cahier de recettes traditionnelles de Mamie Monique</i>	19
Magret de Canard <i>Gingembre, thym & miel et ses pommes sautées</i>	23
* Salade César <i>Poulet crispy, œuf poché, iceberg, parmesan, croutons à l'ail</i>	21
Noix d'Entrecôte d'Argentine 300g by Metzger. <i>Gratin Dauphinois & carottes braisées</i>	36

POISSONS & VÉGÉTARIEN

Pêche du jour <i>Légumes du marché</i>	22
* Cabillaud pané <i>Façon « Fish & Chips », frites maison & sauce tartare</i>	19
*  Coquillettes crème de Truffe & comté AOP	17

* MENU MIDI

Entrée - Plat	24
Plat - Dessert	24
Entrée - Plat - Dessert	29

*Jusqu'à 15h
Hors week-ends et jours fériés*

MENU ENFANT

Aiguillettes de poulet	14
ou steak haché	
Frites	
ou légumes	
Boule de glace	
et sirop au choix	

PLANCHES À PARTAGER

La planche de charcuterie <i>Jambon aux herbes, Rosette de Lyon, Terrine campagnarde, Rillettes de canard</i>	16
La planche de fromage AOP <i>Brie, Camembert, Crottin de chèvre, Saint-Nectaire, Comté</i>	16
La planche à partager de Mamie Monique (<i>Charcuterie & Fromage</i>)	22

DESSERTS MAISON

Assiette de Fromage AOP <i>Camembert, Crottin de chèvre, St Nectaire</i>	7,5
* Crème brûlée <i>Vanille gousse de Madagascar & sa tuile de sésame</i>	9
Brioche de Mamie Monique <i>Façon pain perdu, caramel & glace vanille</i>	10
* Mousse au chocolat maison <i>Noisettes torréfiées & copeaux de chocolat</i>	8
Fondant Pistache Cœur coulant <i>Sorbet fraise, cuisson minute</i>	11
* Duo de crêpes <i>Sucre, confiture, citron / Caramel beurre salé, Nutella</i>	6 / 7
Le Versailles-Brest du Chapeau	11
Profiteroles du Roi <i>Chou maison cœur glace vanille, sauce chocolat</i>	11
Café gourmand <i>Fondant Pistache, crème brûlée & suggestion du Chef</i>	10

GLACES ARTISANALES

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

Sélection de crèmes glacées <i>Chocolat cœur de Guanaja, vanille Bourbon Madagascar, Café 100% Arabica, pistache de Sicile avec éclats, caramel au beurre salé de Guérande</i>	
Sélection de sorbets <i>Fraise Sengana, mangue, pêche de vigne, citron</i>	
* Coupe 2 boules	6
Coupe 3 boules	9

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits – 25cl <i>Orange, Pomme, Mangue, Tomate, Ananas</i>	5,5
Jus de fruits pressés <i>Orange, citron</i>	7
Thé glacé Maison – 25cl <i>Pêche ou Citron</i>	5,5
Boissons gazeuses <i>Coca Cola, Coca Cola Zéro, Orangina, Perrier, Limonade</i>	5,5
Eaux Minérales – 50cl. <i>Evian, Badoit, San Pellegrino</i>	4,5
Eaux Minérales – 1L. <i>Evian, Badoit, San Pellegrino</i>	7,5

BOISSONS CHAUDES

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

 Plats végétariens ou possibles en version veggie
Merci de nous communiquer vos allergies Prix en euros net, taxes et service inclus