

CHAPEAU



Maison fondée en 1874

COCKTAILS

Elixir Création du barman.

10

Cocktail Maison Lillet rosé, tonic, citron vert.

Mojito Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.

Mojito Fraise ou **Passion** Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne.

Spritz Apérol, Prosecco Martini, eau gazeuse, orange.

Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco Martini, eau gazeuse, citron vert.

Napoléon Rhum Havana Club 3 ans, liqueur Napoléon, ginger beer, citron vert.

Caïpirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne.

Pina Colada Rhum Havana Club 3 ans, crème de coco, jus d'ananas.

Planteur Rhum agricole, jus de goyave, jus de passion, jus d'ananas.

Sex on the Beach Vodka Wyborova, crème de pêche, jus d'ananas & de cranberry.

Cuba libre Rhum Havana Club 3 ans, Coca, citron vert.

Moscow Mule Vodka Wyborova, ginger beer, jus de citron vert.

Blue Mai Tai Rhum Havana Club 3 ans, Curaçao, citron vert, sirop d'orgeat.

Le Pink Lady de Louis XIV Gin, citron, grenadine.

Gin Tonic Gin, tonic, citron.

Mojito Royal Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, champagne.

12

Saint Germain Spritz Saint Germain, Prosecco Martini, eau gazeuse, citron.

Pornstar Martini Vodka Grey Goose, passion, citron vert, vanille, shot de champagne.

Le shoot

4,5

Mètre de shoots

40

MOCKTAILS

Virgin Mojito Menthe fraîche, jus de pomme, citron vert

8

Virgin Colada Crème de coco, jus d'ananas

Fraise Colada Jus d'ananas, crème de coco, jus de fraise

Bora Bora Jus de fruit de la passion, jus d'ananas, purée de fraises, citron vert

Red Juicy Jus de goyave, jus de pomme, jus de cranberry, purée de fraises

BOISSONS FRAÎCHES

Boissons gazeuses 25 cl Coca-Cola, Coca Zéro, Orangina, Perrier, Limonade, Schweppes

5,5

Jus de fruits 25 cl Pomme, Goyave, Cranberry, Orange, Ananas, Tomate, Passion, Fraise

5,5

Thé glacé Maison XXL Pêche ou citron

6,5

Eaux minérales 50 cl Evian, Badoit, San Pellegrino

4,5

Eaux minérales 1l Evian, Badoit, San Pellegrino

7

Chateldon 75 cl L'eau de Louis XIV

9

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Allongé, Déca, Noisettes Café 100% Arabica Origine France

2,5

Café crème, Cappuccino, Chocolat chaud

4,5

Sélection de thés & infusion

4,5

PLANCHES À PARTAGER

La planche de Charcuterie <i>Jambon cru, Saucisson, Terrine de campagne, Coppa</i>	16
La planche de Fromage AOP <i>Brie, Camembert, Crottin de chèvre, Comté</i>	16
La planche de Mamie Monique <i>Charcuterie & Fromage</i>	22
Supplément Buratta	9

BIÈRES PRESSION & BOUTEILLES

	25 cl	50 cl
Grimbergen, 1664	4,5	7,5
Brooklyn IPA, la Bête, bière du moment	5	8
Monaco, Picon bière	5	8
Desperados, Grimbergen rouge, Bière sans alcool 33 cl		6

APÉRITIFS

Coupe de champagne, Kir Royal	10
Apéritifs Français <i>Pastis, Ricard, Suze</i>	6
Porto, Martini, Kir	6

SPIRITUEUX

WHISKY

J&B	7
Ballantine's / Jack Daniel's	8
Aberlour 10 ans / Chivas 12 ans	12
Aberlour 16 ans / Nikka	14
Lagavulin 8 ans	18

RHUM

Havana Club 3 ans	La Havane	8
Havana Club 7 ans	La Havane	12
Diplomatico	Venezuela	12
Don Papa	Philippines	12
Bumbu XO	Barbade	12
Zacapa 23 ans	Guatemala	18

VODKA

Wyborova	Pologne	7
Absolut	Suède	8
Grey Goose	France	14
Accompagnement Soft		+2

GIN & TEQUILA

Beefeater	Royaume-Uni	8
Citadelle	France	10
Tequila Patron	Mexique	12

DIGESTIFS

Calvados, Cognac, Armagnac, Get 27, Grappa, Limoncello, Manzana, Amaretto,	
Bailey's, Khalua, Jagermeister	7
Poire, Prune, Mirabelle	7
Cognac VSOP	14
Cognac XO, Bas Armagnac	18

ENTRÉES

Carpaccio de Saumon Fumé <i>Coleslaw, marinade aux agrumes, sésame</i>	14
Œuf Parfait <i>Crème de parmesan, poêlée de champignons</i>	9
Escargots de Bourgogne & son beurre persillé <i>Gros calibre, 6 pièces</i>	12
Burrata des Pouilles <i>Crémeux petits pois & fèves</i>	13
Soupe à l'oignon Maison <i>Bouillon au thym, gratinée à l'emmental</i>	11
Le fameux Camembert pané <i>Chips de lard rôti & compotée d'oignons</i>	12
Ravioles du Dauphiné <i>Crème de truffe & tuile de parmesan</i>	11
4 Huîtres Fine de Claire N° 2 Oléron <i>(service du soir uniquement)</i>	13
Foie gras de canard Maison <i>Pain brioché & compotée d'oignons</i>	19

PLATS

Les Viandes

Cordon bleu Signature <i>Ballotine de Volaille croustillante & fondante, purée Maison & crémeux de parmesan</i>	20
Pièce du Boucher <i>Sauce au poivre & frites maison</i>	21
Le burger du Chapeau <i>Steak haché 180 g VBF façon bouchère, cheddar, poitrine fumée, oignons frits, sucrose & frites maison</i>	22
Bœuf Bourguignon <i>Cahier de recettes traditionnelles de Mamie Monique</i>	19
Magret de Canard <i>Gingembre, thym & miel, pommes sautées</i>	23
Tartare de bœuf 180 g <i>Façon bouchère, préparé et assaisonné par nos soins, salade & frites maison</i>	20
Saucisse au couteau <i>Sauce grand-mère & purée maison</i>	17
Côte de Bœuf 700 g <i>Grillée sur l'os, frites maison & salade, sauce au poivre</i>	39
<i>+ Camembert pané</i>	8

Les Poissons

Pêche du jour <i>Légumes du marché</i>	21
Black Salmon Burger <i>Mayonnaise légère au wasabi, sucrose & frites maison</i>	22
Filet de Bar <i>Légumes rôtis, sauce vierge aux agrumes</i>	29

Les Salades

Salade César <i>Poulet crispy, œuf parfait, iceberg, parmesan</i>	22
Salade Normande <i>Camembert pané & pommes sautées</i>	19
Ravioles du Dauphiné <i>Crème de truffe & tuile de parmesan</i>	19
Supplément garniture <i>Frites, Salade, Légumes, Purée</i>	4

MENU MIDI

- À l'ardoise -

La promesse d'un déjeuner rapide du lundi au vendredi midi

« Classe Affaire »

19

Entrée, plat ou plat, dessert

« Chapeau »

23

Entrée, plat & dessert

DESSERTS MAISON

Nos desserts sont imaginés & réalisés avec passion

Crème brûlée À la vanille de Madagascar & sa tuile caramélisée

9

Le Tiramisu du Chef Giovanni

10

Fondant chocolat au cœur coulant Cuisson minute, glace vanille & chantilly

12

Brioche de Mamie Monique Façon pain perdu, caramel & glace vanille

9

Mousse au chocolat Maison Noisettes torréfiées & copeaux de chocolat

8

Profiterole du Roi Chou maison cœur glace vanille, amandes effilées, sauce chocolat

11

Café très Gourmand Café & assortiments de quatre desserts maison

12

GLACES ARTISANALES

Pole Sud - Maître Artisan glacier depuis 1983

Boule de glace (la boule) : chocolat, vanille, caramel beurre salé, citron vert, fraise, passion

3

Coupe Dame blanche : Glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison & amandes effilées

9

Coupe Chapeau : Brownie, glace vanille et chocolat, sauce chocolat,
chantilly & noix de pécan caramélisées

12

MENU ENFANT

Aiguillettes de poulet

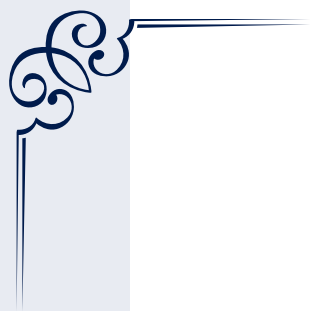
ou **Steack haché** Frites ou légumes

12,5

Boule de glace

Sirop au choix





La Cave à Vin

LES ROUGES AOP

Verre 12 cl Btl. 37,5 cl Btl. 75cl

Bordeaux

Pessac Léognan <i>Château Lafont Menaut</i>	8	-	49
Lussac Saint-Emilion <i>Roc de Giraudon</i>	-	14	26
Côtes du bourg <i>Château Grand Chemin</i>	6	-	21
Moulis <i>N°2 de Maucaillou</i>	-	-	41
Château Maucaillou	-	-	58

Bourgogne

Mercurey <i>Philippe le Hardi</i>	7	-	36
Côte Chalonnaise <i>Millebuis Pinot Noir</i>	-	-	26
Aloxe-Corton <i>Domaine Louis Latour</i>	-	-	78
Chassagne Montrachet <i>Vieilles vignes Bouard Bonnefoy</i>	-	-	61
Mercurey <i>1^{er} Cru Les Crêts</i>	-	-	49

Rhône

Vaqueyras <i>Fontimple</i>	6,5	-	28
Côte du Rhône <i>E. Guigal</i>	-	16	26
Crozes Hermitage <i>E. Guigal</i>	-	-	39
Gigondas <i>Pierre Amadieu</i>	-	-	41
Côte Rôtie <i>E. Guigal</i>	15	-	92

Loire

Menetou Salon <i>Christophe & Guy Turpin</i>	6	-	31
Saumur Champigny <i>Croix de Chaintres</i>	-	16	26
Sancerre <i>Le Mercy Dieu</i>	-	22	43

Autres Régions

Pic Saint Loup <i>Domaine Pech-Tort</i>	-	-	29
Brouilly <i>Château des Tours</i>	-	-	25



LES BLANCS AOP

Verre 12 cl Btl. 37 cl Btl. 75cl

Bourgogne

Mâcon Villages <i>Chardonnais Cave d'Azé</i>	6,5	-	32
Chablis 1^{er} Cru <i>Domaine Laroche – Les Beauroys</i>	9	-	52
Chassagne Montrachet <i>Domaine Bouard Bonnefoy</i>	15	-	96
Mercurey <i>Château d'Etroyes</i>	-	-	109

Rhône & Loire

Condrieu <i>E. Guigal</i>	-	-	78
Menetou Salon <i>Menetou Salon Morogues</i>	6	-	29
Sancerre <i>Le Mercy Dieu</i>	-	19	38

Alsace

Riesling <i>Tradition</i>	-	-	25
----------------------------------	---	---	----

Sud Ouest

Tarquet 1^{er} Grives	6,5	-	32
--------------------------------------	-----	---	----

LES ROSÉS AOP

Provence & Languedoc

Côtes de Provence <i>Vignerons de Saint-Tropez</i>	6	-	25
Côtes de Provence <i>Symphonie Maison Sainte Marguerite</i>	-	-	39
Bandol <i>Fief du Moulin</i>	-	16	29
Pays D'Oc IGP <i>Gris Blanc</i>	6	-	26

LES CHAMPAGNES

Veuve Renard de Beaumont <i>Brut</i>	10	-	55
Ruinart <i>Brut</i>	13	-	80
Ruinart <i>Blanc de Blancs</i>	-	-	140
Ruinart <i>Rosé</i>	-	-	120
Dom Ruinart <i>Blanc de Blancs 2013</i>	-	-	380
Dom Pérignon	-	-	450



HORAIRES D'OUVERTURE

12h / 23h

AFTER WORK

Lundi au vendredi 17h / 19h

DJ SET

Tous les vendredis de 21h à 1h

BRUNCH

Tous les dimanches de 11h à 16h

ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

Séminaire, anniversaire, menu de groupe

palaiseau@chapeaul874.fr

01 69 41 63 42