

CHAPEAU



Maison fondée en 1874

COCKTAILS

Cocktail Maison <i>Lillet rosé, tonic, citron vert.</i>	10
Mojito <i>Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.</i>	
Mojito Fraise ou Passion <i>Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne.</i>	
Spritz Apérol <i>Prosecco Martini, eau gazeuse, orange.</i>	
Limoncello Spritz <i>Limoncello, Prosecco Martini, eau gazeuse, citron vert.</i>	
Napoléon <i>Rhum Havana Club 3 ans, liqueur Napoléon, ginger beer, citron vert.</i>	
Caïpirinha <i>Cachaça, citron vert, sucre de canne.</i>	
Pina Colada <i>Rhum Havana Club 3 ans, crème de coco, jus d'ananas.</i>	
Planteur <i>Rhum agricole, jus de goyave, jus de passion, jus d'ananas.</i>	
Cuba libre <i>Rhum Havana Club 3 ans, Coca, citron vert.</i>	
Moscow Mule <i>Vodka Wyborova, ginger beer, jus de citron vert.</i>	
Gin Tonic <i>Gin Citadelle, tonic, citron.</i>	
Le Pink Lady de Louis XIV <i>Gin, citron, grenadine.</i>	
Mojito Royal <i>Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, champagne.</i>	12
Saint Germain Spritz <i>Saint Germain, Prosecco Martini, eau gazeuse, citron.</i>	
Pornstar Martini <i>Vodka Grey Goose, Jus de passion, jus d'ananas, citron vert, vanille, shot de champagne</i>	

MOCKTAILS

Virgin Mojito <i>Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse</i>	8
Virgin Colada <i>Crème de coco, jus d'ananas</i>	
Fraise Colada <i>Jus d'ananas, crème de coco, jus de fraise</i>	
Bora Bora <i>Jus de fruit de la passion, jus d'ananas, grenadine, citron vert</i>	
Red Juicy <i>Jus de goyave, jus de pomme, jus de cranberry, sirop de fraises</i>	

BOISSONS FRAÎCHES

Boissons gazeuses 33cl <i>Coca-Cola, Coca Zéro, Perrier.</i>	25cl <i>Orangina, Limonade, Schweppes</i>	5,5
Jus de fruits 25 cl <i>Pomme, Orange, Ananas, Tomate, Mangue</i>		5,5
Thé glacé Maison XXL <i>Pêche ou citron</i>		6,5
Eaux minérales 50 cl <i>Evian, Badoit, San Pellegrino</i>		4,5
Eaux minérales 1l <i>Evian, Badoit, San Pellegrino</i>		7,5
Jus de fruits pressés <i>Orange ou citron</i>		7
Café frappé <i>Latté ou classique</i>		6

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Allongé, Déca, Noisettes <i>Café 100% Arabica Origine France</i>	2,5
Café crème, Cappuccino, Chocolat chaud	5
Sélection de thés & infusion de la maison Kusmi Tea	5

PLANCHES À PARTAGER

La planche de Charcuterie <i>Jambon cru, Saucisson, Terrine de campagne, Mortadelle</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
Bière Pression du moment	4,5	8,5
Monaco, Picon bière	5	8,5
Heineken, 1664, 1664 Blanche Bière sans alcool <i>Bouteille 33 cl</i>		5,5

APÉRITIFS

Coupe de champagne, Kir Royal	12
Apéritifs Français <i>Pastis, Ricard, Suze</i>	6
Porto, Martini, Kir	5

SPIRITUEUX

WHISKY

Ballantine's / Jack Daniel's	9
Aberlour 10 ans / Chivas 12 ans	10
Tokinoka Whisky Japonais	15
Glenlivet 18 ans	14

RHUM

Havana Club 3 ans	<i>La Havane</i>	9
Havana Club 7 ans	<i>La Havane</i>	12
Diplomatico	<i>Venezuela</i>	14
Plantation	<i>Barbade</i>	18
Zacapa 23 ans	<i>Guatemala</i>	24

VODKA

Absolut	<i>Pologne</i>	9
Grey Goose	<i>Suède</i>	14

GIN

Beefeater	<i>Royaume-Uni</i>	8
Citadelle	<i>France</i>	10

Accompagnement Soft	+2
----------------------------	----

DIGESTIFS

Calvados, Cognac, Armagnac, Get27, Limoncello, Amaretto, Bailey's	7
Poire, Prune, Mirabelle	7
Cognac VSOP Remy Martin	16
Cognac XO	20
Cognac supérieur, Armagnac	22

ENTRÉES

Melon Charentais Jambon de Parme *	8
Tartare de Saumon Avocat, fruit de la passion, marinade aux agrumes	14
Œuf Parfait Crèmeux de petits pois, courgettes & aubergines *	9
Escargots de Bourgogne & son beurre persillé Gros calibre, 6 pièces	12
Espuma de Burrata Tomates cuites & crues, pesto maison, crumble de parmesan	13
Soupe à l'oignon Maison Bouillon au thym, gratinée à l'emmental	11
Foie gras de canard Maison Pain brioché & compotée d'oignons	19

PLATS

Les Viandes

Cordon bleu Signature Ballotine de volaille croustillante & fondante, purée maison & crèmeux de parmesan	22
Pièce du Boucher Sauce au poivre & frites maison *	20
Le burger du Chapeau Steak haché 180 g VBF façon bouchère, cheddar, poitrine fumée, oignons frits, sucrine & frites maison	22
Boeuf Bourguignon Cahier de recettes traditionnelles de mamie Monique *	19
Magret de Canard Gingembre, thym & miel, pommes sautées	23
Tartare de bœuf 180 g Façon bouchère, préparé et assaisonné par nos soins, salade & frites maison *	22
Noix d'Entrecôte 350g Grillée, frites maison & salade, sauce au poivre	29

Les Poissons

Pêche du jour Légumes du marché *	22
Black Salmon Burger Pavé de saumon laqué soja miel, mayo thaï, coleslaw & frites maison	23
Cabillaud pané Façon "Fish & Chips", frites maison & sauce tartare *	19

Les Salades

Salade César Poulet crispy, œuf parfait, iceberg, parmesan, sauce César *	19
Salade Veggie Buratta Espuma de Burrata, tomate, concombre, melon, salade *	19

Supplément garniture Frites, Salade, Légumes, Purée	4
--	---

MENU MIDI

- * Inclus dans le menu -
Du lundi au vendredi midi

« **Classe Affaire** » 24
Entrée, plat ou plat, dessert

« **Chapeau** » 29
Entrée, plat & dessert

DESSERTS MAISON

Nos desserts sont imaginés & réalisés avec passion

Crème brûlée <i>À la vanille de Madagascar & sa tuile caramélisée *</i>	9
Le Tiramisu du Chef Giovanni *	10
Fondant chocolat au cœur coulant <i>Cuisson minute, glace vanille & chantilly</i>	12
Brioche de Mamie Monique <i>Façon pain perdu, caramel & glace vanille</i>	9
Salade de fruits <i>Frais & de saison *</i>	8
Crêpes <i>Sucre, Confiture, Citron *</i>	6
Crêpes <i>Caramel beurre salé, Nutella *</i>	7
Profiterole du Roi <i>Chou maison cœur glace vanille, amandes effilées, sauce chocolat</i>	11
Café très Gourmand <i>Café & assortiments de quatre desserts maison</i>	12

GLACES ARTISANALES

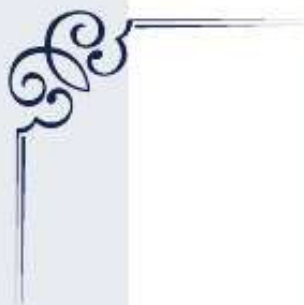
Pole Sud - Maître Artisan glacier depuis 1983

Boule de glace <i>Chocolat, vanille, café, caramel beurre salé, citron vert, fraise, passion</i>	3
Coupe Dame blanche <i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison & amandes effilées</i>	9
Coupe Chapeau <i>Brownie, glace vanille et chocolat, sauce chocolat, chantilly & pécan caramélisées</i>	12
Coupe Chapeau d'été <i>Découpe de fruits frais, sorbet fraise & fruit de la passion</i>	12

MENU ENFANT

Aiguillettes de poulet
ou **Steack haché** *Frites ou légumes*
Boule de glace
Sirop au choix

14



La Cave à Vin

LES ROUGES AOP

		12 d	25 d	50 d	75 d
Bordeaux					
Saint-Emilion AOC	<i>Château Belle Assise</i>	9	16	28	36
Lalande de Pomerol	<i>Château Tour Canon</i>	10	18	32	46
Saint Estèphe AOC	<i>Château Grand Chemin</i>	-	-	-	79
Bourgogne					
Brouilly AOP	<i>Château des Tours</i>	7	12	23	29
Haute-Côtes de Beaune AOC	<i>Domaine Billard</i>	-	-	-	49
Rhône					
Vacqueyras AOC BIO	<i>Domaine des Ondines</i>	-	-	-	39
Crozes-Hermitage AOC BIO	<i>Famille belle cuvée du Peizon</i>	9	16	29	44
Loire					
Chinon AOC	<i>Château de Vaugaudry</i>	6	10	19	26
Saumur Champigny	<i>Les Calcaires</i>	5	9	18	24
Autres Régions					
Pic Saint Loup AOC	<i>Mas de l'Oncle</i>	-	-	-	34



LES BLANCS AOP

12 cl 25 cl 50 cl 75 cl

Bourgogne

Chardonnay Côte Chalonnaise <i>Millebuis</i>	5	9	17	25
Petit Chablis AOC <i>Domaine Gueguen</i>	11	20	37	47
Chablis 1er cru <i>Bourgogne Laroche - Essence des climats</i>	-	-	-	78
Pouilly fuissé AOC <i>Bourgogne - Thierry Drouin</i>	-	-	-	82

Val de Loire

Coteaux du Layon AOC Bio <i>Chateau La Roulerie</i>	-	-	-	44
Sancerre AOC <i>Les Broux</i>	10	18	33	42
Pouilly fumé AOC <i>Les Clairières</i>	13	23	42	54

LES ROSÉS AOP

Provence & Languedoc

Sable de Camargue Bio <i>Le gris du Domaine du petit Chaumont</i>	6,5	9	16	25
Minuty <i>Côtes de Provence, Côté Presqu'île</i>	7	13	24	32
Minuty Prestige <i>Côtes de Provence, Côté Prestige</i>	11	20	37	47

LES CHAMPAGNES

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



HORAIRES D'OUVERTURE

10h - 22h

ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

Séminaire, anniversaire, menu de groupe

table@chapeaul874.fr

01 39 50 10 81

7 rue Hoche - 78000 Versailles