

Menukaart Chapeau



Welkom in Chapeau,

een bistro die al jaar & dag in het centrum gevestigd is en ondertussen voor velen een vaste waarde is geworden.

We hechten zeer veel belang aan een persoonlijke aanpak en willen graag dat u zich hier welkom voelt.

Wat er ook is,
we staan klaar voor u!

We brengen een klassieke bistro keuken met herkenbare gerechten, waarbij we veel aandacht besteden aan traditie, kwaliteit en respect voor het product. We vullen aan met gerechten uit de mediterrane keuken, waar we zelf zo veel van houden. Alles op onze eigen manier gebracht.

Geniet u graag van een goed glas wijn, dan bent u hier aan het juiste adres! Met meer dan 200 verschillende wijnen en een 15 verschillende per glas, bewaard in ons "Enomatic-systeem", heeft u een zeer ruim aanbod.

Kan u niet kiezen, dan helpen we u graag.

We wensen u smakelijk eten en een leuke tijd hier bij Chapeau.

Cheers!

Team Chapeau

Aperitieven in de kijker...

Glas Champagne Lallier R.019 Brut 13.5

Champagne Lallier creëert een reeks champagnes met een uniek concept waarbij er een duidelijke link is naar een bepaalde jaargang. R.019 is een verfijnde champagne met uitsluitend Grand Cru wijngaarden en grotendeels uit het jaar 2019 én met een rijping van maar liefst 3 jaar.

Prosecco of prosecco rosé van Cecilia Beretta 8.75

Cocktails: "the Pornstar martini" 12 "Negroni" 10

Cocktail op basis van vodka, passievrucht, citrus, eiwit en suikersiroop

Cocktail van het moment

Aperol Spritz 9.25

Gin & tonic "premium gin selected by Chapeau" 11

Florale gin op basis van lavendel, rozenblad en engelwortel of angelica.
Geserveerd met geneverbes & limoen

Bulldog gin 13.75 of Hendrickx gin 14.5

Mocktail van't huis 7.5 of mocktail van het moment

Verder kan u kiezen uit de klassieke aperitieven & gins
alcoholvrij of bieren,
deze kan u terugvinden in de drankenkaart of vraag ernaar!

Koude & warme voorgerechten of starters

(Deze gerechten zijn **ENKEL** als voorgerecht verkrijgbaar en **NIET** als hoofdgerecht)

Carpaccio van rund, groene pesto, kappertjes & parmezaan 18

(Beef carpaccio, green pesto, capers & parmesan)

Carpaccio van hert met truffelcrème en tuinkers 19

(Venison carpaccio with truffle cream)

Gebakken Sint Jakobsvrucht, beukenzwam, bieslook en blanke boter 22

(Fried scallops, beech mushroom, chives and white butter)

Kaaskroket (2) met huisgemaakte tartaar / peterselie & garnituur 14

(Cheese croquettes with tartare sauce & fried parsley)

Garnaalkroket (2) met huisgemaakte tartaar / peterselie & garnituur 19

(Shrimp croquettes with tartare sauce & fried parsley)

Wildkroketjes (2) met herfstgarnituur 18

Scampi (4) van de chef VG: 18

(Scampi & whiskycrème)

Scampi (4) in lookroom VG: 18

(Scampi in garlic cream)

Onze klassieker: "De ondertussen legendarische huisgemaakte vissoep" 18

(Legendary Homemade fish soup)

Wijntip: Rosé / Frankrijk / Languedoc / La Croix Belle Grillons 6.5 glas / 30 fles

Soep van de dag (klein) 6.5

(Soup of the day)

Suggestiemenu Chapeau

(menu is per tafel / gezelschap te nemen)

VOORGERECHT KEUZE:

Gebakken Sint Jakobsvrucht, beukenzwam, bieslook en blanke boter
of

Carpaccio van hert met truffelcrème en tuinkers
of

Wildkroketjes met herfstgarnituur

HOOFDGERECHT KEUZE:

Vispannetje van de chef
of

Hertenbiefstukjes met groentenstampot en zacht cognacsaus

DESSERT:

Gebakken ananas met rum & sinaas of Irish Cofee

57.5 p/p

Steppegrasmenu in 3-gangen!

(menu is per tafel / gezelschap te nemen)

Voorgerecht: Carpaccio van rund met pesto & parmezaan of kaaskroketjes

Hoofdgerecht: Steppegras steak, slaatje en saus naar keuze of met videe

Dessert: Crème brûlée of mini-magnum

47.5 p/p

Hoofdgerechten & suggesties (Maincourses)

Onze klassieker "Boeuf Bourguignon" 30

(Our classic "Boeuf Bourguignon")

Wijntip rood: Pommard 2018, Les Combes, Domaine Buisson Battault, Frankrijk, Bourgogne 75 fles

Wijntip rood: Volnay 2020, Justin Girardin, Frankrijk, Bourgogne 65.5 fles

Wijntip rood: Gigondas, Bastide Saint Dominique, Frankrijk, Rhone 9 glas / 44 fles

Wilde eendenborst, saus van tijm & rozemarijn, peterseliewortel en pastinaak 34

(Wild duck breast, thyme & rosemary sauce, parsley root and parsnip)

Wijntip rood: Primitivo Uno, Italie, Puglia 7 glas / 33.25 fles

Wijntip rood: Heras Cordona Crianza, Spanje, Rioja 7.5 glas / 36.25 fles

Wijntip rood: Gigondas, Bastide Saint Dominique, Frankrijk, Rhone 9 glas / 44 fles

Vispannetje van de chef 33.5

(Chef's fish stew)

Wijntip wit: Domeco Jarauta Garnacha Blanca, Spanje, Rioja 7 glas / 33.5 fles

Hertenbiefstukjes met groentenstampot en zachte cognacsaus 35

(Venison steaks with vegetable stew and soft cognac sauce)

Wijntip rood: Primitivo Uno, Italie, Puglia 7 glas / 33.25 fles

Wijntip rood: Heras Cordona Reserva, Spanje, Rioja 8.95 glas / 43.5 fles

Wijntip rood: Amarone della Valpolicella, Zenato, Italie, Veneto 15 glas / 74.25 fles

Deze gerechten worden geserveerd met:

Friet, kroketten, steppegrasfrietjes, puree of pasta

Risotto van bier, spek en Sint Jakobsvruchten, champignons & courgette 29

(Risotto of beer, bacon and scallops, mushrooms & zucchini)

Wijntip wit: Cecilia Beretta, Lugana, Italie, Veneto 7.75 glas / 37 fles

Wijntip wit: Otto Bestué chardonnay, houtgelagerd, Spanje, Somontano 8.25 glas / 39 fles

Wijntip rood: Amarone della Valpolicella, Zenato, Italie, Veneto 15 glas / 74.25 fles

Witloof met kaas & hesp uit de oven 25

(Chicory with cheese & ham from the oven)

Wijntip wit: Domeco Jarauta Garnacha Blanca, Spanje, Rioja 7 glas / 33.5 fles

Wijntip wit: Gruner Veltliner Zeisen, Oostenrijk, Niederosterreich, 7.25 glas / 34.5 fles

Wintersalade met gebakken spek, rookworst, ui & champignons 25.5

(Winter salad with fried bacon, smoked sausage, onion & mushrooms)

Wijntip wit: Otto Bestué chardonnay, houtgelagerd, Spanje, Somontano 8.25 glas / 39 fles

Wijntip wit: Gruner Veltliner Zeisen, Oostenrijk, Niederosterreich, 7.25 glas / 34.5 fles

Salade met geitenkaas en spek 24

(Salad with goat cheese and bacon)

Wijntip wit: Cecilia Beretta, Lugana, Italie, Veneto 7.75 glas / 37 fles

Hoofdgerechten (Maincourse)

Filet van hoevekip, slaatje met saus naar keuze 26.5
(Our classic: chicken, mixed salad and sauce)

Videe (vol au vent) geserveerd met slaatje 25
(Belgian classic: pastry filled with chicken, mushrooms and meat balls)

Steppegras videe met slaatje 28
(Belgian classic: Steppegras with pastry, filled with chicken, mushrooms and meat balls)

Steak van de chef, slaatje met saus naar keuze 28
(Our classic: steak with mixed salad and sauce)

Specialiteit = Steppegras Steak en saus naar keuze 31
(Our classic: Steppegras steak with mixed salad and sauce)

Filet Pur en saus naar keuze 38
(Our classic: tenderloin or sirloin steak with mixed salad and sauce)

Steppegras Filet Pur en saus naar keuze 41
(Our classic: Steppegras tenderloin or sirloin steak with mixed salad and sauce)

U kan kiezen uit volgende sauzen:
peperroom, champignonroom, natuur, steppegrassaus
Vers geklopte bearnaise +3.75

Specialiteit van het huis:

De enige echte "Bouillabaisse de Marseille" 38
WIJNTIP WIT: Rosé Grillons, La Croix Belle 6.5 / glas

Op vel gebakken zalmfilet, warm gerookt onder de stolp, 34
met fijne groentjes en witte wijnsaus
(Op vel gebakken zalmfilet, warm gerookt onder de stolp, met fijne groentjes en witte wijnsaus)

Scampi van de chef met garnituur 27.5
(Chef's scampi with summer vegetables)

Deze gerechten worden geserveerd met:
Friet, kroketten, steppegrasfrietjes, puree of pasta

Pasta geserveerd met brood
(Pasta with bread)

Huisgemaakte lasagne 23
(Homemade lasagna)

Spaghetti Bolognaise 17.5
(Pasta bolognaise)

Pasta arrabiata (tomatensaus & olijven) 16
(Paste tomato sauce and olives)

Lunchkaart

(Lunchkaart enkel verkrijgbaar tussen 12u & 16u30)
Niet verkrijgbaar op feestdagen

Kaaskroket (2) of (3) met slaatje & verse tartaar 15 of 19
(Cheese croquettes with salad and bread)

Garnaalkroket (2) of (3) met slaatje & verse tartaar 19 of 26
(Shrimp croquettes with salad and bread)

Pulled pork burger met spek, cheddar en bbq - saus 19.5
(Pulled pork burger, bacon & cheddar cheese)

Croque monsieur met slaatje 14

Croque madame met slaatje 15

Croque videe met slaatje 18