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. Heeft u een allergie, laat het ons weten en we passen het aan indien mogelijk.

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…

NIEUW: "Vermouth de Malaga" op vat 6.5

Een authentieke Vermouth uit het zonnige Malaga, rijk, kruidig en heerlijk aromatisch met die typische Andalusische warmte.
Een Vermouth zoals je hem in Malaga drinkt: puur, met ijs en sinaas.
Onze eigen import – en niet toevallig ook te ontdekken bij het beroemde El Pimpi in Málaga.

Cava 8.75

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

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

Aperol Spritz of Limoncello Spritz 9.25

Gin & tonic "premium gin selected by Chapeau" 11.5

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

Bulldog gin 14 of Hendrickx gin 14.5

Mocktail van't huis 8.5 of Aperol 0.0 7.5
Topper: Pornstar martini 0.0 9.5

Witte wijn Pfaffl Grunerveltliner 0.0 6 glas

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

Onze voorgerechten of starters

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

Carpaccio van rund, kappertjes, groene pesto & Parmezaan 18
(Beef carpaccio, capers, green pesto & Parmesan)

Carpaccio van rode biet met geitenkaas uit de oven 17
(Beetroot carpaccio with goat cheese)

Paté van wild met confituur 18

Scampi in getomateerde witte wijnsaus en fijne groenten 19
(Chef's scampi with summer vegetables)

Kaaskroket (2) met huisgemaakte tartaar / peterselie & garnituur 15
(Cheese croquettes with tartare sauce & fried parsley)

Garnaalkroket (2) met huisgemaakte tartaar / peterselie & garnituur 21
(Shrimp croquettes with tartare sauce & fried parsley)

Stukje gebakken ganzenlever met rode biet en witloof 25
(Piece of pan-seared foie gras with beetroot and chicory)

Onze klassieker: "De ondertussen legendarische huisgemaakte vissoep" 18
(Legendary Homemade fish soup)
Wijntip: Rosé / Frankrijk / Languedoc / La Croix Belle Grillons 6.5 glas / 33 fles

Soep van de dag (klein) 7.5
(Soup of the day)

Enkele hapjes bij het aperitief, of leuk om te delen…

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

Portie Calamares 14.5
(Portion Calamari)

Mini Brugge Kaaskroket (6) met huisgemaakte tartaar 14
(Small Cheese croquettes from Bruges, with tartare sauce)

Mini kroketjes van Mechelse koekoek (6) 9.5 of chorizo (6) 10
(Mini croquettes of chicken crème (6) or chorizo (6)

Mini kroketjes van Iberico pata Negra (6) 14 of kreeft (6) 16
(Mini croquettes of Iberico pata Negra (6) or lobster (6)

Nacho's met cheddar, bbq-saus en pulled pork 16
(Nachos with cheddar, BBQ sauce and pulled pork)

Bruchetta met tomaat & basilcum (2stuks) 8
(Bruschetta with tomato & basil)

Suggesties
(Maincourse)

Mosselen natuur met friet en koude sausjes 29.5
(Mussles plain)

Mosselen witte wijn of met look, met friet en koude sausjes 31
(Mussels in white wine or with garlic)

Mosselen lookroom met friet en koude sausjes 33
(Mussles garlic – cream)

Mosselen "van de chef" met friet en koude sausjes 33
(Mussels chef style)

Wijntip bij de mosselen wit:
Pfaffl, Gruner Veltliner Vom Haus 6 glas / 33.5 fles
Bilaire blanco uit Alicante, 7 glas / 33 fles

Hertenbiefstukjes met champignon, spruit, witloof, wortel en peperroom 36
(Deer steak with mushroom, Brussels sprouts, chicory, carrot, and pepper sauce.)
WIJNTIP: Rood: Cairanne, Bastide Saint Dominique, Frankrijk, Rhone 7.5 glas / 36.5 fles
Wijntip: Rood: Sommos Premium, Spanje, Somontano 9.95 glas / 47.5 fles

Stoofpotje van wild met wintergroenten 31
(Stew of venison)
WIJNTIP: Rood: Cairanne, Bastide Saint Dominique, Frankrijk, Rhone 7.5 glas / 36.5 fles
Wijntip: Rood: Sommos Premium, Spanje, Somontano 9.95 glas / 47.5 fles

Filet Pur "Rossini" (met ganzenlever) 52.5
(Tenderloin or sirloin steak and mushrooms with fois gras)
Wijntip rood: Barolo Cavallotto 98.5 fles

Filet Pur "Rossini La Grande Boeuf" (met ganzenlever & scampi's) 57.5
(Tenderloin or sirloin steak and mushrooms with fois gras and tiger prawns)
Wijntip rood: Barolo Cavallotto 98.5 fles

Op vel gebakken zalm, onder de stolp gerookt met fijne groenten 34
(Salmon, vegetables and white wine sauce)
Wijntip wit: Sommos Coleccion Chardonnay, Spanje, Somontano 100% Chardonnay 11 glas / 55 fles
Wijntip wit: Rhône Blanc, Frankrijk, Rhône 7.5 glas / 35.25 fles

Gebakken zeetong met slaatje & verse tartaar (+/- 500gr) 46
(Baked sole fish with salad & fresh tartare)
Wijntip wit: Sommos Coleccion Chardonnay, Spanje, Somontano 100% Chardonnay 11 glas / 55 fles

Specialiteit van het huis:

De enige echte "Bouillabaisse de Marseille" 36
WIJNTIP: Rosé Grillons, La Croix Belle 6.5 / glas / 33.25 fles
Rosé Rioja, Heras Cordon, 7.5 glas / 37.5 fles

Hoofdgerechten
(Maincourse)

Filet van hoevekip, slaatje met saus naar keuze 28
(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)

Specialiteit = Steppegras Steak en saus naar keuze 32
(Our classic: Steppegras steak with mixed salad and sauce)
WIJNTIP: Rood: Cairanne, Bastide Saint Dominique, Frankrijk, Rhone 7.5 glas / 36.5 fles
WIJNTIP: Rood: Primitivo Riserva, Italie, Puglia 7.5 glas / 36.50

Steak tartaar (rauwe vleesbereiding) met slaatje 29

Carpaccio van rund, groene pesto, kappertjes & parmezaan 28
(Beef carpaccio, green pesto, capers & parmesan)

Steak van de chef, slaatje met saus naar keuze 29
(Our classic: steak with mixed salad and sauce)

Filet Pur en saus naar keuze 39.5
(Our classic: tenderloin or sirloin steak with mixed salad and sauce)

Steppegras Filet Pur en saus naar keuze 42.5
(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 + 4.5

Scampi in getomateerde witte wijnsaus en fijne groenten 29.5
(Chef's scampi with warm vegetables)

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

Snacks, pasta & salades

(Salad & pasta with bread)

Witloof kaas en hesp uit de oven 24
(Oven-baked chicory with cheese and ham)

Huisgemaakte lasagne 23
(Homemade lasagna)

Spaghetti Bolognaise 17.5
(Pasta bolognaise)

Vegan gerecht: Chili sin carne 22

Kaaskroket (2) of (3) met slaatje & verse tartaar 16 of 20
(Cheese croquettes with salad and bread)

Garnaalkroket (2) of (3) met slaatje & verse tartaar 22 of 29
(Shrimp croquettes with salad and bread)

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

"Crispy chicken" burger 19.5

Salade met geitenkaas en spek (kan ook zonder spek) 23
(Salad with goat cheese and bacon)

Caesar salade "with crispy chicken" 25

Wintersalade met paté, gebakken spek, rookworst & champignons 27.5
(Winter salad with fried bacon, smoked sausage, onion & mushrooms)

Croques

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

Croque monsieur met slaatje 15
Croque madame met slaatje 16
Croque videe met slaatje 19