

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

Glas Champagne Lallier Brut 11

Cava 7.95

Of uiteraard een ruim aanbod uit **de klassiekers...**

Gin & tonic

Gin Mare 15

Monkey 47 16.7

Bulldog 13.5

Hendrickx 14

Pink 47 of Gordon Pink 11

G-Vine Floraison 15

Mombassa 12.5

Cocktails

Pornstar Martini 11.75

(framboos / citrus / eiwit / suikersiroop)

Negroni 10.5

(Campari / gin / vermouth)

Cuba Libre 10

(Bruine rum / Lemon / Coca Cola)

La La Paloma 11.5

(Tequila / Citrus / suikersiroop / bloedappelsien)

Clover Club 11

(vodka / passievrucht / citrus / eiwit / suikersiroop)

La Vie en Rose 9.5

(Witte Martini / sinaas / pink tonic)

Mojito 10

(Witte rum / citrus / suikersiroop / munt / lemon / soda)

Tinto de Verano 7.5

(Rode wijn / Agrum / Sinaas)

Koude & warme voorgerechten of starters

(Deze gerechten zijn ENKEL als voorgerecht verkrijgbaar)

Carpaccio van hert, truffelolie en rucolasalade 16
(Carpaccio of deer, truffle oil and salad)

Vitello van everzwijn met witloofslaatje, waterkers & mosterddressing 16.5
(Wild boar vitello with chicory salad, watercress & mustard dressing)

Paté van fazant & everzwijn met herfstgarnituur 17.5
(Pheasant & wild boar pate with autumn garnish)

Kaaskroket (2) met huisgemaakte tartaar / peterselie & garnituur 14
(Cheese croquettes with tartare sauce & fried parsley)

Garnaalkroket (2) met huisgemaakte tartaar / peterselie & garnituur 18
(Shrimp croquettes with tartare sauce & fried parsley)

Kroket fazant Brabanconne (2) met garnituur 17
(Croquette pheasant Brabanconne with garnish)

Scampi (4) in zachte curry 17.5
(Scampi in mild curry)

Kikkerbiljetjes in lookroom 17.5
(Frog legs in garlic cream)

Onze klassieker: "De ondertussen legendarisch huisgemaakte vissoep" 16.5
(Legendary Homemade fish soup)

Wijntip: Rosé / Frankrijk / Languedoc / La Croix Belle Grillons 6.5 glas of 29.95 fles
Wijntip: N°7 Wit / Frankrijk / Languedoc / LaCroix Belle 8.50

Soep van de dag 6.5
(Soup of the day)

Suggestie Menu Chapeau 54 p/p (menu is per gezelschap te nemen)

VOORGERECHT KEUZE:

Vitello van everzwijn met witloofslaatje, waterkers en mosterddressing
of

Paté van fazant & everzwijn met herfstgarnituur
of

Carpaccio van hert met truffelolie en rucolasalade

HOOFDGERECHT KEUZE:

Hertenkalffilet met speculaaskruiden, wintergroenten en portosaus
Of

Kabeljauw met tomaat, courgette en witte wijn

DESSERT:

Creatie van chocolade of Irish Coffee

Suggesties

Hoofdgerechten / maincourses

Kabeljauw met tomaat, courgette en witte wijn 34

(Cod with tomato, zucchini and white wine)

WIJNTIP: Chablis 9.25 of Genoels Elderen Goud 11.25

Witloof met kaas & hesp uit de oven 23

(chicory with cheese and ham from the oven)

WIJNTIP: Rioja Crianza 5.75 of Chateaufeuf du Pape 10.25

Ravioloni van krab, tomatenroom en groenten 27.5

(Crab ravioloni, tomato cream and vegetables)

WIJNTIP: Uno Riserva Primitivo 7.25

Hazenrugfilet met wintergroenten en Italiaanse kruidensaus 39

(hare filet with winter vegetables and Italian herb sauce)

WIJNTIP: Brunello di Montalcino 12.75 of Chateaufeuf du Pape 10.25

Hertenkalffilet met speculaaskruiden, wintergroenten en portosaus 36

(Deer calf filet with gingerbread spices, winter vegetables and port sauce)

WIJNTIP: Brunello di Montalcino 12.75 of Chateaufeuf du Pape 10.25

Duo van haas- en hertenfilet met speculaaskruiden, wintergroenten en portosaus 37.5

(Combination of hare and deer with gingerbread spices, winter vegetables and port sauce)

WIJNTIP: Brunello di Montalcino 12.75 of Chateaufeuf du Pape 10.25

Stoverij van wild 33

(Stew of wild boar and deer)

WIJNTIP: Brunello di Montalcino 12.75 of Chateaufeuf du Pape 10.25

Risotto met look, champignons, Pancetta & Scampi 28.5

(Risotto with garlic, mushroom, Pancetta & scampi)

WIJNTIP: Uno Riserva Primitivo 7.25

Herfstsalade met carpaccio van hert / duo van paté en rookworst 27

(Autumn salad with deer carpaccio / duo of pate and smoked sausage)

WIJNTIP: Prachtige combinatie voor de liefhebber, Riesling Kabinett (zoet) 32.60 fles of Riesling Niederberg 2022 35 fles uit Duitsland / Moezel

Hoofdgerechten vlees & vis
(Maincourses)

Videe (vol au vent) 25

(Belgian classic: pastry filled with chicken, mushrooms and meat balls)

Steppegras videe 28

(Belgian classic: Steppegras with pastry, filled with chicken, mushrooms and meat balls)

Steak en saus naar keuze 26.5

(Our classic: steak with mixed salad and sauce)

WIJNTIP: Rioja Crianza 5.75 of Uno Reserva Primitivo 7.25

Specialiteit = Steppegras Steak en saus naar keuze 30

(Our classic: Steppegras steak with mixed salad and sauce)

Filet Pur en saus naar keuze 37

(Our classic: tenderloin or sirloin steak with mixed salad and sauce)

WIJNTIP: Brunello di Montalcino 12.75 glas of Chateaufeuf du Pape 10.25

Steppegras Filet Pur en saus naar keuze 40

(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 +3.5

Scampi in zachte curry & fijne groentjes 27.5

(Scampi in mild curry & vegetables)

A la minute, warm gerookte - gebakken zalm onder de stolp, 31
Courgette, paprika, wortel & champignon met saus van tuinkruiden

(A la minute hot smoked baked salmon Zucchini, carrot & mushroom with chive sauce)

WIJNTIP: Soave, Cecilia Beretta / Italie, Veneto, Garganega

Deze gerechten worden geserveerd met:

Friet, kroketten, puree, gratin of pasta

Salades geserveerd met brood

(Salad with bread)

Caesarsalade met filet van hoevekip, 25

groene boontjes, ei, lookmayo en parmezaan

(Chicken filet caesar salad, green beans, egg, baby potatoes garlic mayo and parmesan)

Salade van scampi & spek, kippenblokjes 26.5

(Salad of scampi, bacon, chicken)

Salade met warme geitenkaas & spek 22

(Salad with goat cheese & bacon)

Supplement:

Friet, kroketten, puree, gratin of pasta

Pasta geserveerd met brood

(Pasta with bread)

Huisgemaakte lasagne 21

(Homemade lasagna)

Spaghetti Bolognaise 17

(Pasta bolognaise)

Pasta pesto & scampi 26

(Paste with pesto, vegetables & scampi)

Pasta pesto vegetarisch 22

(Paste with pesto & vegetables)

Pasta arrabiata (tomatensaus & olijven) 16

(Paste tomato sauce and olives)

Lunchkaart

(Verkrijgbaar tussen 12u & 16u30u)

Niet verkrijgbaar op feestdagen

Kaaskroket (2) of (3) met slaatje & verse tartaar 15 of 17
(Cheese croquettes with salad and bread)

Garnaalkroket (2) of (3) met slaatje & verse tartaar 19 of 22
(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 17

Croque met Pata Negra Iberico / tomaat & mozzarella 16

Kinderkaart

(kids menu)

Curryworst met slaatje en friet 12.5

Bitterballen met slaatje en friet 12.5

Kleine portie videe met slaatje en friet 20

Kleine lasagne 16

Kleine spaghetti 13