

Menukaart Chapeau

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...

Cava 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

**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)

Stukje gebakken ganzenlever met gebakken witloof, quiche en portosaus 24
(Piece of fried foie gras with fried chicory, quiche and port sauce)

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

Gravad lax met tuinkers & dille 20
(Gravad lax with cress & dill)

Gerookte eendenborst & mousse met winterslaatje en confituur 19
(Smoked duck breast & mousse with winter salad and jam)

Scampi (4) van de chef VG: 18
(Scampi & whiskycream)

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)

Kroketjes van Breydelham (2) & garnituur 18

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)

Enkele hapjes op te starten bij het aperitief

VOORGERECHT KEUZE:

Gravad lax met tuinkers & dille

of

Gerookte eendenborst & mousse met winterslaatje en confituur

of

Kroketjes van Breydelham

HOOFDGERECHT KEUZE:

Jack the Ribber on fire" Premium varkenskroon & pancetta,

pistachenoot, zure room, jus van rozemarijn

of

Millefeuille van schartong & zalm, met julienne groenten en witte wijnsaus

DESSERT:

Millefeuille de Paris of Irish Coffee

58.5 p/p

Hoofdgerechten & suggesties

(Maincourses)

Millefeuille van schartong & zalm, met julienne groenten en witte wijnsaus 34

(Millefeuille of megrim & salmon, with julienne vegetables and white wine sauce)

WIJNTIP WIT: Rhone Blanc, Bastide Saint Dominique, Frankrijk, Cotes du Rhone 7.25 glas / 35 fles

WIJNTIP WIT: Bourgogne Blanc, Justin Girardin, Frankrijk, Bourgogne 9.5 glas / 46.5 fles

Gebakken schartong met wokgroentjes geblust met balsamico 33

(Fried megrim with stir-fried vegetables extinguished with balsamic vinegar)

WIJNTIP WIT: Guerrieri Bianco, Italië, de Marken 7.5 glas / 36.5 fles

WIJNTIP WIT: Bourgogne Blanc, Justin Girardin, Frankrijk, Bourgogne 9.5 glas / 46.5 fles

Boeuf Bourguignon (stoverij van rundsvlees in rode wijn) 29.5

WIJNTIP ROOD: Pommard Buisson Battault, Frankrijk, Bourgogne 15.5 glas / 75 fles

WIJNTIP ROOD: N°7 La Croix Belle, Frankrijk, Languedoc 8.75 glas / 42.5 fles

Topper!!! "Jack the Ribber on fire" Premium varkenskroon & pancetta, pistachenoot, zure room, jus van rozemarijn 34.75

(Premium pork & pancetta, pistachio nut, sour cream, rosemary gravy)

WIJNTIP ROOD: Rioja Crianza Heras Cordon, Spanje, Rioja 7.5 glas / 36.25 fles

WIJNTIP WIT: Sommos Coleccion Chardonnay, Spanje, Somontano 10.95 glas / 52.5 fles

Gebakken kalfszwezerik & witloof, zachte mosterd met ovengarnituur 41

(Fried veal sweetbreads & chicory, soft mustard with oven garnish)

WIJNTIP WIT: Rhone Blanc, Bastide Saint Dominique, Frankrijk, Cotes du Rhone 7.25 glas / 35 fles

WIJNTIP ROOD: Steinberg, Cabernet, België, Maasvallei 10.5 glas / 52 fles

Filet Pur Rossini (met ganzenlever) 52

(Tenderloin and Fried foie gras)

WIJNTIP ROOD: Pommard Buisson Battault, Frankrijk, Bourgogne 15.5 glas / 75 fles

WIJNTIP ROOD: Barolo Cavallotto 94.5 fles

"La Grande Bouffe" Filet Pur Rossini & Gamba 57

(La Grande bouffe: Tenderloin, Fried foie gras and prawn)

WIJNTIP ROOD: Pommard Buisson Battault, Frankrijk, Bourgogne 15.5 glas / 75 fles

WIJNTIP ROOD: Barolo Cavallotto 94.5 fles

Risotto met look, champignons, Pancetta & Scampi 28.5

(Risotto with garlic, mushroom, Pancetta & scampi)

WIJNTIP WIT: Guerrieri Bianco, Italië, de Marken 7.5 glas / 36.5 fles

WIJNTIP ROOD: Primitivo Uno Riserva, Italie, Puglia 7.5 glas / 36.75 fles

Cannelloni van ricotta en spinazie, tomatenroom en groenten 23.75

(Medaglioni of ricotta and spinach, tomato cream and vegetables)

WIJNTIP ROOD: Primitivo Uno Riserva, Italie, Puglia 7.5 glas / 36.75 fles

WIJNTIP ROOD: N°7 La Croix Belle, Frankrijk, Languedoc 8.75 glas / 42.5 fles

Hoofdgerechten (Maincourse)

Filet van hoevekip, slaatje met saus naar keuze 27.5
(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
(Salmon fillet baked on the skin, hot smoked under the bell jar,
with fine vegetables and white wine sauce)

Scampi van de chef met garnituur 28.5
(Chef's scampi with summer vegetables)

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

Pasta & Salades geserveerd met brood
(Pasta with bread)

Huisgemaakte lasagne 23
(Homemade lasagna)

Spaghetti Bolognaise 17.5
(Pasta bolognaise)

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

Salade met geitenkaas en spek 24
(Salad with goat cheese and bacon)

De klassieke winterschotel:

Witloof met puree, kaas & hesp uit de oven 24

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