

## Les lunches

(Du lundi au vendredi de 12h à 15h)

### Lunch trois services

(entrée - plat - café)

12,50 €



## Salle de banquet

Découvrez notre salle  
pour banquet/séminaire  
Matériel à votre disposition  
info : [www.lechapeaublanc](http://www.lechapeaublanc)

## Suggestions

**Demandez notre tableau !**

Cuisine ouverte 7j/7  
De 12h à 15h et de 18h30 à 22h30  
>>Le samedi jusque 23h<<  
Brasserie non-stop

Certains plats peuvent contenir des  
allergènes, demandez conseil !

## Les entrées

- Soupe de poissons, rouille et croûtons..... 12,50 €
- Saumon fumé extra doux d'Ecosse, toasts ..... 14,00 €
- Poêlée de ccampis à l'ail, crème tomatée ou diable ..... 16,00 €
- Croquettes aux crevettes grises, persil frit (2p) ..... 15,00 €
- Le duo « croquettes aux crevettes et fondus parmesan » ..... 13,50 €
- Tomate aux crevettes grises (1 pièce)..... 16,00 €
- Petits gris de Namur, en coquilles..... 12,00 €
- 🌿 Crottin de Chavignol, salade au miel parfumée à la truffe .. 12,50 €
- Carpaccio de bœuf, parmesan, roquette et pesto ..... 12,50 €
- 🌿 Les fondus parmesan maison ..... 12,00 €
- Os à moelle persillé (servi avec toasts)..... 12,00 €
- Pied de cochon pané, sauce gribiche..... 10,00 €
- Cerveille de veau tartare ou meunière ..... 10,00 €
- Foie gras de canard maison au torchon..... 18,00 €
- Anguilles au vert (entrée)..... 14,50 €

## L'écailler (en saison)

	/6	/9	/12
- Les Boudeuses :	9,00 €	13,00 €	18,00 €
- Les Fines de Claires :	14,00 €	22,00 €	28,00 €
- Les Plates :	18,00 €	27,00 €	36,00 €



Aussi à emporter

- Moules parquées : 10,00 € (en saison)
- Moules à l'escargot : 12,00 €
- Plateau fait sur mesure (tourteaux, langouste, coquillages)  
(sur commande uniquement !)

## Les moules de Zélande (en saison)

- Moules parquées (entrée) ..... 10,00 €
- Moules à l'escargot (entrée)..... 12,50 €
- Marinière ou à l'ail ou diable..... 22,00 €
- Crème à l'ail ou provençale ..... 22,50 €
- Au curry ou Roquefort ..... 23,00 €
- Au Patis ou à la bière blanche ..... 23,50 €
- Chapeau Blanc ..... 24,00€
- Au foie gras et morilles..... 30,00€

## Les poissons

- Mix grill de poissons ..... 23,00 €
- Aile de raie aux beurre noisette et câpres ..... 19,00 €
- Saumon grillé béarnaise ..... 19,00 €
- Anguilles au vert ..... 22,00 €
- Sole meunière ..... 29,00 €
- Dos de cabillaud sauce mousseline ..... 23,00 €
- 1/2 homard canadien grillé au beurre de corail (+- 15 min) ..... 32,00 €
- 1/2 homard canadien « belle vue » (+- 15 min) ..... 30,00 €

## Les plats « canailles »

- Ris de veau aux morilles ..... 32,00 €
- Rognons de veau Baugé ou liégeoise ..... 19,00 €
- Tripes à la mode de Caen ..... 18,00 €
- Andouillettes AAAAA à la moutarde de Gand ou à l'ail..... 18,00 €
- Cuisse de canard confite maison, pommes sautées à l'ail .... 21,00 €
- Parmentier de canard ..... 21,00 €
- Ris et rognons de veau à la « Tourangelle » ..... 32,00 €
- Magret de canard à l'orange ou poivre vert ..... 28,00 €

## Panier à salades

- 🌿 Corolle de légumes..... 12,00 €
- Salade frisée aux lardons (Roblechon, croutons, œuf poché) ..... 14,00 €
- Salade Neptune (noix de Saint-Jacques, scampis, sauce safranée) . 18,00 €
- Salade folle (homard, saumon fumé, foie gras) ..... 20,00 €
- Salade italienne (tomates, mozzarella, jambon fumé, basilic)..... 14,50 €

## Les pâtes

- Linguinis aux scampis, tomates fraîches et basilic ..... 18,00 €
- Tagliatelles au foie gras ..... 18,00 €
- 🌿 Pâtes à la crème de truffe ..... 18,00 €
- 🌿 Pâtes aux tomates fraîches ..... 14,00 €
- 🌿 Tagliatelles aux légumes sautés ..... 16,00 €

## Menus enfants

- Boulette sauce tomate et frites + glace ..... 10,00 €
- Hamburger + glace ..... 10,00 €
- Ribs enfants + glace..... 10,00 €

## Les viandes et volailles

- Américain haché à la commande, nature ou préparé ..... 14,00 €
- Baby top irlandais (Steack 1<sup>er</sup> choix) ..... 16,00 €
- Onglet de bœuf, échalotes au vin rouge et os à moelle ..... 19,00 €
- Entrecôte de bœuf « Cuberoll » ..... 22,00 €
- Filet pur de bœuf irlandais ..... 28,00 €
- Côtes à l'os Carvery, écosses, 2 couverts 1,2 kg..... 52,00 €
- Les sauces : béarnaise, Roquefort, dijonnaise, champignons sautés  
ou archiduc, échalotes au vin rouge, poivre vert crème, choron ..... 3,00 €
- Demi-poulet fermier, salade ou compote de pommes ..... 16,00 €
- Spare ribs caramélisés au miel d'acacia ..... 16,00 €
- Jambonneau grillé béarnaise ..... 17,00 €
- Jambonneau rôti à la moutarde de Meaux..... 17,00 €
- Jambonneau caramélisé ..... 17,00 €
- Osso bucco de veau à l'italienne, tagliatelles ..... 22,00 €
- Carré d'agneau en croûte à la Tongerlo ..... 27,00 €
- Carré d'agneau persillé à la moutarde, pommes sautées..... 27,00 €
- Suppléments : Salade laitue, mixte, de tomates ou de chicons ..... 3,50 €
- Jardinière de légumes ..... 4,50€
- Frites, pommes de terres, pâtes, riz..... 2,00€

## Les vins blancs

### Alsace

- **Pinot Blanc**, Charles Muller & fils ..... 21,00 €
- **Pinot Gris**, Charles Muller & fils ..... 27,00 €
- **Gewurtztraminer**, Charles Muller & fils, ..... 25,00 €
- au verre : ..... 3,80€

### Loire

- **Sancerre Blanc**, Cuvée Paradis, Sauvignon blanc ..... 37,00 €
  - ♥ **Muscadet de Sèvre et Maine**, Laurent Vivier ..... 19,00 €
  - **Pouilly fumé**, Grappe d'or, Michel Giraut, Sauvignon blanc ..... 39,35 €
- Guide Hachette 2015*

### Languedoc

- **Caves Saint Christophe**, Chardonnay ..... 18,50 €
- Médaille d'argent concours de Bruxelles, Or guide Gilbert & Gaillard*

### Bordeaux

- **Chateaux les Clauzots**, Graves ..... 28,00€

### Bourgogne

- **Chablis**, Maison d'Aujoux ..... 38,00€
- ♥ **Macon Village**, Domaine des Margots ..... 30,00€
- **Saint Veran**, Domaine Roux & fils ..... 29,05€

>> Les demies bouteilles <<

### Alsace

- **Pinot Gris**, Emile Boeckel (37,5 cl) ..... 15,00€

### Loire

- **Pouilly fumé**, Grappe d'or, Michel Giraut, Sauvignon blanc (37,5 cl) ..... 24,40€
- Guide Hachette 2015*

### Bourgogne

- **Chablis**, La Chablisienne (37,5 cl) ..... 22,50€

## Les vins rouges Millésimes sur demande

### Bordeaux

- **Château Pardaillan**, Bordeaux supérieur ..... 19,80€
  - ♥ **Château La Petite Barde**, Montagne St-Emilion ..... 22,50€
- Deuxième vin du Château de la Grande Barde*
- **Château La Grande Barde**, Montagne St-Emilion ..... 32,50€
- Guide hachette 2010*

♥ **Château Coutet**, St-Emilion Grand Cru « BIO » (2013) .. 36,30€\*\*  
*Exclusivité pour le Chapeau Blanc, ami de la famille Beaulieu  
 Les vignes jouxtent l'Angélus, la plus ancienne famille de St-Emilion*

- **Chateau Haut St Georges**, St-Georges St-Emilion ..... 41,00€
- Récompensé depuis 2001 au concours des vins de Bruxelles, guide hachette 2010*
- **Château Peybonhomme**, 1<sup>ère</sup> Côtes de Blaye « BIO » ..... 25,95€
  - **Château la Commanderie**, Lalande de Pomerol ..... 42,25€
- Le nom de commanderie provient des hospices, le long de la route de St-Jacques de Compostelle*
- **Les Tourelles de Longueville - Pauillac** ..... 75,00€
- Second vin du Château Pichon Baron Longueville*
- **Château Hautes Rouzes**, Pomerol ..... 57,70€
  - **Chateau Corconac**, Haut Médoc ..... 39,00€
  - **Château Petit Bocq**, St-Estèphe Cru Bourgeois ..... 57,50€
  - **Château Moulin d'Angludet**, Margaux ..... 63,00€

### Bourgogne

- **Pinot noir**, Chantes flutée, Côtes Chalonnaise ..... 33,50€
  - **Chorey les Beaunes**, Les Beaumonts ..... 42,00€
- Guide Hachette 2015*

### Loire

- **Saint Nicolas de Bourgueil**, Domaine Mabileau ..... 24,50€
- Guide Hachette 2015*
- **Chinon**, Domaine Perrière Baudry ..... 34,60€
  - **Sancerre Rouge**, Domaine Picard ..... 37,50€
- Guide Gilbert & Gaillard 2014*

### Beaujolais

- **Brouilly**, Château Thivin ..... 30,00€

### Côtes et vallée du Rhône

- **Cairanne**, Cuvée Marie Rouvière « BIO » ..... 35,00€
  - ♥ **Château de Tresques**, Côtes du Rhône ..... 22,50€
- Cuvée Maurelles, cépage : Syrah petit grain*
- **Châteauneuf du Pape**, La fagotière ..... 49,50€

>> Les demies bouteilles <<

- **Château Pardaillan**, Bordeaux supérieur (50 cl) ..... 16,00€
- **Château Peybonhomme**, 1<sup>ère</sup> Côtes de Blaye (37,5 cl) ..... 16,80€
- **Château la Commanderie**, Lalande de Pomerol (37,5 cl) .. 24,00€
- **Château Petit Bocq**, St-Estèphe (37,5 cl) ..... 28,90€
- **Pinot noir d'Alsace** (37,5 cl) ..... 14,60€

Sélection du patron:	verre	1/4	1/2
- Le vin du patron:	2,50 €	4,80 €	9,50 €
- Le vin du mois:	5,00 €	9,70 €	18,00 €

## Les rosés

### Loire & Alsace

- **Pinot Noir**, Michel Muller ..... 24,50€
- **Le choix de Rimay** ..... 19,00€
- **Château de l'Aumerade**, Cru classé, Côtes de Provence ..... 27,50€

## Les bulles

- Cava Mas d'Ancosa** ..... 25,00€
- Médaille d'or au concours des Crémants de France*
- Champagne Autreau** ..... 45,00€
  - Veuve Cliquot**, Brut Grande Cuvée ..... 75,00€

« Le champagne : c'est le seul vin qui laisse la femme belle après boire »  
 Madame de Pompadour.  
 « Un ami sans humour, c'est comme un champagne sans bulle. » Nadine de Rothschild

**Demandez nous notre carte VIP**