

Les bons petits plats de La Chapelle

A l'apéritif

La boîte de sardines	9 €
<i>Baguette grillée et beurre du moment</i>	
Assiette de jambon ibérique	20 €
<i>Affinage 18 mois</i>	

Entrées

Crudo de thon rouge	15 €
<i>Vinaigrette exotique & pickles</i>	
Salade asiatique aux crevettes	12/19 €
<i>Carottes jaunes, choux blanc et rouge, pousses de soja, mangue, cacahuètes & sésame</i>	
Salmorejo	15 €
<i>Soupe andalouse à la tomate & burrata crémeuse</i>	
Tataki de magret de canard	13 €
<i>Mayonnaise au wasabi & pickles de chou-fleur au curcuma</i>	

Plats

Hot Dog gourmand	24 €
<i>Saucisse de bœuf, effiloché de canard, achard de légumes croquants pimenté, double sauce Savora & ketchup, oignons frits. Servi avec des frites</i>	
Tagliata de bœuf	24 €
<i>Onglet de bœuf slicé, roquette, tomates confites, pesto au basilic & copeaux de parmesan</i>	
Radiatori	22 €
<i>Crème de citron, stracciatella, pistaches, poivre de Sarawak</i>	
Tartare de bœuf au couteau	24 €
<i>Servi avec des frites</i>	
Dos de julienne	25 €
<i>Fregola sarda, maïs grillé, salicorne & jus de coquillages safrané</i>	

Sides

Salade de pois chiches	8 €
<i>Cumin, paprika, feta, olives Kalamata, tomates confites & cébette</i>	
Sucrine croquante	8 €
<i>Sauce tomate & sauce César, poudre de parmesan</i>	
Frites maison	7 €

Menu enfant

Nuggets frites OU coquillettes jambon-fromage	13 €
<i>Brownie</i>	

N'hésitez pas à consulter sur l'ardoise notre sélection de viandes maturées.

Desserts

Soupe de fruits rouges	9 €
<i>Namelaka au poivre de Timut</i>	
Chocolat & Amarena	12 €
<i>Crumble cacao, ganache au chocolat noir, cerises Amarena, crémeux vanille & copeaux de chocolat</i>	
Pavlova exotique	11 €
<i>Chantilly mascarpone à la vanille, brunoise d'ananas, poudre de noix de coco & coulis de fruits exotiques</i>	

Cocktails

MOJITO	11 €
Rhum blanc 4cl, cassonade, menthe, citron vert, eau gazeuse.	
MOJITO FRUITS	12 €
Rhum blanc 4cl, menthe, citron vert, eau gazeuse, purée de fruits fraise, framboise ou passion.	
BLUEBERRY MULE	12 €
Vodka Ciroc fruits rouges, Citron vert, Ginger beer & sirop de myrtille.	
BASILIC SMASH	12 €
Gin Hendricks, Basilic frais, jus de citron vert & sirop de sucre.	
MAI TAI	11 €
Rhum Havana Especial, triple sec, sirop d'orgeat, jus d'ananas & citron vert.	
CAÍPIRINHA	11 €
Cachaça au citron combava, citron vert, sucre de canne.	
APÉROL SPRITZ OU HUGO SPRITZ	10 €
• Aperol, prosecco, eau gazeuse. • Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, citron vert, eau gazeuse.	
PINA COLADA	12 €
Rhum Captain Morgan, purée d'ananas, purée de coco, jus d'ananas & extrait de vanille.	
TOMMY'S SMOKEY MARGARITA	11 €
Tequila Altos Reposado, Mezcal Sanchez, jus de citron vert & sirop d'agave	
JAH MULE	11 €
Rhum havana especial, jus de citron, sirop de gingembre, rhubarb bitter & ginger beer.	
PALOMA	11 €
Tequila Altos reposado, jus de citron, sirop d'agave au romarin & tonic Fever tree pamplemousse rose.	
PEACH CAPE CODDER	11 €
Ciroc pêche, jus de citron & jus de cranberry.	
NEGRONI TONKA	11 €
Martini rosso infusé à la fève de tonka, gin hendrick's & campari bitter.	
VIOLETTA	11 €
Gin Hendrick's, sirop de violette, jus de citron & tonic fever tree	
AMARETTO SOUR	12 €
Amaretto, jus de citron, blanc d'oeuf & sirop de sucre.	

Mocktails

VIRGIN MOJITO, VIRGIN MOJITO FRUIT	9 €
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne & cassonade, eau gazeuse Supp +1 € purée de fruits : fraise, framboise, passion.	
VIRGIN SPRITZ	9 €
SPRITZ JNPR sans alcool, eau gazeuse & tranche d'orange.	
VIRGIN BASILIC SMASH	10 €
Gin sans alcool JNPR, Jus de citron vert, basilic frais & sirop de sucre.	
VIRGIN MAÏ TAÏ	9 €
Rhum sans alcool JNPR, sirop d'orgeat, jus de citron & jus d'ananas.	

Spiritueux

Liqueur Cabanel 5cl Citron ou Mandarine	6 €
Baileys 5cl	7 €
Get 27 5cl	8 €
Vodka Absolut	10 €
Vodka Absolut Red Bull	11 €
Jägermeister	10 €
Armagnac 4cl	10 €
Cognac VSOP 4cl	10 €
Calvados 4cl	10 €
Eau de vie de poire 4cl	10 €
Eau de vie de framboise sauvage Lehmann	11 €

RHUMS 4CL

Havana 3	10 €
Havana 5	12 €
Captain Morgan	10 €
Botran 15 ans	11 €

WHISKY 4CL

Ballantines	10 €
Jack Daniels	11 €
Aberlour	12 €
Chivas	12 €
Jefferson	13 €
Lagavulin	16 €

GIN

Beefeater	10 €
Gin Hendrick's Grand cabaret	14 €
Generous	13 €
Supplément Fever Tree	2 €

Bières

Pression St Omer 25cl	4 €
Pression St Omer 50cl	8 €
Pression Goudale IPA 25cl	4,50 €
Pression Goudale IPA 50cl	9 €

Softs

Jus de fruits Minud Maid 25cl : Pomme, orange, tomate	4 €
Coca cola 33cl	4 €
Coca cola zero 33cl	4 €
Fuze tea 25cl	4 €

Eaux

Perrier 33cl	4 €
Abatilles pétillante 50cl	4 €
Abatilles plates 1l	5 €
Abatilles pétillantes 1l	5 €

Vins & champagne au verre

Rouge - Hauteurs de Carcassonne Domaine Bancalis	6 €
Rouge - Bordeaux - Domaine du Balardin	6 €
Blanc - Domaine de Laballe- Les demoiselles 1/2 sec	6 €
Blanc - Les Pieds dans le sable - IGP Landes	6 €
Rosé - IGP Méditerranée - Peyrassol	6 €
Champagne - Moët & Chandon - Brut impérial	11 €

Les vins rouges

BORDEAUX

Bordeaux Supérieur Domaine du Balardin	23 €
Graves Château Peyrat	30 €
Pessac Léognan - Château Mancèdre	45 €
Saint-Estèphe - Marquis de Calon Ségur	79 €
Margaux - Château Confidence 2016	49 €
Saint-Emilion - Baies de Bernateau	39 €
Saint-Emilion - Château Fonroque 2018 Grd Cru classé	59 €
AOP Saint-Julien Château Moulin de la Rose 2017	58 €

AUTRES RÉGIONS

Cabardès - Domaine de Bancalis	21 €
AOP Côtes du Rhône villages - Domaine la Florane - je ne souffre plus	34 €
AOP Crozes Hermitage Domaine Mucyn	44 €
AOP Châteauneuf du Pape Domaine Usseglio & Fils	68 €
AOP Pic Saint Loup Domaine du Peyra	34 €
Cahors - Bois Carmin	40 €
Côtes Catalanes - Gardiés - On s'en fish	37 €
Saumur Champigny - Blason de Parnay	38 €
Bourgogne Domaine Roux Les Cotilles	34 €
Chorey les Beaune - Domaine des Terregelesses	68 €
Argentine Zuccardi Q	55 €

Les vins blancs

IGP Landes - Les Pieds dans le sable	28 €
AOP Sainte-Cécile - Costières de Nîmes Ch L'Ermitage	34 €
AOP Graves - Château Peyrat	30 €
AOP Pessac Léognan - Château Rochemorin	49 €
Coteaux du Vendômois - Colin - Pierre à feu	37 €
AOP Sancerre - Domaine Paul Cherrier	49 €
Chablis - Domaine Gautheron	48 €
IGP Côtes de Gascogne - Demoiselle de Laballe ½ sec	22 €
Pouilly Fuissé - Clos des prouges	90 €

Les vins rosés

	75 cl
IGP Méditerranée - Peyrassol	25 €
AOP Côtes de Provence - Château Peyrassol	39 €
AOP Corse - Clos Columbo - Cuvée Tribbiera	28 €

Les champagnes

Moët & Chandon - Brut impérial	75 €
Billecart Salmon Brut	85 €
De Sousa Blanc de blancs Grand Cru	100 €

Les 1/2 bouteilles

Graves - Château Peyrat rouge	16 €
Graves - Château Peyrat Blanc	16 €
Champagne Marc Coutelas & fils	38 €

Extra cave

Les rouges

Château Tour Sieujan 2014 Pauillac	50 €
Carcaval Ribeira Sacra	43 €
Fleurie La Cadole	38 €
Hauts de Cabanac - Saint-Estèphe	39 €
Saint-Agrèves - Graves	40 €
Margaux - Dame de Malescot 2016	49 €
Pays de cucugnan - Petit Derna	35 €
Grand Boise - Auro	39 €
L'argentier - Sommières	39 €
Moulis-en-Médoc - Chasse spleen	80 €
Pessac Leognan Haut Bailly 2015	160 €
Margaux - Rauzan Segla 2016	160 €
Pomerol Clinet 2017	140 €

Nature

Loire - Domaine de l'Ecu Cuvée Mephisto	50 €
Madiran Domaine Laplace	36 €
Saint-Emilion - Nicole Tapon Bb moines	59 €
Saint-Emilion - Tour Peyronneau	40 €
Minervois L'Azerolles - Carignan	35 €
Pomerol - Gombaude Guillot	90 €

Les blancs

G de Guiraud	46 €
Pouilly fumé - Michel Redde	47 €