



# La Table de la Chapelle

## Tapas - seul ou à partager -

Planche de charcuterie - 15 euros

Planche de fromages affinés - 15 euros

Planche mixte - 15 euros

Planche végétarienne - 10 euros

Mini hamburger (pièce) - 5 euros

Duo de tartare (boeuf et saumon) 10 euros

Croque monsieur truffé à la verticale (la tranche) - 6 euros

## Entrées

Oeufs Bio cocotte à la truffe et ses mouillettes de pain noir beurre demi sel 15 euros

Tataki de thon sauce gingembre 17 euros

Salade de poulpe au fenouil et oignons rouges 16 euros

Tartare d'artichauts et homard à l'huile de noisette, bouquet de roquette, écailles de parmesan 21 euros

Terrine de foie gras, feuille de pain séchée et compotée d'oranges sanguines et dattes 20 euros

## Nos Viandes

### Bœuf Black Angus pour les 4 plats

**suivants :** (servis avec frites fraîches)

Tartare au couteau aux olives Taggiasche, tomates confites basilic et caperons 19 euros

Hamburger 2.73 Cheddar ketchup mayonnaise et frites maison 20 euros

Tagliata d'entrecôte Thai sur lit de roquette sauce teryaki, citronnelle, gingembre et coriandre 28 euros

Entrecôte sauce béarnaise 28 euros

Pluma Ibérique, jus de pesto à la coriandre, purée de patates douces 27 euros

Cordon bleu revisité La Chapelle crème de conté et jambon cuit au torchon 25 euros

Coquelet rôti au four, jus d'ail et thym, poêlée de champignons frais aux herbes fraîches, pommes fondantes 21 euros

## Nos poissons`

Sole meunière, purée de vitelotte relever au zeste de citron et persil plat. 29 euros

Tartare de saumon aux agrumes, frites fraîches 28 euros

Bar snacké, jus de veau à la truffe, émulsion de pommes de terre, duo de poireaux 27 euros

## Vegetarien

Cannelons d'aubergines, sauce vierge 20 euros

## Fromages & desserts

9 euros

Assiette de fromages affinés

Moelleux au chocolat avec sa verrine vanille caramel façon sunday

Dame blanche et sa chantilly de Nutella

Crème brûlée aux « hosties »