

LA CHAPELLE

MENUKAART

Omstreeks de jaren 800 stond er op deze gronden een houten kapel, die om onbekende redenen verdween in het holst van de nacht.
Het volk sprak over een grondverzakking één die niemand hoorde, voelde of zag.
Mogelijk door een occult ritueel of andere hekserij, iets wat geen mensenoog zien mag.

Opgebouwd in dit gebied vol historie en controverse is La Chapelle een extravagante wedergeboorte van de oude kapel, voor ieder die het buitengewone wil en vooral durft ervaren.

De avant-garde chefs zorgen voor een uniek menu met organische, kwalitatieve grondstoffen waar vlees primeert.

In tegenstelling tot de jaren 800 staan wij garant voor een diervriendelijke consumptie met een zuivere herkomst tot op onze grill.

Dus, ben jij een "sinner" of een "saint"?

Follow the red light.

AANDACHT:

Gezien wij enkel met dagverse producten werken, bestaat de kans, dat sommige gerechten beperkt voorradig zijn.

Slechts één rekening per tafel!

ALLERGENEN:

Info over allergenen op aanvraag
De samenstelling van de producten kunnen veranderen.
De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo.
Opgelet: Kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

FOREPLAY

CHIMICHURRI CARPACCIO

€ 21,00

Vers handgesneden carpaccio van kortgebakken steak met chimichurri dressing en parmezaanse schilfers.

NACHO'S (for 2)

€ 18,00

Hot nacho's topped met gegrilde steakstrips, pulled pork, guacamole, zure room, jalapeños en kaassaus.

STEAK TARTAAR

€ 20,00

Van Belgisch wit-blauw vers handgesneden steak tartaar, the chef's way!

FLAMED BURRATA **Veggie**

€ 19,00

Geflambeerde verse burrata met gegrilde avocado, tomaatjes, basilicum granita en croutons.

SOFT TACO **Vegan**

€ 17,00

3 soft taco's met gepofte kikkererwten, vegan kipreepjes, sla, tomaatjes, rode ui en een limoen-mayo dressing.

** Kan ook als hoofdgerecht (5 stuks)*

bon appetit
Bitches
XXX

SEAS THE DAY

SWEET SALMON (± 300GR)

€ 30,00

Gegrilde zalm met een mild pikante honing-soya-tijm dressing.

Geserveerd met aardappelgerecht naar keuze en gegrilde groentjes.

GAMBAS

€ 36,00

Gegrilde grote gamba's, the chef's way.

Geserveerd met aardappelgerecht naar keuze en gegrilde groentjes.

FOR KIDS ONLY!

FISH BURGER

€ 14,00

Gefrituurde kabeljauw, tartaar saus, cheddar, rode ui, sla en tomaat.

RIBBETJES

€ 15,00

Spare ribs met verse frietjes en koolsla.

BURGER

€ 14,00

100% black angus beef, ketchup, mayo en augurk.

STEAK

€ 19,00

Belgisch wit-blauw met frietjes en mayo.



RESIN HEART

*Ben je ook zo gek van bijzondere
interieuritems, kunst,
merchandise, wijnen, juwelen en meer...*

Of gewoon nieuwsgierig?

Neem zeker eens een kijkje in onze shop!

MEAT ME IN HEAVEN

DIAMANTHAAS (±320GR) € 34,00

De diamanthaas is een vergeten stuk rundvlees maar wint ondertussen aan populariteit door zijn malsheid en heel zachte structuur.

RUBIA IBERICO FILET PUR (±280GR) € 38,00

Wauw... dit stukje is voor liefhebbers van mager, fijn, mals en zacht smakend vlees! Afkomstig van de rug van het rund.

URUGUAY RIBEYE (±400GR) € 42,00

Is één van de lekkerste steaks, het vlees is mooi gemarmerd en heeft een volle, rijke smaak.

Chef's tip: blue of saignant!

PEANUT BUTTER ~~PORN~~ (±400GR) € 43,00

Peanut butter coated ribeye, maar liefst 12u getrokken.

"Dare to try something different!"

IRISH PRIME TOMAHAWK € 48,00 PP

X CHIMICHURRI (± 1500GR MET BEEN)

Een volle, kenmerkende en zeer karaktervolle smaak door het verse gras en kruidendieet. Gecoat met chimichurri.

R+B IN PEACE (± 750GR) € 32,00

Premium low & slow cooked ribs.

HOLY CH+CKEN (± 350GR) € 25,00

Zeer zacht gegaard en gegrilde kip spies.

COMBO VANAF 2 PERSONEN € 44,00 PP

Ribs, steak, pulled pork, holy chicken spies, jalapeño cheesy sausage, mais slices, mac'n'cheese.

** Elk stuk vlees wordt geserveerd met een saus en frietjes / zoete aardappelfrietjes / kroketjes naar keuze!*

Hoe wil je jouw vlees gebakken hebben?

Bleu	Kortgebakken, bloederig, voor de échte vleesliefhebber.
Saignant	Rosé van binnen, lichtbloederig, zéér mals.
A point	Letterlijk op punt. De kern is minder rood, meer naar het rosé toe.
Bien cuit	100% doorbakken. Geen aanrader!

Extra sauzen

Champignonroom	€ 3,50
Peperroom	€ 3,50
Bearnaise (a la minute)	€ 4,00
Gesmolten kruidenboter	€ 3,50
Chimichurri	€ 3,50

Extra side bitches:

Verse frietjes	€ 3,00
Zoete aardappelfrietjes	€ 3,50
Kroketten	€ 3,00
Stuffed potato	€ 7,00
Slaatje	€ 3,00



BURGERS

OLDBOY € 23,00

100% black angus beef, augurk, sla, tomaat, ui, ketchup, mosterd.

THE BEAST € 24,00

100% black angus beef, buikspek, pulled pork, koolsla.

THE ONE AND ONLY ANTI-VIRUS! € 26,00

Double cheese burger (100% black angus beef), ketchup, mayo, augurk, rode ui en 100ml cheese vaccin!

DOUBLE TROUBLE € 29,00

100% black angus beef, low & slow cooked steak met mayo van bearnaise, augurk, cheddar, sla, tomaat en rode ui.

PINK PARADISE € 23,00

100% kip (220gr), met jalapeño pepper, cheddar, sla, augurk, tomaat en milde chili mayonnaise.

MAC N' TOSH € 23,00

100% black angus beef, mac n'cheese, ketchup.

ROLLING STONED € 33,00

Double burger (100% black angus beef), mac'n'cheese, nachos, pulled pork.

Voted as the second best burger of the BENELUX but... according to our fans the best burger ever! This giant weights around 720 gr.

GOLDDIGGER € 39,00

100% black angus beef, pastrami, double cheddar, mayo en ketchup.
Topped with 23k gold leaf!

FISH € 23,00

Gefrituurde kabeljauw, tartaar saus, cheddar, rode ui, sla en tomaat.

VEGGIE CAJUN € 23,00

Burger van paprika, kidneybonen, maïs, mozzarella en mild pikante cajun kruiden. Afgewerkt met hummus, tomaat, spinazie, rode ui en chipotle mayo.

VEGAN BLOODY BEATS € 23,00

De beste, veganistische burger die wij ooit geproefd hebben. Op basis van rode biet en soja heeft deze burger een onvergetelijke presentatie. Met sla, rode ui, tomaat & limoen-mayo dressing.

*** Alle burgers worden geserveerd met frietjes of zoete aardappelfrietjes, mais slice en koolsla. Ook glutenvrije bun verkrijgbaar!**

Pak die grote juicy burger met je handen op om er vervolgens een flinke hap uit te nemen.

Tip: Draai de burger op zijn kop, zet dat kruis erin en breng de burger naar je mond. Hierdoor geniet je nog intenser!

Extra side bitches:

Zoete aardappelfrietjes	€3,50
Verse frietjes	€3,00
Mac and cheese	€3,00
Koolsla	€4,00
Avocado	€2,50
Mais slices	€3,00
Cheddar	€2,00
Onion rings, zure room	€6,00
Crispy bacon	€2,00
Extra burger	€7,50
Gebakken ei	€2,00
Pulled pork	€6,00

HAPPY ENDINGS

SKULLS N' ROSES

€ 13,00

Een doodskop van chocolade dat gevuld is met vanille-ijs.

Hier wordt nog een laagje warme chocoladesaus bovenop gegoten.

MEMENTO MORI

€ 11,00

Een blend van mascarpone, oreo cookies en baileys.

CARAMEL CORN

€ 13,00

Moelleux van gezouten caramel, maple syrup ice cream en crumble van popcorn.

VEGAN BROWNIE

€ 12,00

Chocolate brownie met pecan noten, gebrande marshmallows en vegan magnum ijsje.



LUST

COCKTAILS | DJ'S | FOODPORN

Maak kennis met "LUST" by La Chapelle

LUST is ons maandag wekelijks concept waar je kunt genieten van cocktails van Shake and Serve Belgium, live DJ's, show en natuurlijk onze foodporn.

* Reserveren voor deze avond is aanbevolen!

DRINKS

LA CHAPELLE



SOFTS

Chaudfontaine blauw / rood 0,25L	€ 3,00
Chaudfontaine blauw / rood 0,5L	€ 5,50
Coca Cola / Zero	€ 3,00
Lipton Ice Tea	€ 3,30
Fever-Tree Indian tonic water	€ 3,70
Fever-Tree Ginger Beer	€ 3,70
Fever-Tree Raspberry-Rhubarb	€ 3,70
Fever-Tree Sicilian Lemonade	€ 3,70

BOTTLED BEER

Estaminet 5,2%	€ 3,00
Duvel 6,66%	€ 4,80
Desperados 5,9%	€ 5,00
Rodenbach Fruitage 5,2%	€ 4,00

Elvis' Juice, by La Chapelle 9,0% € 5,80
Blond, citrus, fris.

Holy shit, by La Chapelle 7,2% € 5,50
Intense Dark, met toetsen van chocolade en caramel.

No Label € 6,80
Deadstock van zeer gelimiteerde oplages, vraag naar aanbod!

Specials van **BRAUW** voor La Chapelle

Porno Blond 7,8% € 6,50
Kruid en citrusvruchten, met een smeuge honing afdronk.

Daddys hoppy favorite 6,5% € 6,00
Voor de hoppige liefhebbers.

NESPRESSO

Coffee lungo	€ 3,00
Coffee lungo decafeïne	€ 3,00
Ristretto	€ 3,00
Espresso	€ 3,00
Espresso macchiato	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,00
Latte macchiato	€ 4,50
Ice macchiato	€ 4,50
Café latte	€ 4,00

Espresso Martini € 11,00

'to wake me up and mess me up'

Marv vanilla vodka, ristretto India, coffee liquor, salt.

American coffee € 9,00

Coffee lungo, Jack Daniels whiskey, whipped cream, caramel/sinamon and a sprinkle of pure dark chocolate.

FRESH HOT TEA

Mint € 4,20

Verse muntblaadjes.

Flower power € 3,80

Bevat enkel de gele, middelste knopjes van de kamillebloemen voor een lichtere, meer delicate smaak.

Very berry € 3,80

Zwarte thee, rozenbottel, hibiscus, stukjes appel, sinaasappel -en citroenschil, stukjes aardbei en blauwe bosbessen.

Young Jasmine € 3,80

Al 1000 jaar de nationale drank van China.

BUBBLES

Apero spritz	€ 8,50
Libol spumante	€ 7,00
Libol spumante rosé	€ 7,00

CLASSIC GIN & TONIC

Brick (organic)	€ 11,00
Mixed with Fever-Tree Indian tonic.	
Brick (organic)	€ 11,00
Mixed with Fever-Tree Raspberry-Rhubarb tonic.	



Amuerte is de allereerste gin gemaakt met coca bladeren uit Peru. Deze premium gin wordt gebotteld in een ronduit fantastische fles, ontworpen door topdesigners en afgewerkt met 24 karaats bladgoud!

Amuerte gin wordt geserveerd met Fever-Tree Indian tonic. Zo zorgen we ervoor dat we de authentieke smaken en aroma's van de cocabladeren behouden.

Black Edition	€ 15,00
Subtiel bittertje van de coca, aangevuld met warme toetsen van tamarillo, papaya en drakenfruit.	

White Edition	€ 15,00
Verfrissend, bevat oa Finger Lime (citrus caviaar), kardemom, koriander en sechuan peper.	

Red Edition Limited	€ 15,00
Het ziet eruit als een witte aardbei, maar smaakt naar ananas met slechts een subtiel vleugje aardbei.	

SUCK ME I'M FAMOUS

Ibiza's Bad Bitch	€ 12,00
Fever-Tree Raspberry-Rhubarb, mint, cane sugar, lime juice & Hierbas!	

Cuba libre	€ 12,00
Coca-Cola mixed with Bacardi añejo cuatro, lime juice.	

Red light district	€ 12,00
Three Sixty vodka mixed with cranberry juice, lime juice and lemon juice. Triple Sec.	

Tonicello	€ 12,00
Fever-Tree Indian tonic, Bongiorno limoncello, slice of lemon, mint leaves.	

Pornstar Martini	€ 12,00
Marv vanilla vodka, passion fruit juice, lime juice, egg white	

Moscow mule	€ 12,00
Three Sixty vodka, Fever-Tree ginger beer, lime juice, sugar.	

Negroni	€ 12,00
Campari, Carlo Alberto red vermouth, Bombay Sapphire gin	

MOCKTAILS

Purple Rain	€ 8,50
Fever-Tree Sicilian lemonade, violet syrup, lime juice, mint leaves.	

SugarDaddy	€ 8,50
Raspberry syrup, cotton candy, soda water, gold dust.	

WHISKEY & BOURBON

<i>Jim Beam Devil's cut</i> Kentucky straight bourbon whiskey 45%	€ 7,00
<i>Wild Turkey Bourbon</i> 101 proof 50,5%	€ 9,00
<i>Jack Daniels</i> Tennessee old no.7 whiskey 40%	€ 8,50
<i>Stauning Bastard</i> Danish whiskey 46,3%	€ 12,00
<i>Pig's Nose</i> Blended Scotch whiskey 40%	€ 8,50

RUM

<i>Don Papa Masskara 40%</i> Een fenomenale afdronk die zalvend werkt aan het gehemelte. Soepele, fruitige smaken met hints van honing, gesuikerd fruit en citrus. Tip: mix met Fever-Tree ginger beer!	€ 9,00
<i>Bacardi añejo quatro 40%</i> Toetsen van milde vanille, gebrande eik, kruidnagel en honing, met een zachte nasmaak.	€ 8,00
<i>Bacardi reserva ocho 40%</i> Een goudkleurige rum voor fijnproevers. Met toetsen van pruimen, abrikozen, nootmuskaat en vanille.	€ 8,50
<i>Ocho old fashioned</i> Bacardi reserva ocho, cane sugar syrup, angostura bitters, orange peel.	€ 12,00

AFTER DINNERS

<i>Baron otard cognac</i>	€ 8,00
<i>Limoncello bongiorno</i>	€ 6,00
<i>Don Peppe</i> Bongiorno's limoncello op basis van bloed appelsienen.	€ 6,00
<i>Ceci n'est pas un Grappa</i> Beau Marais	€ 7,50
<i>Patron silver tequilla</i> Served in a mini bottle.	€ 8,00

ON THE ROCKS

<i>Amaro del Capo</i>	€ 6,50
<i>Amaretto Di Saronno</i>	€ 6,00
<i>Hierbas de Ibicenca</i> The original one from Ibiza (very limited).	€ 8,00
<i>Baileys</i>	€ 6,00
<i>Three Sixty vodka</i>	€ 7,00
<i>Marv vanilla vodka</i>	€ 7,00
<i>Carlo Alberto red vermouht</i>	€ 6,50
<i>Camapari</i>	€ 6,00

PREMIUM HOUSE WINE!



Wit, Catrina Viognier, IGP Pays d'Oc

€ 6,00

€ 28,00

Bleekgeel en briljant gewaad, een complexe neus met wit steenfruit, aromatisch met een kruidige toets, royaal, rond en veelzijdig met een lange afdronk.
(FRA)



Rosé, Catrina Syrah, IGP Pays d'Oc

€ 6,00

€ 28,00

Lichtroze gekleurd, een complexe neus met wit steenfruit, intens geurend en met een kruidig karakter, elegant en smaakvol in de mond.
(FRA)



Rood, Catrina Syrah, IGP Pays d'Oc

€ 6,00

€ 28,00

Diepe paarsrode kleur, opvallend aromatisch, zwart fruit en kruiden in de neus, uitzonderlijk gul in de mond, krachtig en uitgesproken soepel.
(FRA)



Zoet, Un point, c'est tout ! AOP Bergerac

€ 5,50

€ 26,00

Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon. Witgouden kleur, levendige neus met citrusfruit en cassisbloesem, speels, zoet en fris in de mond met wit steenfruit en een liefelijke afdronk.
(FRA)

ROSÉ



Poison Rosé, Pinot Noir, IGP Pays d'Oc

€ 30,00

Verleidelijke rosé uit het zuiden van Frankrijk, vers rood fruit en snoepjes in de neus, levendig en elegant in de mond, je raakt er zo aan verslingerd.
(FRA)



Secret des Diables 666, Grenache, AOP Saint Chinian

€ 34,00

Zalmroze gekleurd, intens en complex in de neus met rood fruit en bloemen, fris en met veel karakter in de mond, duivels lekkere rosé.
(FRA)

WHITE



La Butinière Blanc, AOP Limoux

€ 39,00

Prachtige witte wijn uit het zuiden van Frankrijk met de allure van een grote Bourgogne, 100% chardonnay met veel karakter, vol, rond en romig.
(FRA)



Saint Clair, Sauvignon Blanc, Marlborough

€ 49,00

Uitgesproken exotische witte wijn met lychee en passievrucht in de neus, levendig in de mond, fris en strak, speels en frivol.
(NZL)



Lalume, Dominio do Bibei, DO Ribeiro

€ 54,00

Rijkelijke witte wijn van de plaatselijke treixadura druif, bloemen en wit steenfruit in de neus, sappig en vol in de mond, zo lekker dat je er van zou gaan lallen!
(ESP)



Pratum, Le Monde, IGP Delle Venezie

€ 45,00

Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc
Voor wie houdt van wijn met ballen, deels gerijpt op eikenhout, een wijn met veel karakter, stevig en romig maar toch uitgesproken fijn en elegant.
(ITA)

RED



El Primavera Crianza, DOC Rioja

€ 45,00

Tempranillo. Limburger Paul Van Dinter maakt deze karaktervolle Rioja in Labastida aan de voet van de Sierra de Cantabria, rijk, vol, rond en soepel, pareltje.
(ESP)



Votre Santé Château Red, California

€ 53,00

Syrah, Grenache, Mourvèdre. Regisseur Francis Ford Coppola is eigenaar van dit wijnhuis, een stoere rode wijn gemaakt van druiven die traditioneel een hoofdrol spelen in de Franse Rhône vallei.
(USA California)



L'amour en Cage, AOP Languedoc Pézenas

€ 49,00

Granaatrood gekleurd, GSM of Grenache, Syrah en Mourvèdre uit Pézenas in de Languedoc, fruit en kruiden, elegant en verfijnd, verlos hem uit de fles!
(FRA)



Roagna Pira, DOCG Barola, Piëmonte

€ 145,00

Geen katje om zonder handschoenen aan te pakken deze pira van het topdomein Roagna uit Piëmonte. Een klassecwijn van de Nebbiolo druif uit de appellation barolo, geef hem wat tijd in het glas en hij palmt je helemaal in.
(ITA)



Little Fuck, AOP Cahors

€ 35,00

Malbec. Rode wijn uit zuidwest Frankrijk, mannelijke wijn met een zwart gewaad, intens, genereus en krachtig, you are not going to be fucked by this one!
(FRA)



Time waits for no one, Black Skull, D.O.P. Jumilia

€ 49,00

100% Monastrell, 12 maanden rijping op eiken vaten! Granaat rode kleur met iets violet, helder en blinkend. Krachtig en intens in de neus waar rood fruit aroma's domineren met een lichte houttoon. Volle lange indrukwekkende afdronk.
(ESP)

**Cinquenoci, IGP Puglia****€ 34,00**

Primitivo. Elegante krachtpatser uit het zuiden van Italië, uitgesproken smakelijke rode wijn van de primitivo druif, vol, rond en soepel.
(ITA)

**Bad Angel, IGP Pays d'Oc****€ 33,00**

Cabernet Sauvignon. De wijn draagt een zwarte mantel, heeft een complexe neus met kruiden, vanille en cacao, hij is krachtig en smaakvol in de mond, not bad at all!
(FRA)

**The Creator, AVA Walla Walla Valley****€ 140,00**

Wat een kanon! Van Charles Smith K Vitners! Soepel, expressief, gepolijst en genereus, met aroma's van donkere bessen, kersen, zwarte olijven en kruiden die harmonieus samensmelten in de lange en verfijnde afdrank. Cabernet Sauvignon, Syrah.
(USA California)

BUBBELS

**San Marzano Liboll extra dry****€ 7,00****€ 35,00**

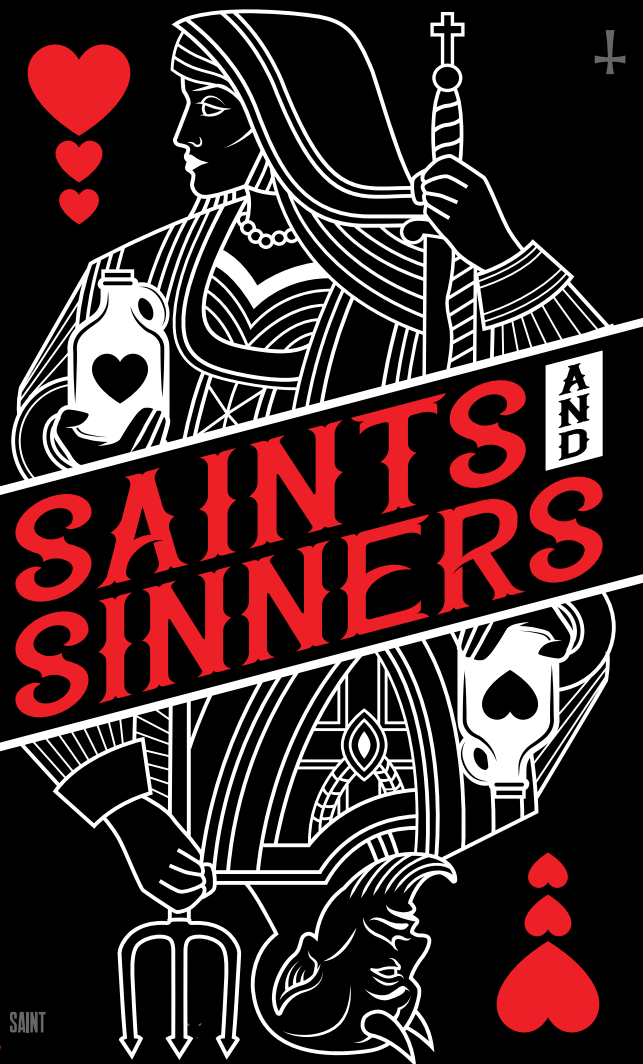
Bombino, Chardonnay. Zelden hebben wij uit Puglia zo een heerlijke bubbel mogen proeven, eentje voor elk moment. De smaak is subliem en blijft fris en levendig in de mond.
(ITA)

**San Marzano Liboll rosé****€ 7,00****€ 35,00**

Negroamaro, Primitivo. De rijpe en zachte belletjes trekken rustig op in het glas en geven onze zintuigen alle aandacht. Een mooie frisse aanzet met veel fruittonen van aardbei en framboos en de afdrank is lang en verfrissend
(ITA)

**M. Hostomme. Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru 'Origine'****€ 67,00**

Chardonnay 100%. Zacht, Niet hout gelaagd, mooi droog.
Een aanrader van meester-kok Sergio Herman.
(FRA)



Thank you!
La Chapelle