

# LA BASILIQUE



..... OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE .....

*Depuis 1954*

# LA BASILIQUE

## ... À L'APÉRITIF ...

Les Olives à partager	4.50
La tranche de Foie Gras et toasts	8.50
Foie Gras mi-cuit au confit de figues	
Ardoise à partager	18.00
Olives, sélection de charcuterie et sélection de fromages	
Assiette de frites à partager	5.00

## ... LES SALADES ...

<b>Salade au Chèvre chaud et miel</b>	
salade, chèvre chaud sur toast, lardons fumés vinaigrette balsamique et miel	
en entrée	8.00
en plat	15.00
<b>Salade Gourmande</b>	
salade, Foie gras, magret de canard fumé vinaigrette crème fraîche et ciboulette	
en entrée	12.00
en plat	19.50

## ... LA MARÉE ...

Les huîtres en suggestion selon arrivage

## ... LES ENTRÉES ...

Assiette de Charcuterie	8.00
Sélection de charcuterie	
Saumon façon Gravlax	10.00
Tranche de Saumon Gravlax maison	
Foie Gras maison aux Figes	16.00
Foie Gras mi-cuit au confit de figues aromatisé au Monbazillac	
Foie Gras Poêlé	22.00
Escalopes de Foie Gras poêlées au sirop de miel de printemps et pain d'épices	
L'œuf cocotte saveur truffe	8.00
œuf, crème fraîche, condiment à la truffe, emmental, gratiné au four	
Soupe à l'oignons gratinée	8.00
maison, croutons et emmental	
Ficelle Picarde Maison	8.00
crêpe garnie avec jambon, duxelles de champignons et crème fraîche, gratinée au four, <i>spécialité régionale</i>	
Cassiolette d'Escargots	12.50
la douzaine d'escargots de Bourgogne, au beurre persillé maison	

*"Le bonheur est dans la cuisine"*  
*Paul Bocuse*

# LA BASILIQUE

## ... LES PLATS ...

**Ficelle Picarde et salade** 15.50

2 pièces en plat, crêpe garnie avec jambon,  
duxelles de champignons, crème fraîche,  
gratinée au four, *spécialité régionale*

**Omelette au choix** 15.00

l'omelette avec quatre œufs,  
à composer, nature, fromage, lardons

**Emincé de Magret de canard** 18.00  
rôti au four, sauce à l'orange

**Suprême de Poulet au Maroilles** 18.00  
et à la tombée de poireaux

**Souris d'Agneau rôtie au thym** 24.50  
*cuisson basse température*

*tous les plats, viandes et poissons sont servis  
avec la garniture du moment*

légumes ou frites en supplément 3.00

sauce en supplément 1.00

... MENU PETIT  
GASTRONOME 14 € ...

**au choix**

**Omelette**

**Ficelle Picarde**

**Nuggets de poulet**

**et au choix**

**Glace une boule**

**Dame Blanche**

**Compote de Pomme**

*menu enfant - de 12 ans*

## ... LES VIANDES ...

**Bavette d'ailoyau simmental** 18.00

grillée, viande persillée  
minimum 180 g  
sauce béarnaise, poivre,  
maroilles ou échalotes

**Entrecôte grillée 300 g** 26.00

sauce béarnaise, poivre,  
maroilles ou échalotes

**Filet de Bœuf Grillé** 30.00

200g d'une viande tendre  
sauce béarnaise, poivre,  
maroilles ou échalotes

**Filet de Bœuf façon Périgourdine** 39.00

200g d'une viande tendre  
sauce Périgourdine,  
escalope de foie gras poêlée

*Suggestions de Plats  
du moment à l'ardoise*

## ... LES POISSONS ...

**Pavé de Saumon à l'unilatérale,** 18.00  
sauce béarnaise

**Saint-Jacques de nos côtes pavillon France**  
selon arrivage, en suggestion

*Suggestions de Poissons  
du moment à l'ardoise selon arrivage*

# LA BASILIQUE

## LES DESSERTS

<b>Sélection de 3 fromages affinés</b> 7.00 <i>du panier de Louise, épicerie locale</i>	<b>Dame Blanche</b> 7.00 glace vanille, chocolat chaud , crème fouettée
<b>Mousse au Chocolat</b> maison 7.00	<b>Café Liégeois</b> 7.00 glace café, café, caramel, crème fouettée
<b>Café gourmand</b> 9.00 (café ou thé et 3 petits desserts)	<b>Nougat glacé</b> , maison 7.00 crème anglaise
<b>Baba au Rhum</b> maison 7.50 et crème fouettée	<b>Sorbet &amp; Alcool</b> 9.00 -fruits exotiques et liqueur de fraises -cassis arrosé de vodka -citron et vodka (Colonel)
<b>Brioche perdue</b> maison 7.00 crème anglaise	<b>Coupe de glace</b> 1 boule 3.50 vanille, chocolat, café 2 boules 6.00 pistache, fraise, cassis 3 boules 8.00
<b>Crème brûlée</b> maison 8.00 flambée au Grand Marnier	framboise, fruits de la passion
<b>Moelleux au chocolat</b> maison 8.50 avec une boule de glace au choix	noix de coco, rhum raisin
<b>La Profiterole au chocolat</b> 9.50 choux maison, glace vanille chocolat chaud et crème fouettée	caramel beurre salé, citron vert

## L'alambic qui chauffe

<b>le petit gourmand</b> 12.50 le café gourmand avec un digestif Armagnac, Cognac, Calvados, Get 27 ou 31 Rhum Ambré Bacardi, Punch au Rhum, Baileys, Eau de vie poire ou framboise	Alcools 4 cl	<b>Vieil Armagnac Bas Armagnac</b> 12.00
<b>Champagne gourmand</b> 18.50 le café gourmand et une coupe de Champagne		<b>Armagnac 10 ans d'âge</b> 8.00
<b>Irish Coffee</b> 10.00 4 cl de whisky, café, crème fouettée		<b>Cognac île de Ré</b> 8.00
<b>Rhum Coffee</b> 10.00 4 cl de rhum Bacardi, café, crème fouettée		<b>Vieille Prune de Souillac</b> 8.00
<b>French Coffee</b> 10.00 4 cl de Cognac, café, crème fouettée		<b>Vieux Calvados</b> 8.00
		<b>Eau de vie de poire ou framboise</b> 6.00
		<b>Get 27 - Get 31 - Limoncello</b> 6.00
		<b>Baileys</b> 6.00
		<b>Chartreuse verte 55°</b> 8.00
		<b>Punch au Rhum</b> Ananas rôti Basilic 6.00
		<b>Punch au Rhum</b> Vanille Passion 6.00
		<b>Rhum Don Papa ou Diplomatico</b> 8.00
		<b>Zacapa Rhum ambré Guatemala</b> 10.00
		<b>Gouverneur 1648 Rhum xo 10 ans</b> 10.00
		<b>Eminente Rhum ambré Cubain</b> 12.00

Tous les prix sont en Euros TTC service compris, hors boissons

« Notre cuisine est faite maison, nous pouvons vous conseiller en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire »