

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 ...

Salade au Chèvre chaud et miel

salade, chèvre chaud sur toast, lardons fumés
vinaigrette balsamique et miel

en entrée 8.00
en plat 15.00

Salade Gourmande

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 Figues	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>	
Cassolette d'Escargots	12.50
la douzaine d'escargots de Bourgogne, au beurre persillé maison	

“Le bonheur est dans la cuisine”

Paul Bocuse

Tous les prix sont en €uros TTC service compris, hors boissons

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

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'aloïau 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 Perigourdine 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*

Tous les prix sont en €uros TTC service compris, hors boissons

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

LA BASILIQUE

LES DESSERTS

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

L' alambic qui chauffe

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