

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	

LES SALADES

Salade au Chèvre chaud	
salade, chèvre chaud sur toast, lardons fumés vinaigrette crème fraîche et ciboulette	
en entrée	8.00
en plat	15.00
Salade Gourmande	
salade, Foie gras, lardons fumés vinaigrette crème fraîche et ciboulette	
en entrée	12.00
en plat	19.50
Salade Méditerranéenne	
salade, jambon serrano, olives, parmesan vinaigrette crème fraîche et ciboulette	
en entrée	9.00
en plat	17.00

Suggestions du moment à l'ardoise

"Le bonheur est dans la cuisine"
Paul Bocuse

LES ENTRÉES

Les Huîtres	
provenance, voir les suggestions	
	les 3 huîtres 8.00
	les 6 huîtres 14.00
Assiette de Charcuterie	8.00
Sélection de charcuterie avec ses condiments	
Pavé de Saumon Gravlax	12.00
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	
Cassiolette d'escargots	12.00
la douzaine d'escargots au beurre persillé	
L'œuf cocotte Grand-mère	8.00
l'œuf, les lardons, la crème fraîche, l'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>	

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 »

LA BASILIQUE

LES PLATS

Tagliatelles au pesto vert, vegan 15.50

Tagliatelles pesto au basilic

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 trois œufs, à composer, nature, fromage, lardons

Emincé de Magret de canard 18.00

rôti au four, sauce Griottes

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

Steak Haché façon bouchère grillé

Omelette

Ficelle Picarde

et au choix

Glace une boule

Dame Blanche

Compote de Pomme

menu enfant - de 12 ans

LES VIANDES

Bavette d'ailou 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 Rossini 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

Tartare de Saumon frais 18.00

Saumon frais en tartare 150g sauce soja, câpres, pomme, échalotes

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

LA BASILIQUE

LES DESSERTS

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

L'alambic qui chauffe

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