

LA BASILIQUE



..... OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE

Depuis 1954

LA BASILIQUE

... À L'APÉRITIF ...

Les Olives à partager 4.50

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 Océane

salade, saumon, pomme, tomate,
vinaigrette crème fraîche et ciboulette

en entrée 9.00
en plat 17.00

Salade Campagnarde

salade, poulet, parmesan, crouton,
vinaigrette crème fraîche et ciboulette

en entrée 8.50
en plat 16.00

... LES ENTRÉES ...

Les Huitres

provenance, voir les suggestions

les 3 huîtres 8.00
les 6 huitres 14.00

Tartare de Saint-Jacques 12.00

Saint-Jacques Blanche de l'Atlantique
assaisonnement agrumes, basilic
huile d'olives

Pavé de Saumon Gravlax 10.00

Saumon Gravlax maison
beurre citronné à l'aneth
et sel de Guérande

Tomate Mozzarella 10.00

Mozzarella di bufala campana 125g
et ses tomates d'antan

Assiette de Charcuterie 8.00

Sélection de charcuterie
avec ses condiments

Foie Gras Poêlé 20.00

Escalopes de Foie Gras poêlées au sirop de
miel de printemps et pain d'épices

Foie Gras maison aux Figues 14.00

Foie Gras mi-cuit au confit de figues
aromatisé au Monbazillac

L'œuf cocotte Grand-mère 8.00

l'œuf, les lardons, la crème fraîche,
l'emmental, gratiné au four

Ficelle Picarde Maison 8.00

crêpe garnie avec jambon, duxelles de
champignons et crème fraîche,
gratinée au four, *spécialité régionale*

"Le bonheur est dans la cuisine"

Paul Bocuse

LA BASILIQUE

LES PLATS

Risotto de Légumes 15.50

risotto cuisiné à l'huile d'olive sans crème,
avec légumes du moment
vegan

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 oeufs,
à composer, nature, fromage, lardons

*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 trois œufs

Ficelle Picarde

et au choix

Glace une boule

Dame Blanche

Compote de Pomme

menu enfant - de 12 ans

LES VIANDES

Steak Tartare 18.00

au couteau, charolais, non préparé
avec les condiments

Emincé de Magret de canard 18.00

rôti au four, sauce Griottes

Suprême de Volaille 15.90

gratiné au four sauce Maroilles

Pavé de Filet de Rumsteak 18.90

grillé, minimum 200 g
sauce béarnaise, poivre, maroilles
ou beurre maître d'hôtel

Entrecôte grillée 300 g 25.00

sauce béarnaise, poivre, maroilles
ou beurre maître d'hôtel

Filet de Bœuf Grillé 30.00

200g d'une viande tendre
sauce béarnaise, poivre, maroilles
ou beurre maître d'hôtel

Filet de Bœuf Rossini 39.00

200g d'une viande tendre
sauce Périgourdine,
Escalope de Foie Gras Poêlée

LES POISSONS

Pavé de Saumon rôti, 19.00

sel du jardin, sauce Béarnaise

Filet de Poisson 22.00

du moment à l'ardoise

Crevettes Tropicales 22.00

à la Plancha, Chimichurri

5 Crevettes tropicales marinade Chimichurri

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 DESSERTS

Sélection de 3 fromages affinés 7.00 <i>du panier de Louise</i>	Dame Blanche 7.00 glace vanille, chocolat chaud , chantilly
Mousse au Chocolat maison 7.00 Cacao Barry	Café Liégeois 7.00 glace café, café expresso, caramel, chantilly
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 chantilly	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 vanille, chocolat, café 2 boules 6.00 pistache, fraise, cassis 3 boules 8.00
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 chantilly	

L'alambic qui chauffe

le petit gourmand 12.50 le café gourmand avec un digestif Armagnac, Cognac, Calvados, Get 27 ou 31, Rhum Ambré Bacardi, Rhum arrangé, Baileys, Eau de vie poire ou framboise	Vieil Armagnac Bas Armagnac 12.00 Armagnac 10 ans d'âge 8.00 Cognac île de Ré 8.00 Vieille Prune de Souillac 8.00 Vieux Calvados 8.00 Eau de vie de poire ou framboise 6.00 Get 27 - Get 31 6.00 Baileys 6.00 Chartreuse verte 55° 6.00 Rhum Arrangé Ananas 6.00 Rhum Arrangé Vanille Passions 6.00 Don Papa 8.00 Diplomatico 8.00 Zacapa xo 12.00
Champagne gourmand 18.50 le café gourmand et une coupe de Champagne	
Irish Coffee 10.00 4 cl de whisky, café, chantilly	
Rhum Coffee 10.00 4 cl de rhum Bacardi, café, chantilly	
French Coffee 10.00 4 cl de Cognac, café, chantilly	

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 »