



Tim Rayner

Nos entrées

Verrine Gourmande Magret de Canard fumé, pomme caramélisée, bleu d'Auvergne, noix, salade	6.00 €
Saumon Fumé maison, beurre aux algues deux tranches de saumon fumé et ses toasts	7.00 €
Ficelle Picarde crêpe garnie avec jambon, duxelles de champignons, crème fraîche, gratinée au four (<i>spécialité régionale</i>)	6.50 €
Poêlée d'escargots et champignons de Paris au beurre persillé Escargots de bourgogne, la douzaine	8.00 €
Foie gras maison Terrine de foie gras au confit de figue et toasts	12.00 €
Escalope de Foie Gras Poêlé au sirop de Miel et pain d'épices	une pièce 9.00 € deux pièces 16.00 €

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 »

Nos salades

	Petite	Grande
Salade maraichère salade, crudité de saison, vinaigrette crème ciboulette	5.50 €	11.00 €
Salade au chèvre chaud salade, chèvre chaud sur toast, lardons fumés, vinaigrette framboise	6.00 €	12.00 €
Salade Landaise salade, Foie Gras maison, lardons fumés, vinaigrette crème ciboulette	7.50 €	15.00 €
Salade Océane salade, saumon fumé, pomme, tomate, vinaigrette d'agrumes	6.00 €	12.00 €

Poke Bowl

Poke Bowl de la Basilique riz vinaigré, saumon frais mariné, graine de sésame, tomates, concombre, choux rouge, radis noir, sauce poke au soja	7.00 €	14.00 €
--	--------	---------

Menu « Petit Gastronomes » 9€

moins de 12 ans

au choix

Steak haché façon bouchère

Omelette

Ficelle Picarde

Et au choix

Glace, 1 boule au choix

Dame Blanche

Compote de pomme

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 »

Nos plats

Risotto de Légumes du moment *Vegan* 12.00 €
risotto cuisiné à l'huile d'olive sans crème, avec légumes du moment

Nos poissons

Marmite de la mer 12.90 €
filet de saumon et dos de cabillaud, légumes, crème, sauce crustacés, cuit à l'étouffé

Filet de Dorade Sébaste au sel du Jardin 14.00 €
sauce verte des Hortillons

Noix de Saint Jacques au curry 18.00 €
saint Jacques juste poêlées, sauce crème et curry

Nos viandes

Emincé de Magret de Canard rôti, aux Griottes 12.00 €
réduction de vin rouge et griottes

Carré d'Agneau, 18.90 €
quatre côtes, rôtie, jus d'agneau au thym

Pavé de Filet de Rumsteak grillé 180g 12.90 €
sauce Béarnaise, poivre ou maroilles

Entrecôte grillée 250g Beurre Maître d'Hôtel 17.90 €

Filet de Bœuf grillée 200g, Beurre à la Truffe Blanche 24.00 €

Tout nos plats sont servis avec la garniture du jour

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 »



« L'alambic qui chauffe »

Le p'tit gourmand 10 €
(café, 4 cl sélection de digestif et 3 petits desserts)

Irish Coffee 9 €
(4 cl de whisky, café, chantilly)

Rhum Coffee 9 €
(4cl de Rhum ambré, café, chantilly)

French Coffee 9 €
(4cl de Cognac, café, chantilly)

Nos desserts

Fromages affinés du panier de Louise 7.00 €
sélection de 3 morceaux du moment

Dessert du jour 6.00 €

Café gourmand 7.00 €
(café ou thé et 3 petits desserts du jour)

Brioche perdue, crème anglaise ☺ 6.50 €

Nougat glacé, crème anglaise ☺ 7.00 €

Crème brûlée flambée au Grand Marnier ☺ 7.00 €

Moelleux au chocolat ☺ 7.00 €
(servi avec une glace ou sorbet de votre choix)

Profiteroles au chocolat ☺ 8.00 €

Dame blanche ☺ 6.00 €
glace vanille, chocolat chaud chantilly

Sorbet & Alcool 8.00 €
Fruits exotiques et liqueur de fraises
Cassis arrosé de vodka
Citron et vodka (Colonel)

Coupe de glace

	1 boules	3.50 €
vanille, chocolat, café, fraise	2 boules	5.50 €
pistache, cassis, framboise	3 boules	7.00 €
fruits de la passion, noix de coco		
rhum raisin, caramel beurre salé, citron		



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

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

MADE IN ALBERTA

Depuis 1954

LA BASILIQUE

Since 1954

J'AI ME MON RESTAURANT

