



Tim Rayner

Nos entrées

Verrine Gourmande	6.50 €
Magret de Canard fumé, pomme caramélisée, bleu d'Auvergne, noix, salade	
Saumon Fumé maison, beurre aux algues	7.00 €
Tranche de saumon maison fumé et ses toasts	
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	8.00 €
Escargots de bourgogne, la douzaine	
Foie gras maison	12.00 €
foie gras mi cuit, confit de figue et toasts	
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 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 €
Salade de Saison salade, noix, comté, pomme, tomate, vinaigrette crème ciboulette	6.00 €	12.00 €

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

Ficelle Picarde et salade *(spécialité régionale)* 12.00 €
crêpe garnie avec jambon, duxelles de champignons, crème fraîche, gratinée au four

Nos poissons

Marmite de la mer 14.00 €
filet de saumon et dos de cabillaud, légumes, crème, sauce crustacés, cuit à l'étouffé

Filet de Bar au Beurre blanc 16.50 €
Filet de bar rôti, sauce échalotes et vin blanc en réduction, montée au beurre

Noix de Saint Jacques au curry 18.90 €
saint Jacques juste poêlées, sauce crème et curry

Nos viandes

Emincé de Magret de Canard rôti, aux Griottes 14.50 €
réduction de vin rouge et griottes

Pavé de Filet de Rumsteak grillé 180g 14.00 €
sauce Béarnaise, poivre ou maroilles

Entrecôte grillée 250g Beurre Maître d'Hôtel 18.00 €

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)	

Digestifs

4 cl Vieil Armagnac Bas Armagnac 1973	12.00
4 cl Armagnac 10 ans d'âge	8.00
4 cl Cognac île de ré	8.00
4 cl Vieille Prune	8.00
4 cl Vieux Calvados	8.00
4 cl Eau de vie de poire ou framboise	6.00
4 cl Get 27 - Get 31	6.00
4 cl Baileys	6.00
4 cl Chartreuse verte 55 °	6.00
4 cl Genièvre de Wambrechies 49 °	6.00
4 cl Rhum Arrangé Ananas	6.00
4 cl Rhum Arrangé Mangue Passions	6.00
4 cl Don Papa	8.00
4 cl Diplomatico	8.00

Nos desserts

Fromages affinés du panier de Louise sélection de 3 morceaux du moment	7.00 €
Dessert du jour	6.00 €
Café gourmand (café ou thé et 3 petits desserts du jour)	7.00 €
Baba au Rhum et chantilly	6.00 €
Brioche perdue , crème anglaise	6.50 €
Nougat glacé , crème anglaise	7.00 €
Crème brûlée flambée au Grand Marnier	7.00 €
Moelleux au chocolat (servi avec une glace ou sorbet de votre choix)	7.00 €
Profiteroles au chocolat	8.00 €
Dame blanche glace vanille, chocolat chaud chantilly	6.00 €
Café Liégeois glace café, café, caramel, chantilly	6.00 €
Coupe Basilique glace vanille, pruneaux à l'armagnac, chantilly	7.00 €
Sorbet & Alcool Fruits exotiques et liqueur de fraises Cassis arrosé de vodka Citron et vodka (Colonel)	8.00 €
Coupe de glace	
vanille, chocolat, café, fraise	1 boule 3.50 €
pistache, cassis, framboise	2 boules 5.50 €
fruits de la passion, noix de coco	3 boules 7.00 €



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

