



Tim Rayner

Nos entrées

Tomate Mozzarella	7.00 €
Tomate, Mozzarella, vinaigrette au vinaigre blanc de Modène, basilic	
Saumon Fumé maison, beurre aux algues	8.00 €
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 à l'armagnac et toasts	
Escalope de Foie Gras Poêlé au sirop de Miel et pain d'épices	
	une pièce 9.00 € deux pièces 16.00 €

Nous rencontrons actuellement des soucis d'approvisionnement, en fonction des arrivages certains produits manquent, merci de bien vouloir nous en excuser .
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, melon, jambon Serrano, 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

Filet de Rouget et tapenade noire 15.50 €
Filet de rouget, tapenade d'olives noires sur tartine de pain

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 17.50 €
réduction de vin rouge et griottes

Pavé de Filet de Rumsteak grillé 180g 15.50 €
sauce Béarnaise, poivre ou maroilles

Entrecôte grillée 250g Beurre Maître d'Hôtel 19.00 €

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

