

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, terrine de campagne,  
sélection de charcuterie et 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** 8.50  
**en plat** 16.00

**Salade César Poulet**  
salade, poulet, parmesan, crouton,  
vinaigrette au curry  
**en entrée** 8.50  
**en plat** 16.00

*"Le bonheur est dans la cuisine"*  
*Paul Bocuse*

## ... LES ENTRÉES ...

**Les Huîtres**  
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

**Terrine de Campagne** 8.00  
Fabrication maison, à l'ancienne  
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*

**La douzaine d'escargots** 10.00  
les escargots en cassolette  
au beurre persillé maison

# 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

**Camembert rôti entier** 18.00  
sélection de trois charcuteries, pommes de  
terre rôties et salade

*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

**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  
grillé, minimum 200 g** 18.90  
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 Bar** 22.00  
**sauce verte des Hortillons**  
sauce crème verte aux herbes,  
persil, cerfeuil, cresson, ortie  
pêche de l'Atlantique

**Noix de Saint-Jacques** 26.00  
**à la crème de curry**  
Saint-Jacques et Corail,  
cuisinées à la plancha sauce curry  
pêche de nos côtes

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

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

## L'alambic qui chauffe

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