



Tim Rayner

## Nos entrées

<b>Verrine Gourmande</b> Magret de Canard fumé, pomme caramélisée, bleu d'Auvergne, noix, salade	6.50 €
<b>Saumon Fumé maison, beurre aux algues</b> Tranche de saumon maison fumé et ses toasts	7.00 €
<b>Ficelle Picarde</b> crêpe garnie avec jambon, duxelles de champignons, crème fraîche, gratinée au four ( <i>spécialité régionale</i> )	6.50 €
<b>Poêlée d'escargots et champignons de Paris au beurre persillé</b> Escargots de bourgogne, la douzaine	8.00 €
<b>Foie gras maison</b> Terrine de foie gras au confit de figue et toasts	12.00 €
<b>Escalope de Foie Gras Poêlé au sirop de Miel et pain d'épices</b>	
	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
<b>Salade maraichère</b> salade, crudité de saison, vinaigrette crème ciboulette	5.50 €	11.00 €
<b>Salade au chèvre chaud</b> salade, chèvre chaud sur toast, lardons fumés, vinaigrette framboise	6.00 €	12.00 €
<b>Salade Landaise</b> salade, Foie Gras maison, lardons fumés, vinaigrette crème ciboulette	7.50 €	15.00 €
<b>Salade Océane</b> salade, saumon fumé, pomme, tomate, vinaigrette d'agrumes	6.00 €	12.00 €

## Poke Bowl

<b>Poke Bowl de la Basilique</b> 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

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

## 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** 18.90 €  
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 12.90 €  
sauce Béarnaise, poivre ou maroilles

**Entrecôte grillée** 250g Beurre Maître d'Hôtel 18.00 €

**Carré d'Agneau,** 22.90 €  
quatre côtes, rôtie, jus d'agneau au thym

**Filet de Bœuf grillée** 200g, Beurre à la Truffe Blanche 28.00 €

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

