



Tim Rayner

## Nos salades

	Entrée	Plat
<b>Salade au chèvre chaud</b> salade, chèvre chaud sur toast, lardons fumés, vinaigrette framboise	6.00 €	12.00 €
<b>Salade Océane</b> salade, saumon, pomme, tomate, vinaigrette d'agrumes	6.00 €	12.00 €

### Menu « Petit Gastronomes » 12 €

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 entrées

<b>L'ardoise à partager</b>		15.00 €
<i>Charcuterie</i> pavé au poivre, saucisson à l'ail fumé, spianata piccante, coppa, <i>Fromages</i> Caussenard, Paris Roubaix, Gouda au pesto		
<b>Huîtres fines de claire Marennes d'Oléron N° 3</b>	les 3	6.00 €
	les 6	12.00 €
	les 12	22.00 €
<b>Foie Gras maison et Figue fraîche</b>		12.00 €
<b>Assiette de la Haute Somme</b>		10.00 €
Filet de Truite fumée et Anguille fumée de la Haute Somme		
<b>Saumon Gravlax maison, beurre aux algues</b>		8.00 €
<b>Poêlée d'escargots et champignons de Paris au beurre persillé</b>		8.00 €
Escargots de bourgogne, la douzaine		
<b>Ficelle Picarde</b> crêpe garnie avec jambon, duxelles de champignons, crème fraîche, gratinée au four ( <i>spécialité régionale</i> )		6.50 €
<b>Assiette de Charcuterie</b>		6.00 €
pavé au poivre, saucisson à l'ail fumé, spianata piccante, coppa		

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

- Pavé de Saumon rôti**, sauce Béarnaise 16.00 €
- Dos de Cabillaud** en croûte de Chorizo 19.00 €
- Saint Jacques** de la Manche, crème de curry 24.00 €

## Nos viandes

- Emincé de Magret de canard** sauce Griottes 17.00 €
- Pavé de Filet de Rumsteak grillé** 200 g 16.00 €  
sauce Béarnaise, poivre ou maroilles, Beurre Maître d'Hôtel
- Entrecôte grillée** 300 g Beurre Maître d'Hôtel 22.00 €

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 »

<b>Le p'tit gourmand</b>	11 €
(café, 4 cl sélection de digestif et 3 petits desserts)	
<b>Irish Coffee</b>	9 €
(4 cl de whisky, café, chantilly)	
<b>Rhum Coffee</b>	9 €
(4cl de Rhum ambré, café, chantilly)	
<b>French Coffee</b>	9 €
(4cl de Cognac, café, chantilly)	

## Digestifs

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

## Nos desserts

<b>Fromages affinés</b> du panier de Louise sélection de 3 morceaux du moment	7.00 €
<b>Dessert du jour</b>	6.00 €
<b>Café gourmand</b> (café ou thé et 3 petits desserts)	8.50 €
<b>Baba au Rhum</b> et chantilly	6.00 €
<b>Brioche perdue</b> , crème anglaise	6.50 €
<b>Nougat glacé</b> , crème anglaise	7.00 €
<b>Crème brûlée</b> flambée au Grand Marnier	7.00 €
<b>Moelleux au chocolat</b> (servi avec une glace ou sorbet de votre choix)	7.00 €
<b>Profiteroles au chocolat</b>	8.00 €
<b>Dame blanche</b> glace vanille, chocolat chaud chantilly	6.00 €
<b>Café Liégeois</b> glace café, café, caramel, chantilly	6.00 €
<b>Coupe Basilique</b> glace vanille, pruneaux à l'armagnac, chantilly	7.00 €
<b>Sorbet &amp; Alcool</b> Fruits exotiques et liqueur de fraises Cassis arrosé de vodka Citron et vodka (Colonel)	8.00 €
<b>Coupe de glace</b>	
vanille, chocolat, café, fraise	1 boule 3.50 €
pistache, cassis, framboise	2 boules 5.50 €
fruits de la passion, noix de coco rhum raisin, caramel beurre salé, citron	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

