

## Les pâtes

Le spaghetti bolognaise. 12,90€

Les ravioles truffées, jambon de Parme, roquette, parmesan et jus de veau crémé. 17,90€

Les tagliatelles aux scampis, coques, crevettes grises, beurre blanc au curry et ciboulette. 18,90€

Les tagliatelles végétariennes 13,90€

## Les Poissons

La poêlée de Saint-Jacques, ravioles ricotta épinards, coques, beurre de ciboulette 25,90€

Les tournedos de filet de sole farcis à la mousse de saumon et beurre blanc 20,90€

Les filets de dorade rôtis sur peau, poêlée de légumes et sauce au beurre blanc 22,90€

La cassolette de scampis du chef (8 pièces) accompagnée de frites ou de pâtes 19,90€

## Les desserts

L'incontournable dame blanche, sauce chaude chocolat maison	7,50€
La mousse au chocolat	6€
Le moelleux au chocolat et ses garnitures	9€
Le colonel au sorbet citron et vodka	9€
L'assortiment de sorbets	8,00€

**Demandez-nous nos suggestions du  
moment**

## Les viandes

L'américain minute préparé par nos soins.	18,90€
Le jambonneau grillé servi désossé.	18,90€
Les boulettes du « Basilic » au sirop de Liège.	14,90€
L'escalope gratinée au jambon cru, sauce bolognaise, fromage et crème.	17,90€
L'entrecôte grillée.	24,90€
La brochette de bœuf grillée	18,90€
Le filet de bœuf grillé	25,90€
Nos sauces faites maison au choix : poivre vert, béarnaise, dijonnaise ou archiduc	3€

**Le temps d'attente dépend du nombre de  
personnes et de la diversité des plats**

## Les plats de saisons

La choucroute du Basilic	19,90€
La tartiflette, salade variée et jambon cru	18,90€

## Les salades

La frisée aux lardons déglacée au vinaigre € de framboise.	g15,60
La salade folle de scampis et saumon, vinaigrette tiède aux épices de madras.	18,90€
La salade du Basilic avec ses petites dégustations chaudes et froides.	22,90€

## Les entrées

L'assiette de charcuterie	15,90€
La terrine de foie gras et ses accompagnements	17,90€
Le tartare de bœuf coupé au couteau et herbes fraîches	16,90€
Les croquettes aux crevettes grises, mayonnaise au safran et son capuccino à boire.	19,90€
La traditionnelle cassolette de scampis	15,90€
Les scampis en 2 façons (cassolette et croustillants)	17,90€
L'assiette de saumon fumé et espuma wasabi	17,90€
Les St Jacques rôties et raviole de crustacés à l'encre de seiche	19,30€
L'assiette de dégustation chaudes et froides	19,90€

## **Menu du chef**

**3 services 35€, avec vins 55€ ou**

**4 services 47€, avec vins 70€**

**(à prendre par l'ensemble des convives)**

Terrine de foie gras et sa petite crème brûlée.

---

Dos de skrei rôti sur peau, raviole de crustacés, beurre blanc, crevettes grises et ciboulette.

---

Magret de canard cuit à basse température servi rôti, légumes glacés et jus corsé.

---

Moelleux au chocolat et ses garnitures.