

Les pâtes

- Le spaghetti bolognaise. 12,90€
- Les ravioles truffées, jambon de Parme,
Cressonette, parmesan et jus de veau crémé. 18,90€
- Les tagliatelles aux scampis, coques, crevettes
grises, beurre blanc au curry et ciboulette. 19,90€
- Les tagliatelles aux scampis et Saint-Jacques, beurre
blanc au curry et ciboulette. 23,90€

Plats de saison

- La choucroute du basilic 21,90€
- La tartiflette au reblochon et ses garnitures 19,90€

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 21,90€
- Les filets de dorade rôtis sur peau, poêlée de
légumes et sauce au beurre blanc 23,90€
- La cassolette de scampis du chef (8 pièces)
accompagnée de frites ou de pâtes 19,90€

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

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€
La crème brûlée et ses garnitures	9€

**Demandez-nous nos suggestions du
moment**

Les viandes et les gibiers

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'entrecôte grillée.	24,90€
La brochette de bœuf grillée	19,90€
Le filet de bœuf grillé	25,90€
Nos sauces faites maison au choix : poivre vert, béarnaise, dijonnaise ou archiduc	3€
Noisettes de biche, garnitures de saison et jus corsé	24,90€
Civet de chevreuil et ses garnitures	22,90€

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

Les salades

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€

La salade du chef : lardons, croquettes ardennaises, foie gras, œufs et copeaux de parmesan. 20,90€

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

Les entrées

Les escargots préparés en 2 façons :

Croquettes et poêlés 16,90€

La terrine de foie gras et ses accompagnements 17,90€

La terrine de gibier farcie au foie gras et ses garnitures 15,90€

Les croquettes aux crevettes grises, mayonnaise au safran et gaspacho de tomates 19,90€

La traditionnelle cassolette de scampis 15,90€

Les scampis pochés et calamars frits, sauce curry 17,90€

L'assiette de saumon fumé et ses garnitures 17,90€

Les St Jacques rôties et raviole de crustacés à l'encre de seiche 19,30€

:

