

3 services 35€

Entrée + plat 31€

Plat + dessert 27€

1 plat unique 20€

[www.restaurant.basilic.be](http://www.restaurant.basilic.be)

# JANVIER

## ENTRÉES

- Cassolette de scampis au curry rouge, lait de coco et basilic Thaïe (sup4€)
- Parmentier de boudin noir et pomme, sauce romarin, foie gras poêlé
- Soupe de poissons maison en croute, rouille, croutons à l'ail
- Ravioli de scampi, fondue de poireaux, crèmes aux herbes fraîches et crevettes
- Cannellonis de canard confit, ricotta, truffes, champignons des bois
- Terrine de foie gras maison, petite brioche (sup5€)

## PLATS

- Filet de porcelet moelleux, sauce miel moutarde
- Jambonneau grillé au four, frites et béarnaise maison
- Dos de saumon lardé, embeurrée de choux, beurre blanc
- Tournedos de canard cuit à basse température façon Rossini, sauce Porto
- Fricassée de cailles façon coq au vin
- Entrecôte du pays sauce aux choix :  
champignons crème / échalotes vin rouge / poivre noir

## DESSERTS

- L'assiette de fromages (sup 3€)
- Charlotte au chocolat au cœur passion
- Tarte fine aux pommes flambée au Calvados, glace vanille
- Kougelhof maison glacé au marc de Gewurztraminer, crème Anglaise
- Profiteroles glacées aux noisettes grillées, coulis de chocolat chaud
- Le café Liégeois au Peket