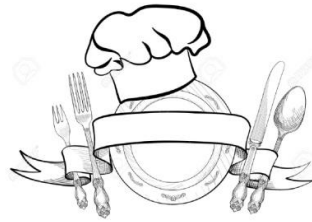


MENU

DE SEPTEMBRE



↗ Ces plats peuvent être emportés

ENTRÉES

Cassolette de scampis, petits légumes, basilic (sup 3€) ↗

Ceviche de daurade, guacamole, gelée de poivrons, coriandre, citron vert ↗

Nems de saumon et poireaux, mayonnaise au wasabi ↗

Parmentier de canard confit, patates douces, sauce foie gras ↗

Platée de moules de bouchot, petits légumes, crème

Terrine de foie gras maison, petite brioche (sup5€) ↗

DESSERTS

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs (sup3€) ↗

Sablé aux figues et amandes, gelée de figues aux épices ↗

Tiramisu maison, gelée au café ↗

Crumble aux prunes, glace noisette grillée

Snikers à ma façon ↗

Café Liégeois au pêket

PLATS

Pluma de porc aux échalotes et ventrèche, grenailles au lard ↗

Aile de raie, beurre noisette aux câpres, pommes vapeur

Ragoût de lotte et calamars façon Armoricaïne, riz safrané (sup4€) ↗

Aiguillettes de canard marinées au citron, sauce agrume, galette de pdt ↗

Fricassée de volaille aux prunes et petits oignons ↗

Entrecôte Simmenthal sauce aux choix (sup 2,5€) : champignons crème/ béarnaise / poivre noir crème

NOS FORMULES

3 services.....	37€
Entrée + plat.....	33€
Plat + dessert.....	29€
1 plat unique.....	22€

restaurant-lebasilic.be
Rejoignez-nous sur Facebook



Le BASILIC

— Restaurant par Eric Désirant —