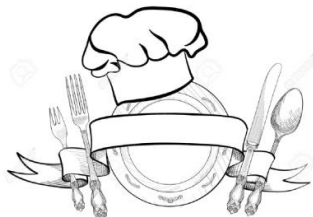


# MENU

## DE FÉVRIER



### ENTRÉES

Cassolette de scampis au curry rouge, lait de coco et basilic Thaïe (sup4€)

Poêlée de lotte et gambas, poivre de Séchuan, choux chinois

Accras de morue maison, aïoli, caviar d'aubergines

Crème de maïs, brochettes de volaille grillées

Croquette de pieds de porc parfumée à la truffe

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

### PLATS

Souris d'agneau braisée façon couscous

Côte de veau aux échalotes confites et vin rouge (sup 4€)

Daurade rôtie, risotto au safran et coquillages

Suprême de volaille fermière cuit basse température, légumes racines et crème de cresson

Joues de porc braisées au cidre et pommes

Entrecôte Holstein sauce aux choix : champignons crème/ échalotes vin rouge / poivre noir

### DESSERTS

L'assiette de fromages (sup 3€)

Poire en croûte farcie au chocolat, glace au pain d'épices

Gâteau aux pignons de pin et miel, banane rôtie, glace rhum raisins

Coulant au chocolat, confit pommes oranges

Pavlova aux fruits de la passion, mangues, grenades

Le café Liégeois au Peket

### NOS FORMULES

3 services.....	35€
Entrée + plat.....	31€
Plat + dessert.....	27€
1 plat unique.....	20€

Tous nos plats peuvent être emportés, ils sont à commander 24h à l'avance

restaurant-lebasilic.be  
Rejoignez-nous sur Facebook



Le BASILIC

— Restaurant par Eric Desirant —