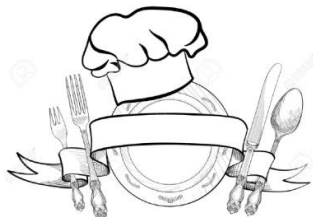


MENU

D'OCTOBRE



ENTRÉES

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

Cannellonis de canard confit, ricotta, truffes, girolles et foie gras poêlé

Croquette de chorizo et tomates séchées, coulis de poivrons doux

Brioche farcie de petits gris parfumés à l'ail, crème de cresson

Soupe de poissons maison, rouille, croutons à l'ail

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

DESSERTS

Assiette de fromages (sup3€)

Café Liégeois au pêket

Moelleux au chocolat au cœur de spéculoos, glace spéculoos

Tatin de figues fraîches, glace au thym citron

Petite omelette Norvégienne flambée au grand Marnier

Merveilleux glacé aux ananas et vanille

PLATS

Joues de porc façon carbonnade, frites maison, compotée de pommes aux canneberges

Canard sauvage au myrtilles, cuisse braisée, tourte de champignons, purée de patates douces

Aile de raie au beurre noisette et câpres (sup 4€)

Souris d'agneau braisée au cidre et miel, carottes confites au miel et cumin

Daurade cuite sur la peau, beurre blanc, poêlée de courgettes aux citrons confits

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

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



Le BASILIC

— Restaurant par Eric Désirant —

www.lebasilic.be

Rejoignez-nous sur Facebook