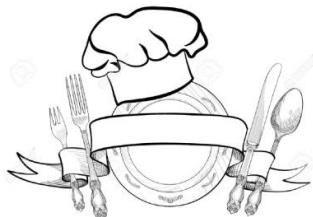


MENU

DE MAI



ENTRÉES

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

Asperges blanches, espuma de pdt à la truffe, œuf parfait, poudre de bacon

Petit burger de volaille, sauce miel moutarde, salade mizuna, tempura de légumes

Mousse de saumon frais, aneth, chiffonnade de saumon fumé, baguette feuilletée

Salade Italienne, jambon cru, billes de mozzarella, tomates confites, asperges vertes, croutons de pain à l'ail, balsamique

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

DESSERTS

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

Café Liégeois au pêket

Banane rôtie aux épices douces, rhum, cake aux pépites de chocolat et raisins

Salade de fraises en corole, sorbet citron vert, coulis de fraises à la menthe

Ferrero rocher à ma façon

Royal chocolat, crème Anglaise

PLATS

Dos de cabillaud en crouste de tomates confites, asperges, crème de basilic

Saltimbocca de dinde, duxelles de champignons, sauge, sauce au jambon fumé

Côte de veau basse température, crème de morilles, pdt farcie (sup 3€)

Filet de porcelet laqué, aigre doux à l'ananas, riz aux légumes

Pilons de volaille façon osso bucco, tagliatelles fraîches

Entrecôte Holstein sauce aux choix (sup 2,5€) : 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

restaurant-lebasilic.be
Rejoignez-nous sur Facebook



Le BASILIC

— Restaurant par Eric Désirant —