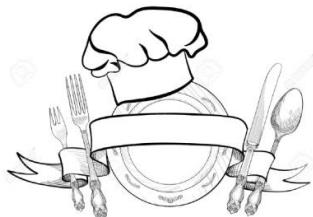


# MENU DE JUIN



## ENTRÉES

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

Bavaroise de burrata, jambon crus, assortiment de tomates, grissini

Ravioli maison au saumon frais, asperges vertes, sauce crémeuse aux crevettes grises

Carpaccio de bœuf, façon wrap, courgette grillée, tapenade de tomates, roquette, caramel balsamique

Galette de pdt au chèvre frais, assortiment de poissons fumés, mousse de chèvre au pesto

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

## DESSERTS

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

Café Liégeois au pêket

Choux aux fraises, crémeux vanille, chantilly, coulis de fraises

Rhubarbe dans son jus, bavaroise framboise, mousse framboise

Capuccino à croquer, fraises au chocolat

Tiramisu mangue passion, tuile marbrée

## PLATS

Suprême de volaille aux abricots, boulgour façon risotto

Aile de raie au beurre noisette et câpres, pommes de terre persillées

Magret de canette aux framboises et vinaigre balsamique, pommes Dauphine au canard fumé

Bavette de bœuf aux échalotes et Porto, pomme pont neuf

Tagliatelles fraîches, homard poêlé, asperges, jus corsé de homard (sup4€)

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



Le BASILIC

— Restaurant par Eric Désirant —

restaurant-lebasilic.be  
Rejoignez-nous sur Facebook