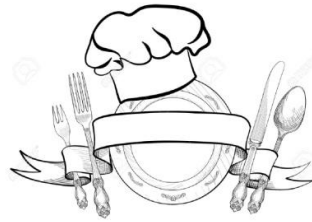


MENU

D'AVRIL



ENTRÉES

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

Croquettes de crevettes grises maison

Tatin de sardines, tomates confites, roquette

Vitello tonato, crème d'anchois et câpres, baguettes rôties

Petit burger de volaille, foie chaud, sauce maison, tempura de légumes

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

DESSERTS

Assiette de fromages (sup3€)

Café Liégeois au peket

Tartelette rhubarbe framboise, glace framboises

Grand macaron au chocolat, crème à l'advocat

Soufflé glacé à la poire, gelée de poire au thym

Pana cota au citron vert

PLATS

Fricassée de volaille, chorizo, poivrons, olives

Gigotin d'agneau en croûte de pistou, Parmentier d'épaule confite, jus au romarin (sup 3€)

Waterzooi de la mer, moules, coquillages

Foie de veau, échalotes, Porto, carottes glacées

Filet de porcelet en croûte de pâte feuilletée, sauce pickles

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

restaurant-lebasilic.be
Rejoignez-nous sur Facebook



Le BASILIC

— Restaurant par Eric Désirant —