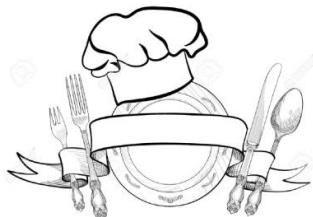


MENU DE MARS



ENTRÉES

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

Croquette de canard confit et fumé, crème parfumée à la truffe

Saumon mariné, mi-cuit, quinoa, mousse de wasabi, friture de cheveux d'anges

Petite friture de calamars frais, aïoli maison

Tartelette au chèvre, compotée d'oignons

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

DESSERTS

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

Café Liégeois au pêket

Charlotte au chocolat au cœur de framboises

Mousse caramel beurre salé, cacahuètes caramélisée

Tartelette citron retravaillée par mes soins

Assortiment de crèmes brûlées

PLATS

Poulet aux citrons confits et aux olives, polenta

Tagliatta de bœuf, roquette, parmesan, balsamique

Grand ravioli ouvert de la mer, bisque légère

Salade Liégeoise, cochon de lait, ris de veau, sauce au sirop d'érable

Dos de skrei lardé, purée céleri pannais, sauce vin rouge

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

restaurant-lebasilic.be
Rejoignez-nous sur Facebook



Le BASILIC

— Restaurant par Eric Désirant —