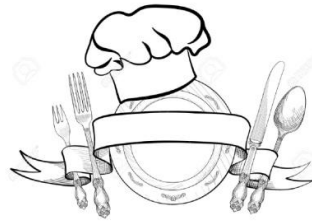


MENU

DE SEPTEMBRE



ENTRÉES

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

Saumon mariné, gaufre de pdt au Cheddar, crème au raifort, oignons pickles

Rizotto aux coquillages parfumé au curry, friture de calamars

Tartelette feuilletée de légumes grillés, tapenade, jambon cru

Ravioli de volaille au poivre de Sichuan dans un bouillon Thaïe, citronnelle, gingembre

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

DESSERTS

Assiette de fromages (sup3€)

Café Liégeois au peket

Tiramisu aux fruits rouges, gelée de fruits

Cheese cake au chocolat, coulis de chocolat, éclats de caramel

Éclair façon Paris Brest, nougatine maison

Gâteau de crêpes au chocolat et oranges, coulis d'oranges

PLATS

Pluma de porc Ibérique, tortilla maison, coulis de poivrons doux (sup 5€)

Volaille façon Tajine, abricots confits

Roulade de filet de plie aux crevettes, crème de moules au safran

Dos de cabillaud frit sauce tartare maison, pommes nature, salade

Fricassée de foie de veau aux petits oignons et Porto

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 —

restaurant-lebasilic.be
Rejoignez-nous sur Facebook