Apéritifs Aperitives

Kir Royal *10 cl blackcurrant liqueur, Champagne*	9,90 €
Coupe de Champagne *10 cl*	9,90 €
Glass of Champagne	
Americano maison *6 cl (Campari based)*	6,50 €
Kir *14 cl blackcurrant liqueur, white wine*	5,90 €
Pastis *4 cl*	5,50 €
Ricard *4 cl*	5,50 €
Porto / *Port 6 cl*	5,90 €
Martini *7 cl* blanc, rouge / *white, red*	5,70 €
Suze *6 cl*	5,70 €

Bières Beers

BOUTEILLES / *BOTTLES*

1664 *33 cl*	6,50 €
Heineken *33 cl*	6,50 €
Heineken sans alcool *33 cl*	6,50 €
Edelweiss *33 cl*	6,50 €
Corona *35,5 cl*	6,50 €
Cidre brut Loïc Raison *25 cl*	5,50 €

PRESSION / *DRAUGHT*

Slavia	*25 cl* 4,30 €	*50 cl* 8,50 €
Maes Pils	*25 cl* 4,30 €	*50 cl* 8,50 €
Monaco, Panaché	*25 cl* 4,90 €	*50 cl* 8,90 €
Picon-Bière	*25 cl* 4,90 €	*50 cl* 8,90 €

Cocktails

AVEC ALCOOL / *WITH ALCOHOL 4 cl*	9,90 €
Margarita, Tequila Sunrise, Vodka Orange, Cuba Libre, Bloody Mary, Mojito, Gin Fizz	
Apérol Spritz	8,90 €
JUS DE FRUITS / *FRUIT JUICE COCKTAILS 33 cl*	7,50 €

Whiskies *4 cl*

Knockando	10,50 €
Oban	10,50 €
Lagavulin	11,00 €
Chivas Regal 12 ans d'âge / *12 years*	9,10 €
Jack Daniel's	8,90 €
Johnnie Walker Red Label, Black Label	7,80 €
Ballantine's	7,80 €
J&B Rare	7,80 €
Four Roses	7,80 €
Glenfiddich	8,80 €

Digestifs Digestives *4 cl*

Grand Armagnac Ducastaing	8,80 €
Calvados Busnel Pays d'Auge	8,80 €
Cognac VSOP Rémy Martin	8,80 €
Eau-de-vie de framboise	8,80 €
Eau-de-vie de mirabelle	8,80 €
Poire Williams	8,80 €
Limoncello	7,50 €
Vieille Prune de Souillac	10,50 €
Bailey's, Get 27, Get 31, Amaretto	7,30 €
Grand Marnier Cordon Rouge	7,30 €
Cointreau, Marie Brizard	7,30 €

Boissons fraîches Cold drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Cherry Coke *33 cl*	4,60 €
Orangina *25 cl*, Perrier *33 cl*, Evian *33 cl*	4,60 €
Schweppes *25 cl*, Sprite *33 cl*	4,60 €
Fuze Tea *25 cl*	4,60 €
Jus de fruits *25 cl*	4,60 €

à base de concentré / *concentrated base*

orange, ananas, tomate, pamplemousse, abricot / *orange, pineapple, tomato, grapefruit, apricot*

Eaux minérales Mineral waters

Evian ou/or Badoit verte	*50 cl* 5,30 €	*100 cl* 6,20 €

Boissons chaudes Hot drinks

Café / Espresso	2,90 €
Double café / Double espresso	4,50 €
Crème / Coffee with milk	4,70 €
Cappuccino, Chocolat	4,90 €
Infusions	4,70 €
Irish coffee	8,80 €

Champagnes

Mercier coupe / *glass 10 cl*	9,90 €
Mercier bouteille / *bottle 75 cl*	69,00 €
Veuve Clicquot *75 cl*	89,00 €

Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris. Tous modes de règlement (Tickets Restaurant, cartes bancaires, espèces) sauf chèques. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Our rates are in euros, VAT and service included. We accept all payment methods (Ticket Restaurant meal voucher, credit cards, cash) except checks. The abuse of alcohol is harmful for health. Drink moderately.

LE BASILIC

Le menu du Basilic

The Basilic menu

Menu Basilic 50,00 €

APÉRITIF - ENTRÉE - PLAT - DESSERT - CAFÉ AU CHOIX

Servi tous les jours à toute heure.

Les Entrées Starters

Terrine de foie gras maison, confiture de cerise *Homemade foie gras terrine, cherry jam*		16,90 €
Soupe à l'oignon et sa tartine de fromage fondu *Gratinated onion soup and its melted cheese tartine*		8,90 €
Méli-mélo de salade, copeaux de parmesan *Mixed salad, parmesan shavings*		7,60 €
Escargots à notre façon *Snails our way 6 or 12 pieces*	les 6 : 8,90 €	les 12 : 14,00 €
Avocat, toast, œuf poché et tartare de tomates cerises *Avocado, toast, poached egg and cherry tomatoes tartar*		9,90 €
Gravlax de saumon mariné chez nous, chantilly au citron vert *Homemade marinated salmon gravlax, lime-flavoured chantilly whipped cream*		10,60 €
Croustillant de Camembert, salade mêlée grenade et légumes, vinaigrette au miel *Crusty Camembert, mixed salad pomegranate and vegetables, honey vinaigrette*		9,50 €

Les Grandes Salades Large salads

Salade Poissonnier Légumes du soleil, saumon gravlax, croquette poisson, avocat, tomates cerises, aioli, anchois *Southern vegetables, salmon gravlax, fish croquette, avocado, cherry tomatoes, aioli, anchovies*	17,60 €
Salade Village Champignons,œufs pochés, comté, jambon de pays, pomme de terre, oignons rouges *Mushrooms, poached eggs, comté, potato, red onions*	16,90 €
Salade César Romaine, poulet, croûtons, tomates cerises, parmesan, sauce César *Romaine, chicken, croutons, tomates cerises, parmesan, sauce César*	17,60 €

Planche d'été Summer board

Fromages frites / salade *Cheese french fries / salad*	Charcuterie frites / salade *Cold cuts french fries / salad*	Mixte frites / salade *Mixed french fries / salad*
17,60 €	16,90 €	20,90 €

Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris. Tous modes de règlement (Tickets Restaurant, cartes bancaires, espèces) sauf chèques. Dans un souci de qualité, il se peut que certains de nos produits manquent. Notre personnel est à votre disposition pour toute question relative aux allergènes contenus dans nos plats. *Our rates are in euros, VAT and service included. We accept all payment methods (Ticket Restaurant meal voucher, credit cards, cash) except checks. To insure that all our dishes are of the finest quality, please note that some products may not be available. Please ask our staff about any allergen.*

Les Plats Main Courses

VIANDES / *MEATS*

Poulet fermier rôti à notre façon, jus de cuisson, purée de pomme de terre *Roasted farmhouse chicken our way, roast juice, mashed potatoes*	21,90 €
Tartare de bœuf, bouquet de salade et pommes Charlotte frites *Beef tartar, salad and fried Charlotte potatoes*	17,90 €
Belle pièce d'entrecôte (300 g environ), sauce poivre, salade et pommes Charlotte frites *Nice 300 g rib steak, peppercorn sauce, salad and fried Charlotte potatoes*	27,80 €
Carpaccio de bœuf, champignons, roquette, pistou et parmesan, salade et pommes Charlotte frites *Beef carpaccio, mushrooms, arugula, pistou and parmesan, salad and fried Charlotte potatoes*	16,90 €
Filet de bœuf façon Rossini, gratin dauphinois *Rossini-style beef fillet, potato gratin*	28,90 €

POISSONS / *FISHES*

Fricassée de gambas et de poulet mariné, légumes croquants *King prawns and marinated chicken fricassée, crunchy vegetables*	24,90 €
Filet de bar, sauce vierge, purée de pomme de terre *Fillet of sea bass, virgin sauce, mashed potatoes*	25,90 €
Dos de saumon grillé, risotto crémeux, beurre blanc ciboulette *Grilled back of salmon, creamy risotto, white butter with chives*	21,90 €

Les Fromages Cheeses

Assiette de fromage (Bleu d'Auvergne, Camembert, chèvre, tomme de Savoie) *AOC cheeses dish*	10,00 €
Assiette de fromage au choix *AOC cheeses dish of your choice*	5,90 €

Les Desserts

Crème brûlée à la vanille *Vanilla creme brulee*	8,50 €
Soupe de fruits rouges et son financier *Red fruits soup and its financier pastry*	9,60 €
Cheesecake au citron vert et Speculoos *Lime and Speculoos cheesecake*	7,90 €
Tarte fine feuilletée aux pommes, amandine, glace caramel *Apple tart, almonds, caramel ice cream*	7,90 €
Mousse au chocolat noir *Dark chocolate mousse*	6,90 €
Pain perdu souvenir d'enfance, velouté de caramel, glace vanille *Baked bread pudding, velvety caramel, vanilla ice cream*	6,90 €
Crumble de fruits du moment, glace vanille *Seasonal fruits crumble, vanilla ice cream*	6,90 €
Café gourmand selon l'humeur du Chef ***Gourmet coffee according to the Chef's mood***	**9,90 €**

Le menu Plaisir

The «Pleasure» menu

Menu Plaisir

24,90 €

ENTRÉE + PLAT

ou PLAT + DESSERT

Servi tous les jours et à toute heure

SUPP. DESSERT + 4 €

Les Entrées Starters

Soupe à l'oignon et ses croûtons

Onion soup and its croutons

Tartelette de tomates cerises, basilic et jambon de pays

Cherry tomatoes tart, basil and countryside ham

Rillette aux 2 saumons, coriandre et citron vert, toast

2 salmons rillettes, coriander and lime, toast

Gaspacho de tomates et chèvre frais

Tomato gazpacho and fresh goat cheese

Les Plats Main Courses

Pièce de faux-filet, pommes Charlotte frites et salade verte

Sirloin steak, fried Charlotte potatoes and green salad

Filet de volaille mariné au citron et romarin, tagliatelles

Lemon and rosemary-marinated poultry fillet, tagliatelle pasta

Dos d'églefin rôti, sauce vierge, poêlée de légumes croquants

Roasted back of haddock, virgin sauce, pan-fried crunchy vegetables

Curry de légumes, pois chiches et timbale de riz

Vegetables curry, chick peas and rice cup

Les Desserts

Salade de fruits de saison

Seasonal fruits salad

Tarte fine feuilletée aux pommes, amandines et glace vanille

Apple tart, almonds, caramel ice cream

Mousse au chocolat noir

Dark chocolate mousse

Pain perdu souvenir d'enfance, velouté de caramel et sa glace vanille

Baked bread pudding, velvety caramel, vanilla ice cream

Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris. Tous modes de règlement (Tickets Restaurant, cartes bancaires, espèces) sauf chèques. Dans un souci de qualité, il se peut que certains de nos produits manquent. Notre personnel est à votre disposition pour toute question relative aux allergènes contenus dans nos plats. *Our rates are in euros, VAT and service included. We accept all payment methods (Ticket Restaurant meal voucher, credit cards, cash) except checks. To insure that all our dishes are of the finest quality, please note that some products may not be available. Please ask our staff about any allergen.*