Le Basilic - 2 rue Casimir Perier - 75007 Paris - Tél. : 01 44 18 94 64

LE BASILIC

Entrées froides

Œufs durs «Bio», *Mayonnaise «maison»*	6€50
Assiette de jambon SERRANO BODEGA RESERVA (22 mois d'affinage)	9€50
Planche de charcuteries fermières (2 pers.)	17€00
Assiette de viande séchée de bœuf Ibérique (cecina), *radis noirs*	11€00
Compotée de Lapin en gelée, *Sauce Raifort*	9€50
Foie Gras «maison» au piment d'Espelette, *Chutney d'oignon*	16€50
Petites Sardines à l'huile d'olive sauce coriandre	8€00
Tarama d'oursin	8€50
Piments «del piquillos» anchois de COLLIOURE chèvre	10€50
Thon Rouge Fumé, mariné façon Hareng	10€50
Notre fameuse mozzarella BURRATTA (250 grs), *Tomates entières pelées*	16€00
Salade de «lentilles vertes du Puy», betteraves rouge, lomo fumé	9€50
Salade de Concombres «Bio» et Fromage de chèvre Sainte-Maure Cendré	8€50

Entrées Chaudes

6/12 Extras Gros escargots de Bourgogne marinés au Chablis	10/18€00
Saint Marcellin rôti au miel (boudin basque, compote de pomme, brebis)	9€50
Piments doux « del Piquillo» farcis à la morue	9€00
Ravioles du DAUPHINE «Label Rouge» au comté et Pesto	8€50
Œuf Meurette «Bio»	9€50
Os à moëlle, *fleur de sel de Guérande*	9€00

Le Basilic - 2 rue Casimir Perier - 75007 Paris - Tél. : 01 44 18 94 64

Poissons

Pavé de Saumon «Bio» sauce vierge, *Poêlée de jeune pousse d'épinards* ..... 22€50
Filet de Hadock «J.C. DAVID» œuf poché sauce au beurre blanc, *Poêlée de jeune pousse d'épinards* ..... 18€50
Calamars à l'encre, purée «maison» *à l'huile d'olive* ..... 19€50
Dorade Royale à l'espagnole, *pleurotes pommes grenailles* ..... 19€50

Viandes

Axoa de Veau au piment d'Espelette, *purée «maison» à l'huile d'olive* ..... 17€00
Blanquette de veau, *pleurotes tagliatelles fraîches* ..... 17€50
Tartare de bœuf limousin au Couteau préparé, *salade verte et frites au couteau* ..... 16€50
Pluma de PATA NEGRA sauce piquillos Chorizo, *purée «maison» à l'huile d'olive* ..... 23€00
Onglet de Boeuf, *frites au couteau* ..... 18€50
Sauces : béarnaise, poivre
Tournedos (filet) de l'Aubrac maison CONQUET, *frites au couteau* ..... 26€50
Sauces : béarnaise, poivre
Côte de bœuf grillée au sel de Guérande 1Kgs (2 pers.), *frites au couteau* ..... 56€00
Aiguillettes de carnard à l'orange, *pleurotes pommes grenailles* ..... 18€50
Entrecôte de veau sauce olive noirs de calamata, *Endives Braisées* ..... 23€00
Gigot d'agneau Rôti à l'ail et sel de Guérande, *Haricots TARBAIS «Label Rouge»* ..... 19€50
Saucisse de l'Aubrac au Couteau, maison CONQUET, *purée à l'huile d'olive* ..... 17€50
Parmentier de Canard aux courgettes, *salade verte* ..... 15€50
Rognon de veau entier sauce béarnaise, *frites au couteau* ..... 18€00

Fromages

Fromage de brebis, «Ossau Iraty» à la confiture de cerises noires ..... 8€50
Assortiment de fromages affinés ..... 9€00

Desserts

Crumble «maison» aux pommes ..... 8€00
Baba au rhum, Crème Chantilly ..... 7€50
Crème brûlée à la vanille Bourbon ..... 7€50
Sorbet et glaces (Cerise, passion, citron, chocolat, vanille, pistache, caramel) ..... 7€50
Cheese Cake, Coulis de fruits rouges ..... 8€50
Moelleux au chocolat noir et sa glace caramel ..... 7€50
Nougat glacé de Montélimar et coulis de fruits rouges ..... 7€50
Profiteroles «maison» au chocolat chaud ..... 8€00
Colonel ..... 8€00