

La Basilique



Apéritifs

10 cl	Apéritif maison « La Pomme d'Amour »	4.80
2 cl	Pastis, Ricard	4.20
6 cl	Suze, Martini rouge ou blanc	4.20
8 cl	Coupe de champagne <i>Domaine Beauchamp</i>	8.00
8 cl	Kir Royal (crème de cassis, mûre, pêche ou violette)	8.00
8 cl	Kir Vin blanc (crème de cassis, mûre, pêche ou violette)	4.20
6 cl	Porto Rouge ou Blanc	5.00
6 cl	Pineau des Charentes	5.00
10 cl	Picon Vin blanc	6.00
22 cl	Gin tonic	6.00
22 cl	Vodka orange	6.00
22 cl	Whisky coca	7.00

Cocktails

15 cl	Apérol Spritz (apérol, martini Prosecco, perrier et rondelle d'orange)	6.00
6 cl	Américano maison	7.00
8 cl	Martini Gin	7.00
10 cl	Campari orange	6.00
20 cl	Tequila Sunrise (tequila, jus d'orange, grenadine)	7.00
7 cl	Margarita (tequila, cointreau, jus de citron)	6.00
5 cl	Ti-punch (rhum, sucre de canne, citron vert)	5.50
15 cl	Punch Planteur (rhum, jus de fruits, sucre de canne)	5.50
20 cl	Mojito (rhum, sucre de canne, citron vert, feuille de menthe, eau gazeuse)	6.00

Whisky

	Baby 2cl	Double 4cl
Grant's	3.00	6.00
Chivas 12 ans	4.00	8.00
Jack Daniel's	4.00	8.00
Talisker	4.00	8.00
Lagavulin	6.00	12.00
The Nikka 12 ans - Whisky Japonais	7.00	14.00

Rhum

4 cl	Don Papa	8.00
4 cl	Diplomatico	8.00

Cocktail sans alcool

20 cl	Fruit Cup (orange, passion, grenadine)	3.50
20 cl	Florida Juice (pamplemousse, grenadine)	3.50
20 cl	Bella Luna (orange, passion, citron vert)	3.50

Soft

25 cl	Ice tea, Orangina	3.50
25 cl	Schweppes tonic ou agrumes	3.50
33 cl	Perrier	3.50
33 cl	Coca cola, coca zero	3.50
25 cl	Jus de fruits (orange, abricot, pomme, raisin, ananas..)	3.50
25 cl	Limonade et sirop (grenadine, menthe, citron, fraise)	3.00
25 cl	Eau et sirop (grenadine, menthe, citron, fraise)	2.50

Digestifs

4 cl	La Vieille Prune de Souillac	9.00
4 cl	Vieil Armagnac Bas Armagnac J. Goudoulin 1973	9.00
4 cl	Calvados 15 ans d'âge, Château du Breuil	9.00
4 cl	Eau de vie de poire	6.00
4 cl	Get 27 - Get 31	6.00

Bières

33cl Bière Belge Vedett blanche 4.7°ou blonde I.P.A 5.5°	4.20
33 cl Poppy, bière picarde blonde 6°	4.20
33 cl Siska, bière picarde ambrée 7°	4.20
33 cl Blanche de Péronne picarde 5°	4.20
25 cl Liefmans, fruits rouges	3.80
Jade à la pression bière Bio 5.5°	25 cl 3.20
bière régionale	33 cl 4.20
	50 cl 6.00
Castelain à la pression 8.5°	25 cl 3.80
bière régionale	33 cl 4.80
	50 cl 7.20
25 cl Jupiler sans alcool	3.20
25 cl Picon bière	4.50
25 cl Cidre doux	3.50

Verre et pichet de vin

	Verre 15 cl	Pichet 25 cl 50 cl	
Rosés			
IGP Pays d'oc rosé	3.60	6.00	12.00
IGP Sables de Camargue Gris de gris	4.00	6.80	13.60
Blancs			
Monbazillac Vin moelleux	4.80		
IGP Côte de Gascogne	3.60	6.00	12.00
Bourgogne Aligoté	5.00	8.40	16.80
Cheverny Loire	5.00	8.40	16.80
Rouges			
IGP Pays d'Oc, Merlot	3.60	6.00	12.00
Bordeaux aoc Instant Bécot	4.20	7.00	14.00
Beaujolais Villages	4.80	8.40	16.00
Saumur Champigny	4.40	7.50	15.00

Eaux minérales

	1/2 litre	Le litre
San Pellegrino	2.80	4.50
Saint Amand	2.80	4.50
Badoit	2.80	4.50
Perrier fine bulle	3.00	

Boissons chaudes

Café expresso	1.90
Double café	3.80
Cappuccino	3.00
Infusion - Thé	2.60

Prix net TTC en euros service compris

Vins Blanc

15 cl 37.5 cl 75 cl

Languedoc Roussillon

 Les Galets Blanc Costières de Nîmes		21
--	--	----

Notes fruités, florale et minérale, vin Bio

Sud-Ouest

Côtes de Gascogne IGP blanc	3.60	18
------------------------------------	------	----

Sec, nerveux et bien tendu sur des notes de pamplemousse.

Monbazillac aoc Bajac 2015	4.80	24
-----------------------------------	------	----

A la fois fruité, rôti ou confit, on retrouve des arômes d'abricot sec et de miel.

Vallée de la Loire

Cheverny Domaine Maison aoc	5.00	25
---	------	----

Fraicheur du Sauvignon et tendresse du Chardonnay.

Menetou-Salon aoc Le Grand Cerf 2014	16	28
---	----	----

Plein et frais, aux arômes bien mûrs de pêche et de fruits exotiques.

Bordeaux

Pessac-Léognan aoc Château Tour Léognan 2016		42
---	--	----

Long et ciselé. Nez d'agrumes aux notes boisées de vanille et pain grillé.

Alsace

Riesling	13	21
-----------------	----	----

Frais, minéral et désaltérant.

Gewurztraminer Hans Schaeffer	19	26
--------------------------------------	----	----

Souple et frais. Nez intense de rose et de litchi, à la finale suave.

Bourgogne

Bourgogne aligoté Les Planchants 2017	5.00	25
--	------	----

Bien sec, assez souple, au nez citronné et à la finale désaltérante.

Petit Chablis aoc Seigneurie de la Magdeleine 2016		32
---	--	----

Frais et structuré, avec une belle minéralité et une finale en fraîcheur.

Mercurey aoc Domaine Faiveley Nuits Saint-Georges 2016		45
---	--	----

Vins Rosés

IGP Pays d'oc Le Sudiste	3.60	18
---------------------------------	------	----

Petits tannins enrobés et nez de fruits rouges.

 IGP Sables de Camargue Gris de gris, domaine du Petit Chaumont	4.00	20
---	------	----

Gris très pâle. Note de fruits blancs, vin Bio

 Les Galets Rosé Costières de Nîmes		21
---	--	----

minérale et fruité avec une touche poivrée, vin Bio

Côtes de Provence aoc Minuty Prestige		35
--	--	----

D'un rose très pâle, riche et velouté, aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

Champagne

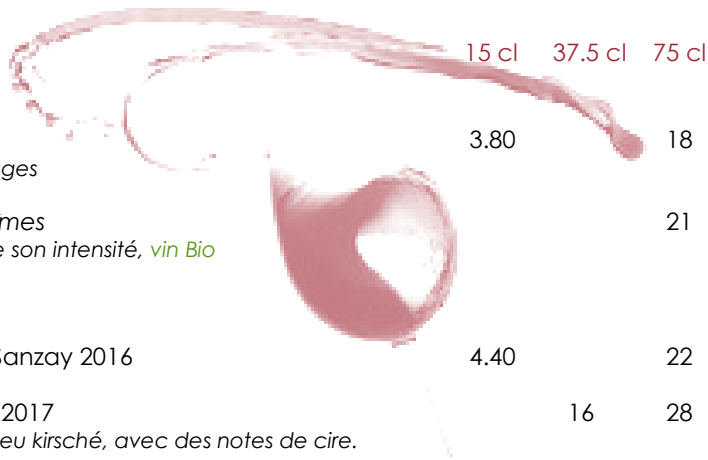
Champagne Aoc Beauchamp		45
--------------------------------	--	----

Domaine Beauchamp, vigneron indépendant à Janvry

Champagne Rosé Aoc Beauchamp		49
-------------------------------------	--	----

Domaine Beauchamp, vigneron indépendant à Janvry

Vins rouges



Languedoc Roussillon

IGP Pays d'Oc Le Sudiste Merlot

Petits tannins enrobés et nez de fruits rouges

15 cl 37.5 cl 75 cl
3.80 18

 **Les Galets Rouges** Costières de Nîmes

Robe profonde et violacée qui affirme son intensité, *vin Bio*

21

Vallée de la Loire

Saumur Champigny aoc Domaine Sanzay 2016

Frais et léger, au nez de framboise.

4.40 22

Menetou-Salon aoc Le Grand Cerf 2017

Robe grenat aux reflets violine. Nez un peu kirsché, avec des notes de cire.

16 28

Alsace

Pinot noir Hans Schaeffer 2015

Entre rouge et rosé, vif et désaltérant, au nez de guigne et de griotte.

16 28

Bourgogne

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc David Dubanc 2016

Ciselé et racé, au nez de framboise avec une fine note boisée.

18 34

Mercurey aoc 2015

Tannins soyeux. Nez très pur de tabac blond et de griotte

28 48

Santenay Vincent Girardin Vieilles vignes 2014

Tannins soyeux, nez de fruits noirs, sur des notes boisées.

58

Chassagne Montrachet aoc Vincent Girardin 2014

Notes de fruits rouges, très ample avec des tannins gras.

68

Beaujolais

Beaujolais Villages Château de Corcelles « Vieilles vignes » 2016

Au nez très agréable de petites baies rouges.

4.80 24

Saint Amour aoc 2016

Nerveux et léger, avec des arômes fruités et du relief en bouche.

16 27

Vallée du Rhône

Crozes Hermitage Chante Passo 2016

Souple et rond en bouche, au nez de fruits mûrs, avec une pointe cacotée.

19 28

 **Côtes du Rhône** Corinne Depeyre 2016, *vin Bio*

Nez intense, fruité, floral avec quelques notes d'épices

21

Châteauneuf du Pape « Clos de L'Oratoire des Papes » 2014

Nez puissant de fruits noirs mûrs et confits, rehaussé de notes de prune et d'épices sauvages.

65

Bordelais

Bordeaux aoc Instant Bécot 2014

Vin rond équilibré et gourmand

4.20 21

Médoc aoc Château Haut Brignays 2011

Ferme et charpenté, au nez de tabac.

14 22

 **Saint Emilion** Château Robin de Moines 2014

Robe rubis, nez de petits fruits rouges.

16 28

Pessac Léognan Prieuré la Solitude 2016

Tannins soyeux, nez de fruits noirs, avec des notes torréfiées.

27

Lalande de Pomerol aoc Château Le Jard « Châtain » 2016

Soutenu, ferme mais bien enrobé ; notes boisées de sous-bois fumée.

16 28

Médoc L'oratoire de Chasse Spleen 2014

Sombre et grenat. un petit nez de fruits rouges, de gelée et de poivron.

35

Votre bouteille de vin n'est pas terminée, vous pouvez l'emporter.

