

# *La Basilique*



## Apéritifs

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

## Cocktails

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

## Whisky

	Baby 2cl	Double 4cl
<b>Grant's</b>	3.00	6.00
<b>Chivas 12 ans</b>	4.00	8.00
<b>Jack Daniel's</b>	4.00	8.00
<b>Talisker</b>	5.00	10.00
<b>Lagavulin</b>	6.00	12.00
<b>The Nikka 12 ans - Whisky Japonais</b>	9.00	18.00

## Rhum

4 cl	<b>Don Papa</b>	10.00
4 cl	<b>Diplomatico</b>	10.00

## Cocktail sans alcool

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

## Soft

25 cl	<b>Ice tea, Orangina</b>	3.50
25 cl	<b>Schweppes tonic ou agrumes</b>	3.50
33 cl	<b>Perrier</b>	3.70
33 cl	<b>Coca cola, coca zero</b>	3.50
25 cl	<b>Jus de fruits</b> (orange, abricot, pomme, raisin, ananas..)	3.50
25 cl	<b>Limonade et sirop</b> (grenadine, menthe, citron, fraise)	3.00
25 cl	<b>Eau et sirop</b> (grenadine, menthe, citron, fraise)	2.50

## Digestifs

4 cl	<b>La Vieille Prune de Souillac</b>	12.00
4 cl	<b>Vieil Armagnac Bas Armagnac J. Goudoulin 1973</b>	12.00
4 cl	<b>Calvados 15 ans d'âge, Château du Breuil</b>	10.00
4 cl	<b>Eau de vie de poire</b>	6.00
4 cl	<b>Get 27 - Get 31</b>	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	3.90
Jade à la pression <b>bière Bio 5.5°</b>	25 cl 3.50
bière régionale	33 cl 4.30
	50 cl 6.50
Castelain à la pression 8.5°	25 cl 3.90
bière régionale	33 cl 5.00
	50 cl 7.50
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	
<b>Rosés</b>			
IGP Pays d'oc rosé	3.60	6.00	12.00
IGP Sables de Camargue Gris de gris	4.00	6.80	13.60
<b>Blancs</b>			
Monbazillac Vin moelleux	4.80		
IGP Côte de Gascogne	3.60	6.00	12.00
Bourgogne Aligoté	5.20	8.60	17.20
Cheverny Loire	5.00	8.40	16.80
<b>Rouges</b>			
IGP Pays d'Oc, Merlot	3.60	6.00	12.00
Bordeaux aoc Instant Bécot	4.40	7.50	15.00
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	3.50	4.50
Saint Amand	3.50	4.50
Badoit	3.50	4.50
Perrier fine bulle	3.50	

## 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

 <b>Les Galets Blanc</b> Costières de Nîmes		24
--	--	----

Notes fruités, florale et minérale, *vin Bio*

### Sud-Ouest

<b>Côtes de Gascogne IGP blanc</b>	3.60	18
------------------------------------	------	----

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

<b>Monbazillac aoc</b> 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

<b>Cheverny</b> Domaine Maison <b>aoc</b>	5.00	25
---	------	----

Fraicheur du Sauvignon et tendresse du Chardonnay.

<b>Menetou-Salon aoc</b> Le Grand Cerf 2017	20	35
---	----	----

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

### Bordeaux

<b>Pessac-Léognan aoc</b> Château Tour Léognan 2013		42
---	--	----

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

### Alsace

<b>Riesling</b>	14	22
-----------------	----	----

Frais, minéral et désaltérant.

<b>Gewurztraminer</b> Hans Schaeffer	20	27
--------------------------------------	----	----

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

### Bourgogne

<b>Bourgogne aligoté</b> Les Planchants 2017	5.20	26
--	------	----

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

<b>Petit Chablis aoc</b> Seigneurie de la Magdeleine 2016		34
---	--	----

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

<b>Mercurey aoc</b> Domaine Faiveley Nuits Saint-Georges 2015		49
---	--	----

## Vins Rosés

<b>IGP Pays d'oc</b> Le Sudiste	3.60	18
---------------------------------	------	----

Petits tannins enrobés et nez de fruits rouges.

 <b>IGP Sables de Camargue</b> Gris de gris, domaine du Petit Chaumont	4.00	20
---	------	----

Gris très pâle. Note de fruits blancs, *vin Bio*

 <b>Les Galets Rosé</b> Costières de Nîmes		24
---	--	----

minérale et fruité avec une touche poivrée, *vin Bio*

<b>Côtes de Provence aoc</b> Minuty Prestige		39
--	--	----

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

## Champagne

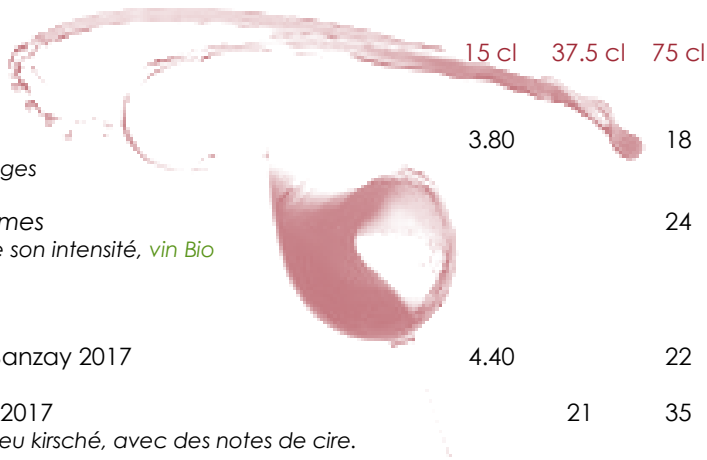
<b>Champagne Aoc Beauchamp</b>		45
--------------------------------	--	----

Domaine Beauchamp, vigneron indépendant à Janvry

<b>Champagne Rosé Aoc Beauchamp</b>		52
-------------------------------------	--	----

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*

24

### Vallée de la Loire

**Saumur Champigny aoc** Domaine Sanzay 2017

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.

21 35

### Alsace

**Pinot noir** Hans Schaeffer 2015

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

21 28

### Bourgogne

**Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc** David Dubanc 2016

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

22 39

**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.

49

**Chassagne Montrachet aoc** Vincent Girardin 2014

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

59

### Beaujolais

**Beaujolais Villages** Château de Corcelles « Vieilles vignes » 2017

Au nez très agréable de petites baies rouges.

4.80 24

**Saint Amour aoc** 2017

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

18 28

### Vallée du Rhône

**Crozes Hermitage** Chante Passo 2016

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

21 35

 **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.

49

### Bordelais

**Bordeaux aoc Instant Bécot** 2014

Vin rond équilibré et gourmand

4.40 22

**Médoc aoc** Château Haut Brignays 2011

Ferme et charpenté, au nez de tabac.

15 24

 **Saint Emilion aoc** Château Robin de Moines 2014/2015

Robe rubis, nez de petits fruits rouges.

22 32

**Pessac Léognan aoc** Prieuré la Solitude 2016

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

38

**Lalande de Pomerol aoc** Château Le Jard « Châtain » 2016

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

20 35

**Haut Medoc aoc** Château Victoria

Notes des fruits noirs se mêlent à la perfection avec les arômes d'épices et de vanille

35

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

