

La Basilique



Apéritifs

10 cl	Pomme d'Amour (pommeau de Normandie et crème de mûre)	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	5.00	10.00
Lagavulin	6.00	12.00
The Nikka 12 ans - Whisky Japonais	9.00	18.00

Rhum

4 cl	Don Papa	10.00
4 cl	Diplomatico	10.00

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	3.70
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	Vieil Armagnac Bas Armagnac J. Goudoulin 1973	12.00
4 cl	La Vieille Prune de Souillac	10.00
4 cl	Armagnac hors d'âge 10 ans d'âge	8.00
4 cl	Calvados 15 ans d'âge, Château du Breuil	10.00
4 cl	Eau de vie de poire	6.00
4 cl	Get 27 - Get 31	6.00

Bières pression

Jade à la pression bière Bio 5.5°	25 cl	3.50
<i>bière régionale</i>	33 cl	4.30
	50 cl	6.50
Castelain à la pression 8.5°	25 cl	3.90
<i>bière régionale</i>	33 cl	5.00
	50 cl	7.50

Bières bouteilles

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 Blanche de Péronne picarde 5°	4.20
33 cl Siska, bière picarde ambrée 7°	4.20
25 cl Liefmans, fruits rouges	3.90
25 cl Jupiler sans alcool	3.50
25 cl Picon bière	4.50
25 cl Cidre doux	3.50

Vins en Carafe

	25 cl	50 cl
Rosés		
AOP Costières de Nîmes Mourgues du Grés	5.00	10.00
IGP Pays d'oc rosé	6.00	12.00
Blancs		
IGP Côte de Gascogne	6.00	12.00
Rouges		
AOP Costières de Nîmes Mourgues du Grés	5.00	10.00
IGP Pays d'Oc, Merlot	6.00	12.00

Eaux minérales

	1/2 litre	Le litre
San Pellegrino	3.50	4.50
Saint Amand	3.50	4.50
Badoit	3.50	
Perrier fine bulle	3.50	4.50

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

le verre

Languedoc Roussillon

 Les Galets Blanc Costières de Nîmes	5.00	24
--	------	----

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 les Borderies aoc	5.00	25
-----------------------------------	------	----

Fraicheur du Sauvignon et tendresse du Chardonnay.

Menetou-Salon aoc Le Grand Cerf 2017	20	35
---	----	----

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

Bordeaux

Pessac-Léognan aoc Château Tour Léognan 2013		42
---	--	----

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

Alsace

Riesling	14	22
-----------------	----	----

Frais, minéral et désaltérant.

Gewurztraminer Hans Schaeffer	20	27
--------------------------------------	----	----

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

Bourgogne

Bourgogne aligoté Les Planchants 2018	5.20	26
--	------	----

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

Petit Chablis aoc Seigneurie de la Magdeleine 2016		34
---	--	----

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

Mercurey aoc Domaine Faiveley Nuits Saint-Georges 2015		49
---	--	----

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 vins blancs, *vin Bio*

 Les Galets Rosé Costières de Nîmes		24
---	--	----

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

 Côtes de Provence aoc Minuty Prestige		39
--	--	----

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

Vins Bio et Vegan le « TiTi »

Le TiTi Blanc , IGP Méditerranée, Sauvignon- Colombard, Brice de Roux		18
--	--	----

Le TiTi Rosé , IGP Méditerranée, Caladoc-Syrah-Merlot-Pinot noir, Brice de Roux		18
--	--	----

Le TiTi Rouge , Côtes du Rhône Village Plan de Dieu, Jeremy Onde		20
---	--	----

Champagne

la coupe 8cl

Champagne Aoc Beauchamp	8.00	45
--------------------------------	------	----

Domaine Beauchamp, vigneron indépendant à Janvry

Champagne Rosé Aoc Beauchamp	9.00	52
-------------------------------------	------	----

Domaine Beauchamp, vigneron indépendant à Janvry

Vins rouges

15 cl 37.5 cl 75 cl
Le verre



Languedoc Roussillon

IGP Pays d'Oc Le Sudiste Merlot

Petits tannins enrobés et nez de fruits rouges

3.60

18

 **Les Galets Rouges** Costières de Nîmes

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

5.00

24

Vallée de la Loire

Saumur Champigny aoc Domaine Sanzay 2017

Frais et léger, au nez de framboise

5.00

24

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

5.80

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.

5.00

24

Saint Amour aoc 2017

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

18

28

Vallée du Rhône

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

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

4.50

22

Crozes Hermitage Chante Passo 2016

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

7.00

21

35

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

5.00

24

Médoc aoc Château Haut Brignays 2011

Ferme et charpenté, au nez de tabac.

18

26

Puisseguin Saint Emilion aoc Les Hautes Cimes 2016

Charnu, au parfum prononcé.

5.50

18

26

Haut Medoc aoc Château Victoria 2014

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

35

Lalande de Pomerol aoc Château Le Jard « Châtain » 2016

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

20

35

Pessac Léognan aoc Prieuré la Solitude 2016

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

38

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

