

# *La Basilique*



## Apéritifs

10 cl	<b>Pomme d'Amour</b> (pommeau de Normandie et crème de mûre)	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

Prix net TTC en euros service compris

## *Bières pression*

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

## *Bières bouteilles*

33 cl <b>Poppy, bière picarde blonde 6°</b>	4.20
33 cl <b>Blanche de Péronne picarde 5°</b>	4.20
33 cl <b>Siska, bière picarde ambrée 7°</b>	4.20
25 cl <b>Liefmans, fruits rouges</b>	3.90
25 cl <b>Jupiler sans alcool</b>	3.50
25 cl <b>Picon bière</b>	4.50
25 cl <b>Cidre doux</b>	3.50

## *Eaux minérales*

	1/2 litre	Le litre
<b>San Pellegrino</b>	3.50	4.50
<b>Saint Amand</b>	3.50	4.50
<b>Perrier fine bulle</b>	3.50	4.50

## *Boissons chaudes*

<b>Café expresso</b>	1.90
<b>Double café</b>	3.80
<b>Cappuccino</b>	3.00
<b>Infusion - Thé</b>	2.60

## *Digestifs*

4 cl <b>Viell Armagnac Bas Armagnac J. Goudoulin 1973</b>	12.00
4 cl <b>Armagnac hors d'âge 10 ans d'âge</b>	8.00
4 cl <b>Cognac XO Delaitre</b>	8.00
4 cl <b>La Vieille Prune de Souillac</b>	8.00
4 cl <b>Calvados 15 ans d'âge, Château du Breuil</b>	8.00
4 cl <b>Eau de vie de poire</b>	6.00
4 cl <b>Get 27 - Get 31</b>	6.00




## Vins Blanc

15 cl 37.5 cl 75 cl

le verre

 <b>Le Titi Blanc</b> , IGP Méditerranée, Sauvignon- Colombard, Brice de Roux	3.60	18
<b>Languedoc Roussillon</b>		
 <b>Les Galets Blanc</b> Costières de Nîmes Notes fruités, florale et minérale, <i>vin Bio</i>	5.00	24
<b>Sud-Ouest</b>		
<b>Côtes de Gascogne IGP blanc</b> Sec, nerveux et bien tendu sur des notes de pamplemousse.	3.60	18
<b>Monbazillac aoc</b> Bajac 2015 A la fois fruité, rôti ou confit, on retrouve des arômes d'abricot sec et de miel.	4.80	24
<b>Vallée de la Loire</b>		
<b>Cheverny aoc</b> les Borderies Fraicheur du Sauvignon et tendresse du Chardonnay.	5.00	25
<b>Menetou-Salon aoc</b> Le Grand Cerf 2017 Plein et frais, aux arômes bien mûrs de pêche et de fruits exotiques.	20	35
<b>Bordeaux</b>		
<b>Pessac-Léognan aoc</b> Château Tour Léognan 2013 Long et ciselé. Nez d'agrumes aux notes boisées de vanille et pain grillé.		42
<b>Alsace</b>		
<b>Riesling</b> Frais, minéral et désaltérant.		14 22
<b>Gewurztraminer</b> Hans Schaeffer Souple et frais. Nez intense de rose et de litchi, à la finale suave.		20 27
<b>Bourgogne</b>		
<b>Bourgogne aligoté</b> Les Planchants 2018 Bien sec, assez souple, au nez citronné et à la finale désaltérante.	5.20	26
<b>Petit Chablis aoc</b> Seigneurie de la Magdeleine 2016 Frais et structuré, avec une belle minéralité et une finale en fraîcheur.		34
<b>Mercurey aoc</b> Domaine Faiveley Nuits Saint-Georges 2015		49

## Vins Rosés

 <b>Le Titi Rosé</b> , IGP Méditerranée, Caladoc-Syrah-Merlot-Pinot noir, Brice de Roux	3.60	18
 <b>IGP Sables de Camargue</b> Gris de gris, domaine du Petit Chaumont Gris très pâle. Note de fruits blancs, <i>vin Bio</i>	4.00	20
 <b>Les Galets Rosé</b> Costières de Nîmes minérale et fruité avec une touche poivrée, <i>vin Bio</i>	5.00	24
<b>Côtes de Provence aoc</b> Minuty Prestige D'un rose très pâle, riche et velouté, aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches.		39

## Champagne

la coupe 8cl

<b>Champagne Aoc Beauchamp</b> Domaine Beauchamp, vigneron indépendant à Janvry	8.00	45
<b>Champagne Rosé Aoc Beauchamp</b> Domaine Beauchamp, vigneron indépendant à Janvry	9.00	52

## Vins en Carafe

25 cl 50 cl

<b>Rosés</b>		
<b>AOP Costières de Nîmes, friandise</b> Mourgues du Grés	5.00	10
<b>Blancs</b>		
<b>IGP Côte de Gascogne</b>	6.00	12
<b>Rouges</b>		
<b>AOP Costières de Nîmes, friandise</b> Mourgues du Grés	5.00	10

## Vins rouges

15 cl 37.5 cl 75 cl  
Le verre

 <b>Le TITI Rouge</b> , Côtes du Rhône Village Plan de Dieu, Jeremy Onde	3.60		18
<b>Languedoc Roussillon</b>			
 <b>Les Galets Rouges</b> Costières de Nîmes Robe profonde et violacée qui affirme son intensité, <i>vin Bio</i>	5.00		24
<b>Vallée de la Loire</b>			
<b>Saumur Champigny aoc</b> Domaine Sanzay 2017 Frais et léger, au nez de framboise	5.00		24
<b>Menefou-Salon aoc</b> Le Grand Cerf 2017 Robe grenat aux reflets violine. Nez un peu kirsché, avec des notes de cire.		21	35
<b>Alsace</b>			
<b>Pinot noir</b> Hans Schaeffer 2015 Entre rouge et rosé, vif et désaltérant, au nez de guigne et de griotte	5.80	21	28
<b>Bourgogne</b>			
<b>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc</b> David Dubanc 2016 Ciselé et racé, au nez de framboise avec une fine note boisée.		22	39
<b>Mercurey aoc</b> 2015 Tannins soyeux. Nez très pur de tabac blond et de griotte		28	48
<b>Santenay</b> Vincent Girardin Vieilles vignes 2014 Tannins soyeux, nez de fruits noirs, sur des notes boisées.			49
<b>Chassagne Montrachet aoc</b> Vincent Girardin 2014 Notes de fruits rouges, très ample avec des tannins gras.			59
<b>Beaujolais</b>			
<b>Beaujolais Villages</b> Château de Corcelles « Vieilles vignes » 2017 Au nez très agréable de petites baies rouges.	5.00		24
<b>Saint Amour aoc</b> 2017 Nerveux et léger, avec des arômes fruités et du relief en bouche.		18	28
<b>Vallée du Rhône</b>			
 <b>Côtes du Rhône</b> Corinne Depeyre 2016, <i>vin Bio Végan</i>	4.50		22
Nez intense, fruité, floral avec quelques notes d'épices			
<b>Crozes Hermitage</b> Chante Passo 2016	7.00	21	35
Souple et rond en bouche, au nez de fruits mûrs, avec une pointe cacaotée.			
<b>Châteauneuf du Pape</b> « Clos de L'Oratoire des Papes » 2014			49
Nez puissant de fruits noirs mûrs et confits, rehaussé de notes de prune et d'épices sauvages			
<b>Bordelais</b>			
<b>Bordeaux aoc Instant Bécot</b> 2014	5.00		24
Vin rond équilibré et gourmand			
<b>Médoc aoc</b> Château Haut Brignays 2011		18	26
Ferme et charpenté, au nez de tabac.			
<b>Puisseguin Saint Emilion aoc</b> Les Hautes Cimes 2016	5.50	18	26
Charnu, au parfum prononcé.			
<b>Haut Medoc aoc</b> Château Victoria 2014			35
Notes des fruits noirs se mêlent à la perfection avec les arômes d'épices et de vanille			
<b>Lalande de Pomerol aoc</b> Château Le Jard « Châtain » 2016		20	35
Soutenu, ferme mais bien enrobé ; notes boisées de sous-bois fumée.			
<b>Pessac Léognan aoc</b> Prieuré la Solitude 2016			38
Tannins soyeux, nez de fruits noirs, avec des notes torréfiées.			

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

