

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

Prix net TTC en euros service compris

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

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

Eaux minérales

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

Boissons chaudes

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

Digestifs

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

Prix net TTC en euros service compris

Vins Blanc

	le verre		la Bouteille	
	15 cl	25cl	37.5 cl	75 cl
Sud-Ouest				
Côtes de Gascogne IGP blanc	3.60	6.00		18
<i>Sec, nerveux et bien tendu sur des notes de pamplemousse.</i>				
Monbazillac aoc Bajac 2015	5.00	8.30		24
<i>A la fois fruité et confit, arômes d'abricot sec et de miel</i>				
Languedoc Roussillon				
Les Galets Blanc Costières de Nîmes	5.00	8.30		24
<i>Notes fruités, florale et minérale, vin Bio</i>				
Vallée de la Loire				
Cheverny aoc les Borderies	5.20	8.70		26
<i>Fraicheur du Sauvignon et tendresse du Chardonnay.</i>				
Menetou-Salon aoc Le Grand Cerf 2017			20	35
<i>Plein et frais, aux arômes bien mûrs de pêche et de fruits exotiques.</i>				
Bordeaux				
Pessac-Léognan aoc Château Tour Léognan 2017				44
<i>Long et ciselé. Nez d'agrumes aux notes boisées de vanille et pain grillé.</i>				
Alsace				
Riesling			14	22
<i>Frais, minéral et désaltérant.</i>				
Gewurztraminer Hans Schaeffer			20	27
<i>Souple et frais. Nez intense de rose et de litchi, à la finale suave.</i>				
Bourgogne				
Bourgogne aligoté Les Planchants 2018	5.20	8.70		26
<i>Bien sec, assez souple, au nez citronné et à la finale désaltérante.</i>				
Petit Chablis aoc Seigneurie de la Magdeleine 2016				34
<i>Frais et structuré, avec une belle minéralité et une finale en fraîcheur.</i>				
Mercurey aoc Domaine Faiveley Nuits Saint-Georges 2015				49

Vins Rosés

IGP Sables de Camargue Gris de gris	4.00	6.70		20
<i>Gris très pâle. Note de fruits blancs, vin Bio</i>				
Les Galets Rosé Costières de Nîmes	5.00	8.30		24
<i>minérale et fruité avec une touche poivrée, vin Bio</i>				
O.V.N.I vin rosé IGP val de Loire				26
<i>Il est exotique, atypique, gourmand et intense ! Une perle de saveurs</i>				

Champagne

	la coupe 8cl	
Champagne Aoc Beauchamp	8.00	45
<i>Domaine Beauchamp, vigneron indépendant à Janvry</i>		
Champagne Rosé Aoc Beauchamp		52
<i>Domaine Beauchamp, vigneron indépendant à Janvry</i>		

Vins en Carafe

	25 cl	50 cl
Rosés		
AOP Costières de Nîmes, friandise Mourgues du Grés	5.00	10
Blancs		
IGP Côte de Gascogne	6.00	12
Rouges		
AOP Costières de Nîmes, friandise Mourgues du Grés	5.00	10

Vins rouges

Le verre
15 cl 25 cl
la Bouteille
37.5 cl 75 cl

Languedoc Roussillon

IGP Pays d'Oc, le sudiste, merlot - syrah

3.60 6.00 18

 **Les Galets Rouges** Costières de Nîmes

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

5.00 8.30 24

Vallée de la Loire

Saumur Champigny aoc Domaine Sanzay 2017

Frais et léger, au nez de framboise

5.00 8.30 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 9.70 28

Bourgogne

Coteaux Bourguignon aoc Le P'TIOT

robe rubis brillante Nez gourmand de baies rouges

22

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

Beaujolais

Beaujolais Villages Château de Corcelles « Vieilles vignes » 2017

Au nez très agréable de petites baies rouges.

5.00 8.30 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 7.50 22

Crozes Hermitage Chante Passo 2017

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

7.00 11.80 35

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

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

49

Bordelais

Bordeaux aoc Instant Bécot 2014

Vin rond équilibré et gourmand

5.00 8.30 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 9.20 26

Haut Medoc aoc Château Victoria 2014

Notes des fruits noirs, 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

