

Menu

Du lundi au vendredi :

Formule midi
22,90€

Entrée du jour
+
Plat du jour

Formule étudiante
12,90€

Burger Basile ou Popeye
+
Soda ou café

Nos plats du jour :



Entrées

Radis beurre	8€
Fleur de sel de Noirmoutier	
Œuf Bio Mimosa	10€
Tout simplement	
Terrine de volaille	16€
Foie de canard et trompettes, salade verte et éclats de noisettes	
Cuisses de grenouilles	16€
Beurre persillé	

Desserts

Mousse chocolat	10€
Chocolat 72%, fleur de sel, huile d'olive	
Tiramisu	10€
Café, bourbon, écorce d'orange	
Cheesecake	10€
Spéculoos, coulis de fruits rouges	
Brioche lost	12€
Façon pain perdu, mascarpone, pistache	
Café gourmand	12€
Mini déclinaison de nos desserts	

Plats

Salade Caesar	18€
Laitue romaine, œuf dur, croûtons, poulet frit, parmesan	
Brioche Monsieur à la truffe	21€
Salade verte ou pommes vapeur	
Saumon gravlax	21€
Salade verte et pain de campagne	
Popeye	16€
Feuilleté d'épinards, ricotta, raisin de Corinthe, persil	
Tartare tradition	24€
Viande de bœuf	
Larmes du tigre	24€
Bœuf mariné	
Fish and chips maison	22€
Poisson crispy fait maison	
Burger veggie	20€
Galette, champignons poêlés, cheddar, oignon, laitue iceberg	
Burger Basile	22€
Bœuf, cheddar, oignon, sauce béarnaise	
Burger ma poule	22€
Poulet crispy, cheddar, oignon, laitue iceberg, sauce César	
Cinellita	24€
Bucatini, traditionnelle carbonara, œufs, guanciale, parmesan	
Gnocchis Gorgonzola	20€
Gorgonzola aop, crème fraîche	

Groupes bienvenus pour tous vos événements ! Devis sur mesure par mail : cafelebasile@gmail.com

Menu

Bières

	25cl	50cl
Blonde Basile	5.50€	8.90€
Blanche 1664	6.90€	10.90€
Brooklyn Lager	6.90€	10.90€
Brooklyn IPA	6.90€	10.90€
Jupiler sans alcool	5.90€	

Apéritifs

Vermouth, Kir, Porto	6€
Pastis, Ricard	5.10€
Kir royal	10€

Champagne

	12cl	75cl
BESSERAT DE BELLEFON		
Assemblage 45% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier	15€	90€
BESSERAT DE BELLEFON - BLEU BRUT		
Assemblage 45% Meunier, 30% Chardonnay, 25% Pinot Noir		140€

Digestifs 4cl

Amaretto, Limoncello, Grappa, Get 27, Bailey's, Calvados	9.50€
Armagnac	12€
Cognac	12€

Vin rouge

	12cl	24cl	75cl
CÔTES DU RHÔNE AOC Les Grès de Gayanne Bio	8€	15€	39€
OLIVIER PICHON La Grange St André Stella Maris*			39€
LAURENT FELL Mas de l'Escarida Lingus*	8€		
BOURGOGNE AOC Louis Latour Pinot Noir	10€	19€	59€
SAINT-EMILION Grand Cru AOC Clos Petit Corbin			69€
SAINT JOSEPH AOP Domaine Novis, Cuvée du Prieur 2022			79€

Vin blanc

Picpoul de Pinet AOP Château Petit Roubié Bio	7€	13€	35€
IGP PAYS D'OC Domaine des Salices Viognier	8€	15	39€
SAINT VERAN AOC Domaine Innocenti	8€	15€	39€
LAURENT FELL Mas de l'Escarida Lo Grand Fresiment*	8€	15€	39€
CHABLIS AOC Domaine Gueguen	10€	19€	59€
PESSAC-LÉOGNAN AOC Château Tour Léognan, Second de Carbonnieux			69€
CONDRIEU AOC Vin de Vienne			70€

Vin rosé

IGP PAYS D'OC Le Versant Grenache	7€	13€	35€
OLIVIER PICHON La Grange St André Six P'tits Grains*	8€	15€	39€
CÔTES DE PROVENCE AOC Domaine Sainte-Marie Bio			49€

*Vins nature : des vins produits avec un minimum d'intervention, sans additif, pour exprimer pleinement le terroir.