



ROUGE - BASILIC

Brasserie d'inspiration Italienne

Cantina

VIN ROUGE

verre 5,00€	25cl 9,00€		50cl 16,00€	Bouteille 20,00€
		Montepulciano <i>Nez intense beaucoup de fruits et tanins arrondis pour ce vin des Abruzzes</i>		
		Lambrusco Fiamma D'amore <i>Vin rouge pétillant doux</i>		24,00€
7,00€	12,00€	Caldora, cépage Sangiovese, IGT Abruzzes <i>Vin aux arômes de fruits rouges & menthe poivrée</i>	23,00€	28,00€
7,00€	12,00€	Il passo Verde, cépage nero d'Avola IGT sicilien <i>Vin bio exquis « coup de coeur »</i>	23,00€	28,00€
7,00€	12,00€	Valpolicella DOC, cépage corvina Rondinella et Molinara <i>Vin rubis aux arômes de fruits rouge</i>	23,00€	28,00€
8,00€	16,00€	Vitese Carbernet Sauvignon, DOC Sicilia <i>Vin bio qui apporte beaucoup de charme</i>	29,00€	32,00€
		Villa Antinori, chianti DOCG Riserva <i>Vin tonique typique de Sangiovese, finale longue aux notes fruitées</i>		41,00€

VIN BLANC

verre 7,00€	25cl 12,00€		50cl 23,00€	Bouteille 28,00€
		Orvieto		
7,00€	12,00€	Zabu, Doc de Sicile, cépage Grillo	23,00€	28,00€
7,00€	12,00€	Villa chambre d'amour <i>VDF doux du sud ouest particulièrement fruité, que de l'amore...</i>	23,00€	28,00€
		Moscato d'Asti <i>Vin pétillant, légèrement sucré</i>		24,00€
8,00€	16,00€	Chardonnay, Tormaresca Puglia, IGT Pouilles	29,00€	32,00€
		Prosecco Riondo DOC		24,00€
		Mezzo Braccio Riesling IGT Toscane		39,00€
		Vermentino Bolgheri Antinori DOC		42,00€

VIN ROSÉ

verre 5,00€	25cl 9,00€		50cl 16,00€	Bouteille 20,00€
		Bardolino DOC <i>vin Vénitien très fruité</i>		
		Lambrusco Fiamma D'amore <i>Vin rosé pétillant doux</i>		24,00€
6,00€	11,00€	Tanti Petali Pinot Griogri Risato <i>Vin aux notes de fleurs d'Acacia & d'agrumes</i>	20,00€	24,00€
8,00€	16,00€	Sensuale, IGT, région de Basilicta <i>Sensuel en bouche</i>	29,00€	32,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Gli Aperitivi

Bruschetta à partager..... 12,00€
Planche végétarienne..... 20,00€
(bouquet de légumes croquants, fromage frais
aux herbes, mini bruschetta, aranchini, buratta)

Planche mixte..... 20,00€
(fromage et charcuteries italiennes)

Gli Antipasti

Scampi fritti (beignets de crevettes, sauce tartare)..... 10,00€
Assiette de charcuterie italienne..... 9,00€
Carpaccio de Boeuf, huile d'olives, Parmesan..... 9,00€
Tartare de Saumon aux agrumes..... 11,00€

Le Insalate

Salade Caesar..... 14,00€
(Blanc de poulet croustillant, croûtons, tomates
cerise, copeaux de parmesan, sauce ceasar,
salade romaine)

Salade de Saumon..... 18,00€
(Saumon gravlax, beignets de crevettes, avocat,
tomates cerise, salade romaine)

Salade di Parma..... 15,00€
(Melon, jambon de parme, tomates cerise, copeaux
de parmesan, croûtons, vinaigre balsamic, salade
verte)

I Risotti

Risotto Primavera..... 17,00€
(asperges verte, petit pois, fèves)

Risotto Gamberini..... 19,00€
(crèmeux aux gambas flambées au cognac & petits pois)

La Pasta

Penne façon amatriciana..... 14,00€
(Pancetta, sauce tomate épicée...aïe aïe aïe!)

Lasagnes Rouge Basilic..... 15,00€
(Lasagnes à la ricotta & épinards)

Spaghetti aglio e olio con gamberi... 17,00€
(Spaghetti à l'ail & huile d'olives & gambas)

Penne Pesto..... 17,00€
(Pesto de Pistache & Burrata)

Ravioli!..... 17,00€
(Farce aux Cèpes à la crème de truffe,
magret de canard fumé & noisettes)

I Piatti



TARTARE DE BOEUF VÉNITIEN..... 17,00€

*(pesto, croutons, tomates séchées,
Parmesan, pignons de pin, pommes de
terre sautées, salade)*

BURGER DE BOEUF À L'ITALIENNE..... 18,00€

*(Ciabatta, pesto, galette de mozzarella,
bresaola, tomate, roquette, balsamique)*

ENTRECÔTE DE RACE..... 25,00€

*(Viande 350g, pommes de terre sautées,
sauce au choix)*

SOURIS D'AGNEAU 7H..... 22,00€

*(Polenta crémeuse parfumée & petits
légumes de Printemps, jus corsé)*

FILET DE DORADE..... 21,00€

*(Servi avec une sauce au beurre blanc
citronné & thym, poêlée de petits légumes
printaniers)*



La Pizza

cuites au feu de bois

LES CLASSIQUES

MARGHARITA..... 10,00€
(tomates, fior di latte & olives)

REINE..... 12,00€
(tomates, champignons, jambon cuit, fior di latte & olives)

4 FROMAGES..... 14,00€
(crème de ricotta, grana parano, gorgonzola, fior di latte, olives)

CARBONARA..... 14,00€
(crème fraîche, jambon, oeuf, fior di latte & olives)

POULET QUI BELE..... 14,00€
(crème fraîche, poulet ou chorizo, chèvre, miel, fior di latte)

4 SAISONS..... 13,50€
(tomates, courgettes, artichauts, poivrons & pesto)

CALZONE..... 15,00€
(tomates, champignons, jambon, crème fraîche, oeuf & fior di latte)

FJORD..... 15,00€
(crème fraîche, champignons, saumon fumé, roquette & fior di latte)

PARME..... 15,00€
(tomates, jambon italien, burrata, roquette, fior di latte)

NAPOLITAINE..... 12,00€
(tomate, anchois, olives, câpre, mozzarella)

LES SPÉCIALES

LA COLONEL..... 15,00€
(tomates, merguez, chorizo, oeuf, poivrons, fior di latte, olives)

CANARD DANS LE BOIS..... 16,00€
(crème de truffe, champignons, magret de canard fumé, roquette & fior di latte)

PISTACCHIO..... 15,00€
crème de pistache, mortadelle, burrata & fior di latte)

NAUGHTY NUTTY LEA..... 15,00€
(crème de noix, chèvre, miel, roquette, noix & fior di latte)

VILAIN VILOU..... 16,00€
(tomates, bresaola, roquette, grana padano & fior di latte)

BARBECUE..... 15,50€
(tomate, poulet, merguez, boeuf, sauce barbecue, mozzarella, olives)



I Dolci

Tiramisu.....	8,50€
Entremet Vanille Mangué.....	9,50€
Cheese-cake Poivrons & Framboise.....	9,50€
Pavlova aux Agrumes.....	8,50€
Crème brûlée.....	8,50€
Salade de fruits frais de saison, sorbet.....	8,50€
Café ou thé gourmand.....	8,50€
Pizza au Nutella.....	8,50€
Assiette de fromages italiens.....	9,00€

I Gelati

Crème : vanille, chocolat, café, caramel, menthe chocolat, coco
Soberts : citron, fraise, framboise

1 boule.....	2,50€
2 boules.....	4,00€
3 boules.....	6,00€
Supplément chantilly ou chocolat chaud.....	1,50€
Dame blanche.....	8,50€
(3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes)	
Chocolat, café, ou Caramel Liégeois.....	8,50€
(3 boules de glaces, nappage, chantilly, amandes)	
Rouge Basilic.....	8,50€
(Glace framboise, fraise, menthe chocolat, meringue, coulis de fruits rouge, chantilly)	
Amarena.....	8,50€
(3 boules vanille, cerise amarena, coulis de cerise, chantilly)	
Nutella.....	8,50€
(Boules vanille, chocolat, caramel, nutella, chantilly)	
L'after Eight.....	8,50€
(3 boules menthe chocolat, get 27)	
Profiteroles au chocolat.....	8,50€

Arrivederci!

boissons chaudes

Café ou Décaféiné	2,00€	Chocolat chaud	3,90€
Noisette	2,20€	Chocolat ou Café Viennois	5,00€
Thé ou Infusion	3,50€	Grog	7,50€
Cappuccino	3,90€	Irish Coffee	8,50€
Café Crème	3,90€		

Giudico un ristorante dal suo pane e dal suo caffè

Je juge un restaurant à son pain & son café

digestifs

Un digestif est une boisson, alcoolisée ou non, qui se prend habituellement à la fin d'un repas, et qui est censée faciliter la digestion et revigorer à la fin d'un long repas. ... On parle aussi familièrement de pousse-café lorsqu'il accompagne ce dernier

6,00€	Limoncello (4cl)
6,50€	Cognac VS, Grappa (4cl)
11,00€	Cognac fine napoléon (4cl)
6,00€	Get 27 ou 31 (5cl)
6,00€	Eaux de vie de poire William (4cl)
6,00€	Amaretto (4cl)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Menu le midi

Plat du jour	9,50€
Entrée/Plat ou Plat/Dessert du jour	12,50€
Pizza de la Semaine	12,50€
Menu gourmand (plat + café gourmand)	15,50€
Menu complet (entrée + plat + dessert du jour)	16,00€

bambino

(pour les enfants de moins de 12 ans)

Verre de coca, jus d'orange, limonade, ou sirop
Pizza jambon fromage, spaghetti alla Bolognese, burger de boeuf frites
1 Boule de glace ou 1 mousse au chocolat et 1 surprise

10,00€

formule du restaurant

Entrée/Plat ou Plat/Dessert	26,00€	Entrée & Plat & Dessert	30,00€
-----------------------------	--------	-------------------------	--------

Entrée au choix :

Œuf parfait
Petite salade César
Scampi fritti
Carpaccio de Boeuf sans Burrata

Plat au choix :

Risotto Primavera
Ravioli! aux Cèpes & à la truffe
Spaghetti aglio e olio con gamberi
Souris d'Agneau

Dessert au choix à la carte

Tous les desserts sont disponibles,
hormis l'assiette de fromages,
Cheese-cake & Entremet

Buon Appetito

Paiements acceptés : espèces, CB, chèques vacances, tickets & chèques restaurants (monnaie non rendue sur ces deux derniers). Chèques non acceptés. Prix TTC, service compris