

ENTRÉES

STRACCIATELLA – 10
Poire, jambon speck, huile de noix

BŒUF – 8
Carpaccio, basilic et parmesan

DAURADE – 10
Carpaccio, condiments poivrons, coriandre et
concombre

PÂTÉ EN CROÛTE – 10
Maison Bobosse, poulet, moutarde à l’ancienne

A PARTAGER

LA PLANCHE – 17
Charcuterie

LA PLANCHE MIXTE – 20
Charcuterie et fromages

TARTARES
& SALADES

PARISIENNE – 18
Jambon aux herbes, salade, œuf dur, tomates cerises,
comté 18 mois

CAESAR – 20
Gambas, salade, tomates cerises, croûtons, copeaux
de parmesan

TARTARE DE BŒUF – 19
Condiments, jaune d’œuf, frites

TARTARE DE SAUMON – 20
Façon thaï, frites

CAMEMBERT – 19
Rôti au four, jambon speck, frites

TARTINE – 18
Edamame, petits pois, menthe, feta, graines de
courges

PIZZAS

BASIQUE – 13
Tomates, mozza fior di latte

LA PEPPERONI – 15
Tomates, mozza fior di latte, pepperoni

LA QUEEN – 17
Tomates, mozza fior di latte, jambon aux
herbes, champignons, œuf

LA CHÈVRE – 17
Crème fraîche, mozza fior di latte,
Sainte-Maure de Touraine, jambon speck, miel

LA CRÉMEUSE – 18
Crème fraîche, mozza fior di latte, parmesan,
gorgonzola, Sainte-Maure de Touraine

LA SAUMON – 18
Crème fraîche, mozza fior di latte, saumon
fumé, ciboulette, citron

L’ÉPICÉE – 17
Tomates, mozza fior di latte, spianata, poivrons,
olives Kalamata, roquette

LA BURRATINA – 19
Tomates, mozza fior di latte, burrata, jambon
speck, pesto de roquette



PLATS

MAC & CHEESE – 17
Spianata, cheddar, salade

BAVETTE – 22
Comme un tataki, parmesan, pignons de pin,
frites

FAUX-FILET – 25
Env. 300 g Charolais, sauce au bleu
d’Auvergne, frites

FAUX-FILET XXL – 42
Env. 500 g Charolais, sauce au bleu
d’Auvergne, frites

COCHON – 22
Pluma au piment d’Espelette, piperade

CHEESEBURGER – 18
Bun au sésame, steak haché, crème de
cheddar, jalapeño, compotée d’oignons et
sauce barbecue maison, frites

CABILLAUD – 24
Fumet de crustacés safrané, carottes glacées
au gingembre

MENU ENFANT 10

Steak haché, frites
ou
Pizza « La petite Basique »

Une boisson au choix

Une boule de glace
(chocolat, vanille, fraise)

LA FORMULE DU MIDI
à l’ardoise

Servie uniquement du lundi au vendredi
(hors jours fériés)

Plat du jour 15€
Entrée du jour / plat du jour / café 19€
Plat du jour/ dessertdu jour / café 19€
Entrée du jour/ plat du jour / dessert du jour / café 24€

FROMAGES
& DESSERTS

FROMAGE – 10
Assortiment d’Olivet au poivre, comté
18 mois, bleu d’Auvergne et salade

GOURMAND – 9
Café, mignardises

TIRAMISU – 8
Gianduja, cookie

COULANT AU CHOCOLAT – 10
Chocolat et cerises Amarena, crème
anglaise

BOURDALOUE – 8
Crème d’amandes et poire au sirop

CRÈME BRÛLÉE – 8
Vanille

Origine des viandes:
Faux filet FRANCE
Bavette IRLANDE
Pluma de cochon FRANCE
Steak haché FRANCE