



CAFE BASILIE

Ouvert tous les jours

Mardi au Samedi : 7h - 23h

Dimanche et Lundi : 7h - 22h

BAR À SPRITZ

Les Classiques - 16 cl	14,00 €
L'Apérol - Apérol, Prosecco, orange	
Le Campari - Campari, Prosecco, orange	
Le Limoncello - Limoncello, Prosecco, citron	
Hugo Spritz - St Germain, Prosecco, menthe	
Les Créations - 16 cl	14,00 €
Le Lyonnais - Apéritif de Lyon, Prosecco, cannelle	
Le Jurassien - Gentiane, Prosecco, tonic, citron	
L'Italien - Italicus, Prosecco, olives	
L'Artichaut - Cynar, Prosecco, orange	
Le Basilic - Gin Basilic, Prosecco, tonic, concombre	
L'Abbaye - Amaro Santoni, Prosecco, tonic, citron	

COCKTAILS CLASSIQUES

Espresso Martini - 12 cl	14,00 €
Vodka, Kalhva, Espresso, Sirop de vanille	
Whisky Sour - 10 cl	14,00 €
Whisky, Citron, Sirop de Canne, Blanc d'oeuf	
Negroni - 9 cl	14,00 €
Gin, Campari, Vermouth rouge	
Margarita - 10 cl	14,00 €
Tequila, Cointreau, Citron	
Piña Colada - 15 cl	14,00 €
Rhum, jus d'ananas, crème de coco	
Moscow Mule - 15 cl	14,00 €
Vodka Belvedere, Citron vert, Gingerbeer	

COCKTAILS CRÉATIONS

Limone d'Or - 9 cl	16,00 €
Rhum, Disaronno, Limoncello, jus de citron (facto-clarifié)	
Bramble d'Ainay - 12 cl	16,00 €
Gin, Citron, Sirop de canne, Mousse de mûre	
Artichaut Brésilien - 9cl	14,00 €
Cachaça, Vermouth Rouge, Cynar	
Secret de Mistral - 15 cl	14,00 €
Vodka, crème de menthe, bitter aromatique, blanc d'oeuf, cerise	
Elderflower Paloma - 12 cl	14,00 €
Tequila, Saint-Germain, Fever Tree pamplemousse, jus de citron	
Basilicus Smash - 12 cl	14,00 €
Italicus, Gin, Citron, Sirop de basilic	

MOCKTAILS

Comme un Spritz - 17 cl -	10,00 €
Bitter floral 0%, Tonic, Orange	
Solstice d'hiver - 17 cl -	10,00 €
Gin 0% au gingembre et épices, fraise-framboise, orange, citron, sirop vanille, thé verte menthe	

BOISSONS CHAUDES

Café de la Maison laGrange MOF	
Espresso, Allongé, Décaféiné	2,50 €
Noisette	3,00 €
Cappuccino, Latte, Café Viennois	4,00 €
Latte Vanille, Cannelle ou Caramel	5,00 €
Double Espresso	4,50 €
Chocolat chaud	
Chocolat	5,00 €
Chocolat Viennois	6,00 €
Chocolat au Caramel, Cannelle ou Vanille	6,00 €
Autres boissons chaudes	
Chai Latte ou Matcha Latte	5,00 €
Thés de la Maison	
Noir - Ceylan, Breakfast, Darjeeling, Earl Grey	5,00 €
Vert - Sencha, Jasmin, Menthe, Citron-gingembre, Basilic-Citron	
Infusions	5,00 €
Tilleul, Menthe, 4 plantes, Rooibos, Hibiscus	
Supplément Lait d'amandes	+1,00 €

BOISSONS FROIDES

Bières artisanales, Domaine du Manchot	7.50 €
Blanche, Blonde, IPA légère, Session, Brune - 33cl	
Jus de fruits pressés	
Orange pressée	6,00 €
1 Citron pressé	4,00 €
Jus de fruits Bissardon - 25 cl	5,00 €
Pomme brut, Ananas, Tomate,	
Nectar de fruits Bissardon - 25 cl	6,00 €
Fraise, Abricot, Framboise	
Sodas	
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina - 33cl	4,50 €
Orangina - 25 cl	4,50 €
Ginger Beer, Ale, Tonic, Pamplemousse - 20 cl	4,50 €
Limonade artisanale nature - 33 cl	3,50 €
Diabolo	4,00 €
Infusions pétillantes Symples - 33 cl	5,50 €
Basilic ou Thym-menthe poivrée-citron	
Thé glacé artisanal - 25 cl	3,50€
Eaux	
Perrier - 33 cl	4,50 €
Chateldon - 75 cl	8,00 €

PETIT DÉJEÛNER PAUSE GOURMANDE

Formule express	14,00 €
Boisson chaude, jus de fruits, viennoiseries et tartines	
Formule Buffet	
Buffet à disposition, dans la salle du restaurant	24,00 €
Pâtisserie maison - présentée au comptoir	5,00 €
Cookie maison - présentée au comptoir	3,00 €
Affogato	8,00 €
Affogato Corretto	10,00 €
Glaces Terre Adélises - Vanille, Chocolat, Fraise, Citron	3,50 €

SNACKING

Les Lyonnaises	
Terrine de Taureau de Camargue - 90 g	9,00 €
Terrine de Sanglier au Romarin - 130 g	10,00 €
La Mer	
Rillettes de bar et yuzu - 90 g	8,00 €
Rillettes de saumon - 90 g	
Les Tapenades (au choix)	7,00 €
Aubergine, artichaut, basilic, olive noire - 90 g	
Chips à la Truffe d'été - 100 g	8,00 €