



le boulevard

PHILIPPE B A M A S

BIENVENU HERZLICH WILLKOMMEN WELCOME
IM GLOBUS BASEL





Kalte Gerichte

LE BOUQUET 14.00

Grüner Blattsalat garniert,
Vinaigrette mit Olivenöl Masturzo
PGI Sizilia & Aceto di vino e mosto

LE POIREAU 22.00

Gedämpfter Lauch, Ravigote-
Vinaigrette, kleine Kartoffeln

LE FROMAGER 28.00

Auswahl an französischen Käse,
Konfitüre, Honig, Baumnüsse

LE FOIE GRAS 32.00

Hausgemachte Entenleber-
terriner (F), Feigenkompott mit
Orange, Butterbrioche-Toast

LE TARTARE 28.00

Klassisches Rindstatar (CH), 120g,
Kräutersalat, Butterbrioche-Toast

La Planche Apéro



Apéroplättchen zum Teilen 32.00

Parmaschinken «Gallina Mario spa» (I),
Parmigiano Reggiano 30 Monate,
marinierte Oliven, Auberginenkaviar,
Hummus mit Piment d'Espelette
& Sesam

Austern



LA KRYSTALE 28.00

4 Austern Krystale N°2
Mont Saint-Michel (F)
Sandwich mit
Piment d'Espelette-Butter
Schalottenessig



Tartes Flambées



LA CLASSIQUE 18.00

Speckstreifen (D), Zwiebeln,
Frischkäsecreme

L'ORIENTALE 22.00

Kichererbsen-Hummus, mediter-
ranes Grillgemüse, Kräutersalat

LA NORVÈGE 26.00

Hausgeräucherte Lachsstreifen,
Frischkäsecreme

LA SPÉCIALE 26.00

Steinpilz-Artischockencreme,
Parmaschinken Gallina Mario spa (I),
gratiniert mit Parmigiano Reggiano,
Olivenöl Masturzo PGI Sizilia

Warme Suppe



LE POTAGE DU JOUR 12.00

Warme Tagessuppe



le boulevard
PHILIPPE BAHAS

Sandwiches

LE PARISIEN Parisette, italienischer Kräuterschinken, Emmentalerkäse, Butter mit Piment d'Espelette, Kräutercreme	9.50	LE BRIOCHÉ Butterbrioche, Rauchlachs, Zitronencreme, Salatgurke Kräuterquark mit Dill,	10.50
LE SAUCISSON Parisette, italienischer Salami, Trüffelbutter, Rucola	9.50	LE PAN BAGNAT 3-Kornbrötchen, Thunfisch-Rillettes, Mayonnaise, Gemüse mit Estragon, gekochtes Bio-Ei, kandierte Tomaten	9.50
L'ITALIEN Parisette, Mortadella «Favola Palmieri» (I), Rucola, Honig-Baumnussbutter	10.50	LE FROMAGER  3-Kornbrötchen, Manchego-Schafskäse, Frischkäse mit Rettich, Thymianbutter, Federkohl-Chips	9.00
LE JARDINIER  3-Kornbrötchen, Auberginenkaviar, grillierte Gemüse, Rucola	9.00	AUCH ALS TAKE-AWAY	

Apéro «Tête à Tête»

2 CÜPLI PROSECCO
«LUNA BLUE»
&
1 TARTE FLAMBÉE NORVÈGE
MIT FRISCHKÄSECREME UND
HAUSGERÄUCHERTEM LACHS
34.00

Mo-Fr von 17:00 –18:30 Uhr

**COSY
HOURS**



VEGE
VEGAN

ALLERGENE: Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.



le boulevard
PHILIPPE BANAS

Pâtisserie

LE CHOCOLAT NOIR 8.50

Knuspriges Mübegebäck
Ecuador-Schokoladencreme
Karamellstreifen

LE CITRON MERINGUÉ 8.50

Knuspriges Mübegebäck
Zitronencreme, spritzig frisches
Zitronenconfit, Zitronenbaiser

L'AMANDE 8.50

Glutenfreies Mandelgebäck,
Valence-Mandelcreme,
geröstete Mandeln

LA TATIN 8.50

Knuspriges Mübegebäck,
Karamell-Schmelzäpfel,
Mascarpone-Schlagsahne mit
Madagaskar-Vanille

LE MILLE-FEUILLE 9.00

Karamellisierter Blätterteig,
Leichte Schlagsahne mit
Madagaskar-Vanille

LE CHEESECAKE 9.00

Knuspriges Mübegebäck,
gebackene Käsekuchenmischung,
leichte Schlagsahne, Mango und
Passionsfrucht-Confit

LE BABA 9.00

Savarin, dunkler DON PAPA Rum,
Vanille-Ananas-Würfel,
Limetten-Schlagsahne

Cake

CAKE CHOCOLAT 7.00

Zartbitter-Schokoladencake,
Karamell- & Zartbitterschokoladen-
creme, dunkle Schokoladensplitter

CAKE CAMEL 7.00

Weicher Karamellcake, Karamell-
creme mit einem Hauch Fleur de Sel,
Karamellchips

CAKE CITRON 7.00

Weicher Zitronencake, garniert mit
Zitronenconfit, Zitronencreme

CAKE MARBRÉ 6.50

Marmorcake aus Vanillekuchen und
Dunklem Schokoladenkuchen

ALLES AUCH ALS TAKE-AWAY

Viennoiserie

CROISSANT PUR BEURRE 2.50

Butter-Croissant nach traditionell
französischer Blätterteigtechnik

PAIN AU CHOCOLAT 4.00

Knuspriger Blätterteig mit
dunkler Schokolade

PAIN AUX RAISINS 4.00

Zartes Brioche mit zuckerarmer
Sahne und getrockneten Rosinen



le boulevard
PHILIPPE BAHAS

Aperitifs

GESPRITZTER WEISSWEIN	10.50
APEROL SPRITZ	14.50
HUGO	14.50
HUGO ALKOHOLFREI	9.00
CAMPARI	7.00
CAMPARI ORANGE	10.00
CAMPARI SODA	10.00
MARTINI BIANCO	7.00
NGRONI! BY NGINIOUS! 30%	12.00
	4cl
PASTIS HENRI BARDOUIN 45%	7.00
ABSINTHE LIQUEUR 55%	9.00
BITTER SUZE 15%	7.00
PICON ORANGE 18%	7.00
CITADELLE GIN (F) 44%	10.00
CITADELLE GIN TONIC	13.00
FERRAND COGNAC 45%	12.00
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN,	
 PAYS D'AUGE VSPO 40%	10.00

Schaumweine

«CAROLUNE» 14.50

Hausapéro mit
Prosecco «LUNA BLU»
und Crème de Cassis de Dijon

«LUNA BLU» PROSECCO

Sarah dei Tos, Glera, Conegliano
Valdobbiadene DOC Bioapplikation, Italien
1dl **9.00** 7.5dl **58.00**

«LA BOMBE» BRUT

MÉTHODE TRADITIONELLE
Domaine Angelrath, Schweiz
Chardonnay & Riesling Sylvaner
1dl **12.50** 7.5dl **78.00**

GOSSET BRUT EXCELLENCE

Champagne Gosset, Frankreich
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
1dl **16.00** 7.5dl **104.00**

GOSSET GRAND ROSÉ

Champagne Gosset, Frankreich
Chardonnay, Pinot Noir, Vin rouge de
Bouzy et d'Ambonnay
1dl **18.50** 7.5dl **120.00**

Jugendschutz: Kein Verkauf von Wein, Bier, Apfelwein an unter 16-Jährige.
Kein Verkauf von Spirituosen, Aperitifs, Alcopops an unter 18-Jährige.



le boulevard
PHILIPPE BAHAS

Weissweine

FRIULANO IL RESIANO

Dario Ermacora, Friulaner
Friuli Colli Orientali, Italien, 2019
1dl **9.50** 7.5dl **58.00**

SAUVIGNON BLANC IL RESIANO

Dario Ermacora, Sauvignon Blanc
Friuli Colli Orientali, Italien, 2019
1dl **9.50** 7.5dl **58.00**

NEUCHÂTEL

Domaine Angelrath, Chasselas
Neuchâtel AOC, Schweiz, 2019
1dl **7.50** 7.5dl **48.00**

SANCERRE LES CALCAIRES

Lucien Crochet MO, Sauvignon Blanc
Sancerre AOC, Frankreich, 2016
1dl **10.50** 7.5dl **66.00**

POUILLY-FUISSÉ AC VIEILLES VIGNES

Domaine de la Chapelle, Chardonnay
Burgund, Frankreich, 2019
1dl **11.50** 7.5dl **70.00**

Roséwein

OEIL DE PERDRIX

Domaine Angelrath, Pinot Noir
Neuchâtel AOC, Schweiz, 2019/2020
1dl **8.00** 7.5dl **50.00**

Rotweine

CABERNET FRANC IL RESIANO

Dario Ermacora, Cabernet Franc
Friuli Colli Orientali, Italien, 2018
1dl **9.50** 7.5dl **58.00**

LARMES DE PINOT

Domaine Angelrath, Pinot Noir
Neuchâtel AOC, Schweiz, 2017
1dl **10.50** 7.5dl **66.00**

LARMES DE CABERNET JURA

Domaine Angelrath, Cabernet Jura
Vins de Pays Suisse, Schweiz, 2017
sans sulfites ajoutés, PIWI Gold 2020
1dl **12.50** 7.5dl **76.00**

**LIEBER DAHEIM GENIESSEN?
50% TAKE-AWAY-RABATT AUF ALLE WEINFLASCHEN.**



le boulevard
PHILIPPE BAHAS

Bier

UNSER BIER BLOND	3.3dl	6.50
UNSER BIER WEIZEN	5dl	7.50
UNSER BIER AMBER	3.3dl	6.50
LEERMOND	3.3dl	5.50

PICON BIÈRE	3.3dl	8.50
UNSER BIER BLOND & PICON À L'ORANGE 18%		

Kaffee

KAFFEE CRÈME	5.00
ESPRESSO	5.00
DOPPIO	6.50
MILCHKAFFEE	6.00
CAPPUCCINO	6.00
NOISETTE	5.00
LATTE MACCHIATO	6.50

Soft Drinks

EPTINGER MINERAL	3.3dl	5.00
MIT/OHNE	5dl	7.00
RAMSEIER APFELSCHORLE	3.3dl	5.50
RAMSEIER HUUSTEE	3.3dl	5.50
COCA COLA	3.3dl	5.50
COCA COLA ZERO	3.3dl	5.50
RIVELLA BLAU	3.3dl	5.50
RIVELLA ROT	3.3dl	5.50
PEPITA CITRO	3.3dl	5.50
PEPITA GRAPEFRUIT	3.3dl	5.50
FEVER TREE		
SICILIAN BITTER LEMON	2dl	6.00
TONIC	2dl	6.00
GINGER ALE	2dl	6.00
ORANGENSAFT	2dl	5.50

Tee

BIO-THÉ «SÉLECTION GLOBUS»	5.50
SAVEUR EARL GREY	
PUR NOIR ASSAM	
PUR VERT SENCHA - GRÜNTEE	
JARDIN VERVEINE - EISENKRAUT	
JARDIN MENTE MAROCAINE - MINZE	
INGWER-ZITRONENGRAS	

Schokolade

LE CHOCOLAT CHAUD	6.50
«VALRHONA ILLANKA 63%»	
PUR PÉROU	

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt



le boulevard
PHILIPPE BAHAS

PRIVATE COOKING & GOURMET CATERING @ GLOBUS BASEL



Besuchen Sie auch unser Bistro hier im Globus im 4. Stock.

Gerne sind wir auch für Anlässe bei Ihnen daheim oder am
Ort Ihres Wunsches für Sie da!

www.philippebamas.ch



info@philippebamas.ch