

NOS
SALADES

NOS
FOCACCE

NOS
PIZZAS

NOS
PIZZETTE

NOS
DESSERTS

NOS
BOISSONS



LES SALADES

Nos **salades** ne sont pas disponibles dans les **restaurants** suivants : Le Bouscat, Mérignac (Mondésir), Talence (Galliéni), Villefranche-sur-Saône, et Voiron.

FLEURIE

Mesclun, bâton lorrain fumé à l'ail des ours,
Bournette fleurie, asperges vertes
et graines de courge bio.

Servies avec
1 PETIT PAIN NATURE
FAIT MAISON
À L'HUILE D'OLIVE
ou
GRATINÉ AU FROMAGE

+1 €



CHOISISSEZ VOTRE RECETTE :

· Fermière **NOUVEAU**

Mesclun, poulet rôti, Parmigiano Reggiano AOP, tomates cerises, cébette fraîche et oignons frits ardéchois.

· Italienne **NOUVEAU**

Mesclun, chiffonnade de jambon sec d'Ardèche IGP, Parmigiano Reggiano AOP, tomates cerises et graines de courge bio.

· Fleurie **NOUVEAU**

Mesclun, bâton lorrain fumé à l'ail des ours, Bournette fleurie, asperges vertes et graines de courge bio.

· Briarde **NOUVEAU**

Mesclun, brie de Meaux AOP, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, tomates cerises, cébette fraîche, oignons frits ardéchois et moutarde à l'ancienne au miel.

CHOISISSEZ VOTRE VINAIGRETTE ARTISANALE :

- Huile d'olive de Kalamata AOP, vinaigre balsamique · Niçoise (basilic, ail, citron)
- Huile au basilic, vinaigre à l'échalote · Provençale (olive, balsamique, herbes de Provence)

NOS
SALADES

NOS
FOCACCE

NOS
PIZZAS

NOS
PIZZETTE

NOS
DESSERTS

NOS
BOISSONS

LES FOCACCE

Les célèbres fougasses italiennes façon Basilic & Co, à partager... **ou pas !**

OSSAU-IRATY AOP

Mozzarella française, Ossau-Iraty AOP affiné
et piment d'Espelette AOP.



· Mozzarella française **CHORIZO FRANÇAIS**

· Mozzarella française **CIBOULETTE FRAÎCHE**

· Mozzarella française **LARDONS FUMÉS**

· Mozzarella française **OSSAU IRATY AOP, PIMENT D'ESPELETTE AOP**

NOS
SALADES

NOS
FOCACCE

NOS
PIZZAS

NOS
PIZZETTE

NOS
DESSERTS

NOS
BOISSONS



VOIR LES TARIFS SUR LA PAGE DE MON RESTAURANT



NOUVEAUTÉS DE SAISON

3 FROMAGES DE LORRAINE NOUVEAU

Sauce tomate bio, mozzarella française, munster AOP, brie de Meaux AOP, Carré du Père Antoine et ciboulette fraîche.

GÉROMOISE NOUVEAU

Crème, mozzarella française, munster AOP, moutarde à l'ancienne au miel, bâton lorrain fumé à l'ail des ours, fondue d'oignons et ciboulette fraîche.

LARD NOUVEAU NOUVEAU

Crème, mozzarella française, brie de Meaux AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et cébette fraîche.

MEAUX TARDE NOUVEAU

Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, brie de Meaux AOP, moutarde à l'ancienne au miel et ciboulette fraîche.

MUNSTER NOUVEAU

Sauce tomate bio, mozzarella française, munster AOP, bâton lorrain fumé à l'ail des ours et cébette fraîche.

PAYSANNE NOUVEAU

Crème, mozzarella française, asperges vertes, Parmigiano Reggiano AOP et poitrine paysanne fumée au bois de hêtre.

TIAN NOUVEAU

Sauce tomate, caviar d'aubergines à l'ail, dès de tomate et huile d'olive au basilic du chef.

TIAN DI BUFALA NOUVEAU

Sauce tomate, caviar d'aubergines à l'ail, dès de tomate, mozzarella Di Bufala, huile d'olive au basilic du chef.



(RE)DÉCOUVERTE



VERCORS

Crème, mozzarella française,
champignons bruns de Paris,
Bournette fleurie et cébette fraîche.

- 4 FROMAGES DES ALPES 🌿

Sauce tomate bio, mozzarella française, tome des Bauges AOP, bleu du Vercors-Sassenage AOP, reblochon de Savoie AOP et origan.

.....

- BASQUE

Sauce tomate bio, mozzarella française, Ossau-Iraty AOP affiné, chiffonnade de jambon sec d'Ardèche IGP, ciboulette fraîche et piment d'Espelette AOP.

.....

- BAUGIENNE

Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, lardons fumés, tome des Bauges AOP et ciboulette fraîche.

.....

- BOURGUIGNONNE

Sauce tomate bio, mozzarella française, bœuf haché charolais, fondue d'oignons, filet de crème et origan.

.....

- BREXITEUSE

Sauce tomate bio, mozzarella française, bœuf haché charolais, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons et cheddar Ivy's Vintage.

.....

- DRÔMOISE 🌿

Crème, mozzarella française, ravioles Saint-Jean®, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.

.....

- MARCELLINE

Crème, mozzarella française, Saint-Marcellin IGP affiné, lardons fumés et ciboulette fraîche.

.....

- ROYALE

Sauce tomate bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, champignons bruns de Paris, œuf, origan et filet d'huile artisanale au basilic.

.....

- SAVOYARDE

Crème, mozzarella française, lardons fumés, reblochon de Savoie AOP et fondue d'oignons.

.....



LES ESSENTIELLES

- CHORIZANA

Sauce tomate bio, mozzarella française, chorizo français, fondue d'oignons et origan.

- DAUPHINÉE NOUVEAU

Crème, mozzarella française, bleu du Vercors-Sassenage AOP et brisure de noix.

- MARGUERITE NOUVEAU

Mozzarella française, sauce tomate, dés de tomate, huile d'olive au basilic du chef.

- ROMAINE

Sauce tomate bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, origan et filet d'huile artisanale au basilic.

- SAINT-JEAN NOUVEAU

Crème, mozzarella française, ravioles Saint-Jean® et ciboulette fraîche.



POUR LES ENFANTS DE - DE 8 ANS

UNE PIZZETTE AU CHOIX + UNE VITTEL'UP FRAISE BIO 33 CL
(OU BOISSON AU CHOIX HORS ALCOOL +1€) + UNE SURPRISE.

Petite salade d'accompagnement

Mesclun, tomates cerises, oignons frits ardéchois et vinaigrette artisanale au choix : Huile d'olive de Kalamata AOP, vinaigre balsamique · Huile au basilic, vinaigre à l'échalote · Niçoise (basilic, ail, citron) · Provençale (olive, balsamique, herbes de Provence).

- TAJINE

Crème au curry, mozzarella française, poulet rôti, fondue d'oignons, amandes effilées grillées et miel.

- VERCORS NOUVEAU

Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, Bournette fleurie et cébette fraîche.



DAUPHINÉE

Crème, mozzarella française,
bleu du Vercors-Sassenage AOP
et brisure de noix.



LES PIZZETTES

CHORIZO

Sauce tomate bio, mozzarella française, chorizo français et origan.



CHOISISSEZ VOTRE RECETTE :

- **Pizzette Reine** NOUVEAU
Sauce tomate bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, champignons bruns de Paris et origan.
- **Pizzette Vercors** NOUVEAU
Sauce tomate bio, mozzarella française, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.
- **Pizzette Chorizo** NOUVEAU
Sauce tomate bio, mozzarella française, chorizo français et origan.
- **Pizzette Lorraine** NOUVEAU
Crème, mozzarella française, brie de Meaux AOP et champignons de bruns de Paris.

EN SUPPLÉMENT : 1 PETITE SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

Mesclun, tomates cerises, oignons frits ardéchois et vinaigrette artisanale



CHOISISSEZ VOTRE VINAIGRETTE ARTISANALE :

- Huile d'olive de Kalamata AOP, vinaigre balsamique · Niçoise (basilic, ail, citron)
- Huile au basilic, vinaigre à l'échalote · Provençale (olive, balsamique, herbes de Provence)

NOS DESSERTS



GLACES ARTISANALES "TERRE ADÉLICE"

Fabriquées à partir de fruits entiers en fort pourcentage, sans renforts d'arômes ni colorants, les sorbets et glaces Terre adélice privilégient la qualité et l'authenticité du goût et sont fabriqués à partir de produits biologiques, de lait frais et de crème fraîche collectés sur le plateau ardéchois.

- Abricot BIO
- Café BIO
- Caramel / Crème salée BIO
- Châtaignes / Marrons confits BIO
- Chocolat au lait BIO
- Chocolat noir A. Morin BIO
- Citron BIO
- Clémentine de Corse BIO
- Fraise BIO
- Framboise BIO
- Lavande BIO
- Mangue BIO
- Menthe Feuilles BIO
- Mirabelle BIO
- Noix de coco BIO
- Nougat BIO
- Orange sanguine BIO
- Pêche blanche BIO
- Piment d'Espelette BIO
- Poire BIO
- Spéculoos BIO
- Thé vert matcha BIO
- Vanille gousse BIO
- Yaourt de brebis BIO

La liste des parfums proposée peut varier en fonction du restaurant.



PETITE FOCACCIA CHOKO-NOISETTE INDIVIDUELLE

Le dessert que vous adorez tous, enfin en version individuelle !



GRANDE FOCACCIA CHOKO-NOISETTE À PARTAGER

Dessert tout chaud prédécoupé en 10 bâtonnets



NOS BOISSONS

· Nectars & Jus de fruits artisanaux

Découvrez notre sélection de nectars et jus de fruits artisanaux dans votre restaurant Basilic & Co

· Limonades artisanales "Elixia"

Depuis sa création en 1856, Elixia, une des plus anciennes limonaderies de France, a su maintenir tradition et qualité. La méthode et la recette de fabrication des limonades n'ont pas changé depuis près de 160 ans...

- Nature 33cl
- Fraise des bois 33cl
- Cola artisanal à la vanille de Tahiti 33cl
- Sapin 33cl (nouveau)

· Cafés

Expresso, Expresso decaffeinato

· Eaux & Sodas

Retrouvez la liste complète de nos eaux et sodas dans votre restaurant Basilic & Co

- Vittel 50cl
- San Pellegrino 50cl

· Bières artisanales

Découvrez notre sélection de bières artisanales dans votre restaurant Basilic & Co

· Vins

Découvrez notre sélection de vins dans votre restaurant Basilic & Co

