CARTE ÉTÉ

# CORSE *terroir*

Salade Calvi

Focaccia Dolce Corsica

Rustica

Maquis

Corsica

# BASILIC&CO

**PIZZAS DE TERROIRS / PRODUITS DE TERROIRS**

*Basilic & Co Angers Université*

***Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr. La liste des allergènes est disponible en restaurant et sur notre site internet.***

*Prix nets TTC, service compris. Un pichet d'eau vous est fourni gratuitement sur demande. Les restaurants Basilic & Co sont des unités franchisées exploitées par des entrepreneurs indépendants. Siège : Basilic & Co Développement - 800 601 072 R.C.S. Romans - SIRET 80060107200013. Conception graphique : Basilic & Co. Crédits photos : Aurélie Jeannette. Photos non-contractuelles.*

# Les Petites Salades

**Nature** 2,90€
*Huile d'olive au basilic et crème au vinaigre balsamique de Modène IGP.*
*Salade multifeuilles ou roquette au choix.*

**Parmesane** 4,90€
*Huile d'olive au basilic, crème au vinaigre balsamique de Modène IGP, tomates cerises, Parmigiano Reggiano AOP et fleur de sel de Guérande IGP.*
*Salade multifeuilles ou roquette au choix.*

**Dauphiné** Nouvelle recette 5,50€
*Huile d'olive au basilic, crème au vinaigre balsamique de Modène IGP, Bleu du Vercors-Sassenage AOP et brisures de noix du Dauphiné.*
*Salade multifeuilles ou roquette au choix.*

# Les Burratas

*Accompagnées d'un pain focaccia maison.*

**Burrata Nature** Nouvelle recette 6,90€
*Burrata di Andria IGP, Huile d'olive BIO "Picual" et fleur de sel de Guérande IGP.*

**Burrata Tomate** 7,90€
*Burrata di Andria IGP, sauce tomate, huile d'olive au basilic, crème au vinaigre balsamique de Modène IGP et fleur de sel de Guérande IGP.*

**Burrata Pesto** Nouvelle recette 8,90€
*Burrata di Andria IGP, pesto au basilic, crème au vinaigre balsamique de Modène IGP.*

# Les Salades Repas

*Accompagnées d'un pain focaccia maison.*

**Salade Italienne** 15,90€
*Burrata di Andria IGP, jambon sec d'Ardèche IGP, tomates cerises, huile d'olive au basilic et crème au vinaigre balsamique de Modène IGP.*
*Salade multifeuilles ou roquette au choix.*

**Salade Caesar** 15,90€
*Poitrine paysanne fumée au bois de hêtre grillée, poulet rôti maison, Parmigiano Reggiano AOP, tomates cerises et sauce Caesar.*
*Salade multifeuilles ou roquette au choix.*

**Salade Nordique** 15,90€
*Saumon fumé de Norvège, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, tomates cerises et vinaigrette olive balsamique.*
*Salade multifeuilles ou roquette au choix.*

**Salade Calvi** Recette de saison 15,90€
*Coppa fumée, Tomme de brebis traditionnelle corse, aubergines rôties et vinaigrette olive balsamique.*
*Salade multifeuilles ou roquette au choix.*

**Salade Végétarienne** Nouvelle recette 15,90€
*Tomates cerises, Tomme de brebis traditionnelle corse, aubergines rôties, poivrons et vinaigrette à la tomate.*
*Salade multifeuilles ou roquette au choix.*

# Les Pizzas de Terroirs

Petite — ou — Pizzette — Classique
26cm — ½ 31cm + une petite salade nature — 31cm

**Drômoise**
*Crème, mozzarella fior di latte, ravioles Saint-Jean®, Bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.*
Petite ou Pizzette 11,90€ — Classique 14,90€

**Marcelline**
*Crème, mozzarella fior di latte, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Saint-Marcellin IGP et ciboulette fraîche.*
Petite ou Pizzette 11,90€ — Classique 14,90€

**Sassenage**
*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison, champignons bruns de Paris et Bleu du Vercors-Sassenage AOP.*
Petite ou Pizzette 11,90€ — Classique 14,90€

**Savoyarde**
*Crème, mozzarella fior di latte, Reblochon de Savoie AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et fondue d'oignons.*
Petite ou Pizzette 11,90€ — Classique 14,90€

**Basque**
*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP, Ossau-Iraty AOP, piment d'Espelette AOP et ciboulette fraîche.*
Petite ou Pizzette 12,90€ — Classique 15,90€

**Meaux'tarde**
*Crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, jambon blanc salaison Guèze, Brie de Meaux AOP et moutarde à l'ancienne au miel français.*
Petite ou Pizzette 12,90€ — Classique 15,90€

**Touraine**
*Crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, jambon sec d'Ardèche IGP, persil frais et brisures de noix du Dauphiné.*
Petite ou Pizzette 12,90€ — Classique 15,90€

**Baugienne**
*Crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Tome des Bauges AOP et ciboulette fraîche.*
Petite ou Pizzette 12,90€ — Classique 15,90€

# Les Pizzas de Saison

**Rustica** Recette de saison
*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, aubergines rôties et Tomme de brebis traditionnelle corse.*
Petite ou Pizzette 11,90€ — Classique 14,90€

**Maquis** Recette de saison
*Sauce tomate, mélange d'herbes du maquis corse BIO, mozzarella fior di latte, aubergines rôties, coppa fumée et huile à l'ail.*
Petite ou Pizzette 11,90€ — Classique 14,90€

**Corsica** Recette de saison
*Crème, mozzarella fior di latte, romarin frais, miel français, confiture extra de clémentine IGP de Corse, coppa fumée et Tomme de brebis traditionnelle corse.*
Petite ou Pizzette 12,90€ — Classique 15,90€

# Les Pizzas Fraîcheurs

**Andria**
*Sauce tomate, après cuisson : Burrata di Andria IGP, tomates cerises, Parmigiano Reggiano AOP, roquette et pesto au basilic.*
Petite ou Pizzette 13,90€ — Classique 16,90€

**Genovese**
*Mozzarella fior di latte, après cuisson : Burrata di Andria IGP, jambon sec d'Ardèche IGP, roquette et pesto au basilic.*
Petite ou Pizzette 14,90€ — Classique 17,90€

**Fjord**
*Mozzarella fior di latte, après cuisson : Burrata di Andria IGP, saumon fumé de Norvège, zeste de citron combawa et roquette.*
Petite ou Pizzette 15,90€ — Classique 18,90€

# Les Pizzas Essentielles

**Margherita**
*Sauce tomate, mozzarella fior di latte et huile d'olive au basilic.*
Petite ou Pizzette 6,90€ — Classique 9,90€

**Romaine**
*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc salaison Guèze et origan.*
Petite ou Pizzette 8,90€ — Classique 11,90€

**3 Fromages**
*Crème, mozzarella fior di latte, Bleu du Vercors-Sassenage AOP et Brie de Meaux AOP.*
Petite ou Pizzette 9,90€ — Classique 12,90€

**Reine**
*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc salaison Guèze, champignons bruns de Paris et origan.*
Petite ou Pizzette 9,90€ — Classique 12,90€

**Chorizana**
*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chorizo du domaine Abotia, fondue d'oignons et origan.*
Petite ou Pizzette 9,90€ — Classique 12,90€

**Parmigiana** Nouvelle recette
*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, fondue d'oignons, aubergines rôties, Parmigiano Reggiano AOP et huile d'olive au basilic.*
Petite ou Pizzette 10,90€ — Classique 13,90€

**Chèvre & Miel**
*Crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, fondue d'oignons et miel français.*
Petite ou Pizzette 10,90€ — Classique 13,90€

**Bourguignonne**
*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bœuf haché, fondue d'oignons, filet de crème et origan.*
Petite ou Pizzette 10,90€ — Classique 13,90€

**Campagnarde**
*Crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, poulet rôti maison et persil frais.*
Petite ou Pizzette 10,90€ — Classique 13,90€

**4 Fromages**
*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Reblochon de Savoie AOP, Bleu du Vercors-Sassenage AOP, Tome des Bauges AOP et origan.*
Petite ou Pizzette 11,90€ — Classique 14,90€

**Nordique**
*Crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé de Norvège et ciboulette fraîche.*
Petite ou Pizzette 12,90€ — Classique 15,90€

**Les suppléments** 2€
*Ajoutez un ingrédient sur la recette de votre choix !*

# Les Pizzas Insolites

**Indienne**
*Crème, curry de Madras, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison, fondue d'oignons, chutney de mangue et amandes torréfiées.*
Petite ou Pizzette 10,90€ — Classique 13,90€

**Kefta**
*Sauce tomate, cumin, mozzarella fior di latte, bœuf haché, fondue d'oignons et persil frais.*
Petite ou Pizzette 11,90€ — Classique 14,90€

**Cajun**
*Sauce tomate, épices Cajun, mozzarella fior di latte, chorizo du domaine Abotia, poulet rôti maison, chutney de mangue et oignons frits.*
Petite ou Pizzette 11,90€ — Classique 14,90€

**Brexiteuse**
*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bœuf haché, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons et cheddar AOP.*
Petite ou Pizzette 14,90€ — Classique 17,90€

**Jeu 100% gagnant**
*Scannez pour découvrir votre cadeau.*

# Les Focacce

**Focaccia Mozza & Pesto** 7,90€
*Mozzarella fior di latte et pesto au basilic.*

**Focaccia Chorizo** 8,90€
*Mozzarella fior di latte et chorizo du domaine Abotia.*

**Focaccia Chèvre & Miel** 9,90€
*Mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP et miel français.*

# Les Gratins de Ravioles

**Gratin Nature** 11,90€
*Ravioles Saint-Jean®, crème et ciboulette fraîche.*

**Gratin Saint-Marcellin** 12,90€
*Ravioles Saint-Jean®, crème, Saint-Marcellin IGP et poitrine paysanne fumée au bois de hêtre grillée.*

**Gratin Savoyard** 12,90€
*Ravioles Saint-Jean®, crème, Reblochon de Savoie AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre grillée et fondue d'oignons.*

**Gratin Saumon** 13,90€
*Ravioles Saint-Jean®, crème, saumon fumé de Norvège et ciboulette fraîche.*

# Les Desserts

**Le Ptit'Ramisu** 4,50€
*Tiramisu café aux éclats de biscuit.*

**Le Mouss'tache** 4,50€
*Mousse au chocolat Valrhôna aux éclats de biscuit.*

**Le Vercors** 4,50€
*Mousse à la vanille de Madagascar, caramel et brisures de noix du Dauphiné caramélisées.*

**Le Mouss'mangue** De retour ! 4,50€
*Crème panna cotta et coulis de mangue.*

**Focaccia sucrée à partager** 9,90€
*Garnie de pâte à tartiner choko-noisette artisanale BIO.*

**Focaccia Dolce Corsica à partager** Recette de saison 9,90€
*Garnie de pâte à tartiner choko-noisette artisanale BIO et confiture extra de clémentine IGP de Corse.*

**Glaces & Sorbets Bio** 4,50€
*Terre adélice 120ml*
*Vanille, Caramel, Chocolat, Châtaigne*
*Menthe, Fraise, Citron, Mangue, Café*

*Toutes nos viandes et nos charcuteries sont d'origine France • Notre saumon est d'origine Norvège • Œufs provenant de poules élevées en plein air • Notre miel est 100% pur et naturel, récolté en France sans aucun ajout ni transformation • Nos desserts sont élaborés à partir d'un chocolat Valrhôna d'origine Caraïbe 66 %.*
Végétarien