CARTE AUTOMNE

# NORMANDIE

*Terres Gourmandes*

Cidre artisanal brut IGP Normandie BIO

Salade Normande

Gratin Normand

Pays d'Auge

Viroise

Calvados

# 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 Entrées

## Les Petites Salades

*Salade multifeuilles ou roquette au choix.*

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

**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.*

**Dauphiné** 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.*

## Les Burratas

*Accompagnées d'un pain focaccia maison.*

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

## Les Focacce à partager

**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.*

**Focaccia Normande** Recette de saison 10,90€
*Mozzarella fior di latte, véritable Andouille de Vire "Jambons du bocage" et Camembert de Normandie AOP.*

# Les Salades Repas

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

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

**Salade Normande** Recette de saison 15,90€
*Poulet rôti maison, Camembert de Normandie AOP, brisures de noix du Dauphiné et moutarde à l'ancienne au miel français.*

# Les Pizzas de Terroirs

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

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

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

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

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

**Raclette** De retour ! Petite ou Pizzette 12,90€ Classique 15,90€
*Crème, mozzarella fior di latte, Raclette de Savoie IGP, pommes de terre, jambon blanc salaison Guèze, fondue d'oignons et ciboulette fraîche.*

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

**Meaux'tarde** Petite ou Pizzette 12,90€ Classique 15,90€
*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.*

**Touraine** Petite ou Pizzette 12,90€ Classique 15,90€
*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.*

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

## Les Pizzas de Saison

**Pays d'Auge** Recette de saison Petite ou Pizzette 11,90€ Classique 14,90€
*Crème, mozzarella fior di latte, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Camembert de Normandie AOP, préparation de fruits pomme vanillée et ciboulette fraîche.*

**Calvados** Recette de saison Petite ou Pizzette 12,90€ Classique 15,90€
*Mozzarella fior di latte, poêlée de champignons au Calvados, Camembert de Normandie AOP et poulet rôti maison.*

**Viroise** Recette de saison Petite ou Pizzette 14,90€ Classique 17,90€
*Crème, mozzarella fior di latte, pommes de terre, véritable Andouille de Vire "Jambons du bocage", Camembert de Normandie AOP et persil frais.*

## Les Pizzas Fraîcheurs

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

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

**Salmone & Basilic** Nouvelle recette Petite ou Pizzette 15,90€ Classique 18,90€
*Mozzarella fior di latte, après cuisson : Burrata di Andria IGP, saumon fumé de Norvège, roquette et huile d'olive au basilic.*

# Les Pizzas Essentielles

**Margherita** Petite ou Pizzette 7,90€ Classique 9,90€
*Sauce tomate, mozzarella fior di latte et huile d'olive au basilic.*

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

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

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

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

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

**Maraîchère** Nouvelle recette Petite ou Pizzette 11,90€ Classique 14,90€
*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, artichauts marinés, roquette et pesto.*

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

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

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

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

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

## Les Pizzas Insolites

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

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

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

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

**Supplément Burrata di Andria IGP** 3,5€

**Votre fidélité récompensée !**
*Découvrez notre programme dès aujourd'hui.*

# 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 Raclette** Nouvelle recette 13,90€
*Ravioles Saint-Jean®, crème, jambon blanc salaison Guèze, Raclette de Savoie IGP et ciboulette fraîche.*

**Gratin Normand** Recette de saison 13,90€
*Ravioles Saint-Jean®, crème, poêlée de champignons au Calvados, Camembert de Normandie AOP.*

**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 Mont-Blanc** De retour ! 4,50€
*Crémeux à la vanille de Madagascar, coulis de marrons, brisures de marrons et biscuit.*

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

**Focaccia Douceur Normande** saison 9,90€
*Garnie de pâte à tartiner choko-noisette artisanale BIO et de préparation de fruits pomme vanillée.*

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

# Menu Enfant

**Une pizzette**
*Sauce tomate, jambon et mozzarella*
***ou** Sauce tomate et mozzarella.*
+
**Une boisson fraîche***
**Boisson non alcoolisée au choix.*

**6,9€**

*Le menu enfant est réservé aux moins de 8 ans et ne comprend pas de petite salade d'accompagnement.*

***Toutes nos viandes et nos charcuteries sont d'origine France, sauf l'andouille de Vire, origine France et UE • 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*