

Recettes d'Hiver

PIZZAS
DE TERROIRS

BASILIC & CO

PRODUITS
DE TERROIRS

Basilic & Co Rennes Clémenceau • Basilic & Co Rennes République • Basilic & Co Chantepie

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. Viandes origine France.

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.

BASILIC & CO

PIZZAS DE TERROIRS PRODUITS DE TERROIRS

les salades repas

Salade multifeuilles ou roquette au choix.

Saint-Marcellin & Miel 13,90€

Poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, noix du Dauphiné, Saint-Marcellin IGP, ciboulette fraîche et sauce à la moutarde à l'ancienne et au miel. Accompagnée d'un pain au Saint-Marcellin IGP et miel français.

Fermière 14,90€

Poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, poulet rôti maison, Parmigiano Reggiano DOP et vinaigrette huile d'olive balsamique. Accompagnée d'un pain focaccia maison.

Hivernale 14,90€

Jambon sec d'Ardèche IGP, Morbier AOP, pétales de bleuets séchés, chutney de myrtilles et vinaigrette huile d'olive balsamique.

Accompagnée d'un pain focaccia maison.

Basque 15,90€

Jambon sec d'Ardèche IGP, amandes, Ossau-Iraty AOP, piment d'Espelette AOP et vinaigrette catalane à la tomate.

Accompagnée d'un pain focaccia maison.

La petite salade d'accompagnement

Multifeuilles ou roquette, huile d'olive au basilic et crème de balsamique de Modène IGP.

2,90€

les gratins de ravioles

Accompagnés d'un pain focaccia maison.

Nature 11,90€

Ravioles, crème et ciboulette fraîche.

Morbier 12,90€

Ravioles, crème, Morbier AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et ciboulette fraîche.

Saint-Marcellin 12,90€

Ravioles, crème, Saint-Marcellin IGP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre.

Savoyard 12,90€

Raviolés, crème, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons et Reblochon de Savoie AOP.

Saumon 13,90€

Ravioles, crème, saumon fumé et ciboulette fraîche.

les pizzas et les pizzettes

les terroirs

Toutes nos pizzettes sont accompagnées d'une petite salade d'accompagnement.



Sucrée-Morbier 9,90€

Crème, mozzarella fior di latte, Morbier AOP, chutney de myrtilles et pétales de bleuets séchés.

Bourguignonne 11,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bœuf haché français, fondue d'oignons, crème et origan.

Chèvre & Miel 10,90€

Crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, fondue d'oignons et miel français.

Sublimez votre recette avec du poulet rôti maison.

Drômoise 11,90€

Crème, mozzarella fior di latte, ravioles, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.

Marcelline 11,90€

Crème, mozzarella fior di latte, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Saint-Marcellin IGP et ciboulette fraîche.

Montagnarde 11,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP et bleu du Vercors-Sassenage AOP.

Les suppléments

Ajoutez un ingrédient sur la recette de votre choix !

2€

Savoyarde 12,90€

Crème, mozzarella fior di latte, Reblochon de Savoie AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et fondue d'oignons.

Basque 13,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP, Ossau-Iraty AOP, piment d'Espelette AOP et ciboulette fraîche.

Baugienne 12,90€

Crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Tome des Bauges AOP et ciboulette fraîche.

Comtoise 12,90€

Crème, mozzarella fior di latte, Morbier AOP, champignons bruns de Paris, poulet rôti maison et ciboulette fraîche.

Jurassienne 12,90€

Crème, mozzarella fior di latte, Morbier AOP, pommes de terre et jambon sec d'Ardèche IGP.

Raclette 12,90€

Crème, mozzarella fior di latte, Raclette de Savoie IGP, pommes de terre, jambon blanc ardéchois, fondue d'oignons et ciboulette fraîche.

Sublimez votre recette avec un œuf.

Prestigieuse 13,90€

Crème, mozzarella fior di latte, sauce à la truffe d'été (Tuber Aestivum 37%), arôme de truffe blanche (<1%), jambon blanc ardéchois, champignons bruns de Paris et ciboulette fraîche.

les essentielles

Margherita 6,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte et huile d'olive au basilic.

Romaine 8,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc ardéchois et origan.

Reine 9,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc ardéchois, champignons bruns de Paris et origan.

Sublimez votre recette avec un œuf.

Chorizana 10,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chorizo français du domaine Abotia, fondue d'oignons et origan.

Italienne 10,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte et huile d'olive au basilic, roquette et Parmigiano Reggiano DOP.

Sublimez votre recette avec du jambon sec d'Ardèche IGP.

Campagnarde 11,90€

Crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, poulet rôti maison et ciboulette fraîche.

Madras 11,90€

Crème, curry de Madras, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison, fondue d'oignons, chutney de mangue et amandes.

Pesto 10,90€

Pesto, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP et Parmigiano Reggiano DOP.

4 Fromages 11,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Reblochon de Savoie AOP, bleu du Vercors-Sassenage AOP, Tome des Bauges AOP et origan.

Sublimez votre recette avec du Saint-Marcellin IGP.

Méridionale 11,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP, Parmigiano Reggiano DOP, roquette et pesto.

Nordique 12,90€

Crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé et ciboulette fraîche.

Brexiteuse 13,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bœuf haché français, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons et cheddar AOP.

Une pizzette

Sauce tomate, jambon et mozzarella

ou

Sauce tomate et mozzarella.

+

Une boisson fraîche au choix.



7,90€

Le menu enfant ne contient pas de petite salade d'accompagnement.

1 focaccia Mozza & Pesto

+

2 bières 33cl

ou 2 boissons fraîches

Happy Hour
18h à 19h30

9,90€

les focacce

En apéritif ou en entrée, à partager ou pas.

Mozza & Pesto 6,90€

Mozzarella fior di latte et pesto.

Chorizo 8,90€

Mozzarella fior di latte et chorizo français du domaine Abotia.

Ossau-Iraty 10,90€

Mozzarella fior di latte, Ossau-Iraty AOP et piment d'Espelette AOP.

Subtile 8,90€

Mozzarella fior di latte, sauce à la truffe d'été (Tuber Aestivum 37%) et arôme de truffe blanche (<1%).

Morbier & Jambon 10,90€

Mozzarella fior di latte, jambon blanc ardéchois et Morbier AOP.

les desserts

Le Ptit Ramisu 5,90€

Tiramisu café aux éclats de biscuit.

Le Mouss'tache 5,90€

Mousse au chocolat Valrhona aux éclats de biscuit.

Le Vercors 5,90€

Mousse vanille de Madagascar, caramel et noix du Dauphiné caramélisées.

La Mouss'mangue 5,90€

Crème panna cotta et coulis de mangue.

Le Mont-Blanc 5,90€

Crèmeux à la vanille de Madagascar, coulis de marron, brisure de marron et biscuit.

Focaccia sucrée 4,90€

Garnie de pâte à tartiner choko-noisette artisanale bio.

Glaces & Sorbets Bio 4,50€

Myrtille, Vanille, Caramel, Châtaigne, Framboise, Chocolat Fraise, Citron, Menthe feuille, Mangue

Votre fidélité récompensée !
Découvrez notre programme.

