

20



26

# PRINTEMPS

*Terroir Lyonnais*

## Carte Terrains Terroir Lyonnais

- \* **Lyonnaise** — Recette de saison  
Mozzarella fior di latte, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, œuf plein air, Saint-Félicien, salade frisée et oignons frits.
- \* **Pralinée** — Recette de saison  
Mozzarella fior di latte, Saint-Félicien, Saint-Marcellin IGP et pralines roses.
- \* **Bruchée** — Recette de saison  
Mozzarella fior di latte, saucisson lyonnais, pomme de terre, Saint-Marcellin IGP et poudre de pistache.

- \* **Salade Lyonnaise** —  
Salade frisée, saucisson lyonnais, oignons frits et moutarde à l'anc...
- \* **Gratin Saint-Félicien**  
Ravioles Saint-Jean®, crème, S... rôti maison et ciboulette fraîche
- \* **Le Rosaline** — Recette de...  
Mousse à la praline rose et écl...



PIZZAS  
DE TERROIRS

# BASILIC&CO

PRODUITS  
DE TERROIRS

Basilic & Co Charleville-mézières

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. [www.mangerbouger.fr](http://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

**La Burrata** 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.  
Accompagnée d'un pain focaccia maison.

### Les Petites Salades

**Nature** 3,50€  
Salade multifeuilles ou roquette au choix, huile d'olive au basilic et crème au vinaigre balsamique de Modène IGP.

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

### Les Focacce

**Focaccia Mozza & Pesto** 6,90€  
Mozzarella fior di latte et pesto au basilic.

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

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

**Focaccia Raclette & Jambon** Nouvelle recette 10,90€  
Mozzarella fior di latte, Raclette de Savoie IGP et jambon blanc salaison Guèze.

**Focaccia Lyonnaise** Recette de saison 11,90€  
Mozzarella fior di latte, Saint-Félicien et saucisson lyonnais.

## Les Salades

Accompagnées d'un pain focaccia maison.

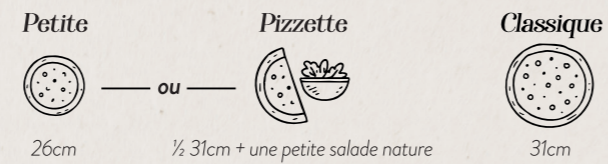
**Salade Lyonnaise** Recette de saison 15,90€  
Salade frisée, saucisson lyonnais, Saint-Félicien, oignons frits et moutarde à l'ancienne au miel français.

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

**Salade Nordique** Nouvelle recette 16,90€  
Saumon fumé de Norvège, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, tomates cerises et vinaigrette olive balsamique.  
Salade multifeuilles ou roquette au choix.

## Les Pizzas de Terroirs



**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** Nouvelle recette  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison, champignons bruns de Paris et bleu du Vercors-Sassenage AOP.

Petite ou Pizzette	12,90€	Classique	15,90€
--------------------	--------	-----------	--------

**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	13,90€	Classique	16,90€
--------------------	--------	-----------	--------

**Meaux'tarde** Nouvelle recette  
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** Nouvelle recette  
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	13,90€	Classique	16,90€
--------------------	--------	-----------	--------

**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€
--------------------	--------	-----------	--------

**Raclette** Nouvelle recette  
Crème, mozzarella fior di latte, Raclette de Savoie IGP, pommes de terre, jambon blanc salaison Guèze, fondue d'oignons et ciboulette fraîche.

Petite ou Pizzette	13,90€	Classique	16,90€
--------------------	--------	-----------	--------

### Les suppléments

Ajoutez un ingrédient sur la recette de votre choix !

2€

## Les Pizzas Insolites

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

Petite ou Pizzette	11,90€	Classique	14,90€
--------------------	--------	-----------	--------

**Kefta** Nouvelle recette  
Sauce tomate, cumin, mozzarella fior di latte, bœuf haché, fondue d'oignons et persil frais.

Petite ou Pizzette	12,90€	Classique	15,90€
--------------------	--------	-----------	--------

**Cajun** Nouvelle recette  
Sauce tomate, épices Cajun, mozzarella fior di latte, chorizo du domaine Abotia, poulet rôti maison, chutney de mangue et oignons frits.

Petite ou Pizzette	12,90€	Classique	15,90€
--------------------	--------	-----------	--------

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

Petite ou Pizzette	13,90€	Classique	16,90€
--------------------	--------	-----------	--------

## 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** Nouvelle recette  
Crème, mozzarella fior di latte, bleu du Vercors-Sassenage AOP et Brie de Meaux AOP.

Petite ou Pizzette	10,90€	Classique	13,90€
--------------------	--------	-----------	--------

**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€
--------------------	-------	-----------	--------

**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	11,90€	Classique	14,90€
--------------------	--------	-----------	--------

**Campagnarde** Nouvelle recette  
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 Pizzas de Saison

**Lyonnaise** Recette de saison  
Mozzarella fior di latte, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, œuf plein air, Saint-Félicien, salade frisée et oignons frits.

Petite ou Pizzette	11,90€	Classique	14,90€
--------------------	--------	-----------	--------

**Pralinée** Recette de saison  
Mozzarella fior di latte, Saint-Félicien, Saint-Marcellin IGP et pralines roses.

Petite ou Pizzette	11,90€	Classique	14,90€
--------------------	--------	-----------	--------

**Briochée** Recette de saison  
Crème, mozzarella fior di latte, saucisson lyonnais, pommes de terre, Saint-Marcellin IGP et poudre de pistache.

Petite ou Pizzette	13,90€	Classique	16,90€
--------------------	--------	-----------	--------

## Les Pizzas Fraîcheurs

**Andria** Nouvelle recette  
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** Nouvelle recette  
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** Nouvelle recette  
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 Gratins de Ravioles

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

**Gratin Saint-Félicien** Recette de saison 13,90€  
Ravioles Saint-Jean®, crème, Saint-Félicien, poulet rôti maison 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, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre grillée, fondue d'oignons et Reblochon de Savoie AOP.

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

## Les Desserts

**Le Ptit Ramisu** 6,50€  
Tiramisu café aux éclats de biscuit.

**Le Mouss'tache** 6,50€  
Mousse au chocolat Valrhôna aux éclats de biscuit.

**Le Vercors** 6,50€  
Crème à la vanille de Madagascar, caramel et brisures de noix du Dauphiné caramélisées.

**Le Rosaline** Recette de saison 6,50€  
Mousse à la praline rose et éclats de pralines roses.

**Focaccia sucrée à partager** 8,90€  
Garnie de pâte à tartiner choko-noisette artisanale BIO.

**Glaces & Sorbets Bio** 4,90€  
Terre adélice 120ml  
Vanille, Caramel, Chocolat, Châtaigne  
Cookie, Nocciolata, Citron-basilic, Café, Mangue, Menthe feuille, Framboise

**Le Café-Mignardises** 6,90€  
Moelleux au chocolat Valrhôna, financier aux amandes et madeleine au coulis de fruits rouges, servis avec un café.

Votre fidélité récompensée !  
Découvrez notre programme.

