



PIZZAS
DE TERROIRS

BASILIC&CO

PRODUITS
DE TERROIRS

Basilic & Co Châtenay-malabry • Basilic & Co Massy •

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.

Happy Hour

à partir de

0,00€

1 focaccia Mozza & Pesto

+

2 bières 25cl ou 2 boissons fraîches

les salades repas

Salade multifeuilles ou roquette au choix.

Saint-Marcellin & Miel13,90€

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.

Fermière14,90€

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.

HivernaleRecette de saison14,90€

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.15,90€

BasqueNouvelle recette

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.

les pizzas et les pizzettes

les terroirs

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

Sucrée-MorbierRecette de saison

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

Bourguignonne

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

Chèvre & Miel

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

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

Marcelline

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

Montagnarde

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 !

1.90€

Savoyarde

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

Basque

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

Baugienne

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

ComtoiseRecette de saison

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

JurassienneRecette de saison

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

RacletteNouvelle recette

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.

PrestigieuseNouvelle recette

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

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

Romaine

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

Reine

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

Sublimez votre recette avec un œuf.

Chorizana

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

Italienne

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

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

MadrasNouvelle recette

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

PestoNouvelle recette

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

4 Fromages

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.

MéridionaleNouvelle recette

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

Nordique

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

Brexiteuse

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.



7,95€

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

La petite salade d'accompagnement

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

3,90€

les focacce

En apéritif ou en entrée, à partager ou pas.

Mozza & Pesto

Mozzarella fior di latte et pesto.

Chorizo

Mozzarella fior di latte et chorizo français du domaine Abotia.

Ossau-Iraty

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

Subtile

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

Morbier & JambonRecette de saison

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

les desserts

Le Ptit Ramisu

Tiramisu café aux éclats de biscuit.

Le Mouss'tache

Mousse au chocolat Valrhona aux éclats de biscuit.

Le Vercors

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

La Mouss'mangue

Crème panna cotta et coulis de mangue.

Le Mont-Blanc

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

Focaccia sucrée

Garnie de pâte à tartiner choko-noisette artisanale bio.

Glaces & Sorbets BioTerre adélice 120ml

Myrtille, Vanille, Caramel, Châtaigne, Framboise, Chocolat Citron, Café, Menthe, Mangue.

Votre fidélité récompensée ! Découvrez notre programme.

