Les Desserts

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

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

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

Le Mont-Blanc De retour ! **:** *Crémeux à la vanille de Madagascar, coulis de marrons, brisures de marrons et biscuit.* 6,50€

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

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

Glaces & Sorbets Bio : *Vanille, Caramel, Chocolat, Châtaigne Menthe* 5,50€

Boissons fraîches & Boissons chaudes

Vittel 50cl	2,50€
San Pellegrino 50cl	2,50€
Egarri – Cola Artisanal Basque 33cl	3,90€
Elixia – Limonade Nature Bio 33cl	3,90€
Elixia – Limonade Fraise des Bois 33cl	3,90€
Meneau – Jus de Pomme Bio 25cl	3,90€
Meneau – Thé Vert Pêche Bio 25cl	3,90€
Meneau – Thé Vert Citron-Gingembre Bio 25cl	3,90€
Elixia - Limonade Framboise 33cl	3,90€
Meneau - Jus Multi-fruits 25cl	3,90€
Filles de l'Ouest - Cassis Truculent 33cl	3,90€
Filles de l'Ouest - Menthe Fougueuse 33cl	3,90€
Filles de l'Ouest - Pomme Piquante 33cl	3,90€
Filles de l'Ouest - Citron Fringuant 33cl	3,90€

Bières & Cidres

Blonde – Brasserie du Mascaret	4,90€
Blanche – Brasserie du Mascaret	4,90€
IPA – Brasserie du Mascaret	4,90€
Ambrée - Brasserie du Mascaret33cl	4,90€
Cidre artisanale de Normandie Bio 33cl	3,90€

BASILIC&CO
PIZZAS DE TERROIRS / PRODUITS DE TERROIRS

20 Ter Rue Emile Zola - 33110 LE BOUSCAT - Tél. 05 56 58 84 98
24 Cours Maréchal Gallieni - 33600 TALENCE - Tél. 05 56 45 01 08

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr
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 %.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La liste des allergènes est disponible en restaurant et sur notre site internet.
Prix nets TTC, service compris - Hors livraison - 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

Basilic & Co Le Bouscat • Basilic & Co Talence

Les Pizzas de Saison

	Petite	Classique
Pays d'Auge Saison : *Crème, mozzarella fior di latte, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Camembert de Normandie AOP, préparation de fruits pomme vanillée et ciboulette fraîche.*	11,90€	14,90€
Calvados Saison : *Mozzarella fior di latte, poêlée de champignons au Calvados, Camembert de Normandie AOP et poulet rôti maison.*	12,90€	15,90€
Viroise Saison : *Crème, mozzarella fior di latte, pommes de terre, véritable Andouille de Vire "Jambons du bocage", Camembert de Normandie AOP et persil frais.*	14,90€	17,90€

Les Pizzas de Terroirs

	Petite	Classique
Drômoise : *Crème, mozzarella fior di latte, ravioles Saint-Jean®, Bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.*	11,90€	14,90€
Marcelline : *Crème, mozzarella fior di latte, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Saint-Marcellin IGP et ciboulette fraîche.*	11,90€	14,90€
Sassenage : *Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison, champignons bruns de Paris et Bleu du Vercors-Sassenage AOP.*	11,90€	14,90€
Savoyarde : *Crème, mozzarella fior di latte, Reblochon de Savoie AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et fondue d'oignons.*	11,90€	14,90€
Raclette De retour ! : *Crème, mozzarella fior di latte, Raclette de Savoie IGP, pommes de terre, jambon blanc salaison Guèze, fondue d'oignons et ciboulette fraîche.*	12,90€	15,90€
Basque : *Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP, Ossau-Iraty AOP, piment d'Espelette AOP et ciboulette fraîche.*	13,90€	16,90€
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.*	12,90€	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.*	13,90€	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.*	12,90€	15,90€

Les Pizzas Insolites

	Petite	Classique
Indienne : *Crème, curry de Madras, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison, fondue d'oignons, chutney de mangue et amandes torréfiées.*	10,90€	13,90€
Kefta : *Sauce tomate, cumin, mozzarella fior di latte, bœuf haché charolais, fondue d'oignons et persil frais.*	12,90€	15,90€
Cajun : *Sauce tomate, épices Cajun, mozzarella fior di latte, chorizo du domaine Abotia, poulet rôti maison, chutney de mangue et oignons frits.*	11,90€	14,90€
Brexiteuse : *Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bœuf haché charolais, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons et cheddar AOP.*	14,90€	17,90€

Commandez en ligne sur notre site, en livraison ou à emporter.

Végétarien Nouv *Nouvelle recette* Saison *Recette de saison*

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 %.

Les Pizzas Essentielles

	Petite	Classique
Margherita : *Sauce tomate, mozzarella fior di latte et huile d'olive au basilic.*	6,90€	9,90€
Romaine : *Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc salaison Guèze et origan.*	8,90€	11,90€
3 Fromages : *Crème, mozzarella fior di latte, bleu du Vercors-Sassenage AOP et Brie de Meaux AOP.*	10,90€	12,90€
Reine : *Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc salaison Guèze, champignons bruns de Paris et origan.*	9,90€	12,90€
Chorizana : *Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chorizo du domaine Abotia, fondue d'oignons et origan.*	9,90€	12,90€
Chèvre & Miel : *Crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, fondue d'oignons et miel français.*	10,90€	13,90€
Maraîchère Nouv : *Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, artichauts marinés, roquette et pesto.*	11,90€	14,90€
Bourguignonne : *Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bœuf haché charolais, fondue d'oignons, filet de crème et origan.*	11,90€	14,90€
Campagnarde : *Crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, poulet rôti maison et persil frais.*	10,90€	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.*	11,90€	14,90€
Nordique : *Crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé de Norvège et ciboulette fraîche.*	12,90€	15,90€

Les Focacce à partager

Focaccia Mozza & Pesto *Mozzarella fior di latte et pesto au basilic.*	7,90€
Focaccia Chorizo *Mozzarella fior di latte et chorizo du domaine Abotia.*	8,90€
Focaccia Chèvre & Miel *Mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP et miel français.*	9,90€
Focaccia Normande Saison *Mozzarella fior di latte, véritable Andouille de Vire "Jambons du bocage" et Camembert de Normandie AOP.*	10,90€

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

Supplément Burrata di Andria IGP
4,5€

8,9€
250ml

Huile artisanale au piment de Bresse
Relevez vos recettes d'une touche de caractère.

1€
25ml

