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€

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

Focaccia Dolce Corsica à partager Saison **:** *Garnie de pâte à tartiner choko-noisette artisanale BIO et confiture extra de clémentine IGP de Corse.* 9,90€

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

Boissons fraîches & Boissons chaudes

Vittel 50cl	2,50€	Filles de l'Ouest - Pomme Piquante 33cl	3,90€
San Pellegrino 50cl	2,50€	Filles de l'Ouest - Citron Fringuant 33cl	3,90€
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 – Jus de Clémentine Corse 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 Bio 25cl	3,90€		
Filles de l'Ouest - Cassis Truculent 33cl	3,90€		
Filles de l'Ouest - Menthe Fougueuse 33cl	3,90€		

Bières & Cidres

Blonde - Brasserie mascaret 33cl	4,90€
Blanche - Brasserie Mascaret 33cl	4,90€
Ambrée - Brasserie Mascaret 33cl	4,90€
IPA - Brasserie mascaret 33cl	4,90€

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.

CARTE ÉTÉ • À EMPORTER

CORSE
terroir

BASILIC —&CO—

Basilic & Co Le Bouscat • Basilic & Co Talence

Les Pizzas de Saison

	Petite	Classique
Rustica Saison : *Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, aubergines rôties et Tomme de brebis traditionnelle corse.*	11,90€	14,90€
Maquis Saison : *Sauce tomate, mélange d'herbes du maquis corse BIO, mozzarella fior di latte, aubergines rôties, coppa fumée et huile à l'ail.*	11,90€	14,90€
Corsica Saison : *Crème, mozzarella fior di latte, romarin frais, miel français, confiture extra de clémentine IGP de Corse, coppa fumée et Tomme de brebis traditionnelle corse.*	12,90€	15,90€

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€
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, 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, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons et cheddar AOP.*	14,90€	17,90€

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€	13,90€
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€
Parmigiana Nouv : *Sauce tomate, mozzarella fior di latte, fondue d'oignons, aubergines rôties, Parmigiano Reggiano AOP et huile d'olive au basilic.*	10,90€	13,90€
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€
Bourguignonne : *Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bœuf haché, 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 suppléments 2€
Ajoutez un ingrédient sur la recette de votre choix !

Les Pizzas Fraicheurs

	Petite	Classique
Andria : *Sauce tomate, après cuisson : Burrata di Andria IGP, tomates cerises, Parmigiano Reggiano AOP, roquette et pesto au basilic.*	13,90€	16,90€
Genovese : *Mozzarella fior di latte, après cuisson : Burrata di Andria IGP, jambon sec d'Ardèche IGP, roquette et pesto au basilic.*	14,90€	17,90€

Les Focacce

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€