CARTE ÉTÉ

CORSE *terroir*

Salade Calvi

Focaccia Dolce Corsica

Rustica

Maquis

Corsica

BASILIC&CO

PIZZAS DE TERROIRS / PRODUITS DE TERROIRS

Basilic & Co Lyon 9

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.

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 Petites Salades

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

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

Dauphiné Nouvelle recette 5,50€
Huile d'olive au basilic, crème au vinaigre balsamique de Modène IGP, Bleu du Vercors-Sassenage AOP et brisures de noix du Dauphiné.
Salade multifeuilles ou roquette au choix.

Les Burratas

Accompagnées d'un pain focaccia maison.

Burrata Nature Nouvelle recette 6,90€
Burrata di Andria IGP, Huile d'olive BIO "Picual" et fleur de sel de Guérande IGP.

Burrata Tomate 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.

Burrata Pesto Nouvelle recette 8,90€
Burrata di Andria IGP, pesto au basilic, crème au vinaigre balsamique de Modène IGP.

Les Salades Repas

Accompagnées d'un pain focaccia maison.

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

Salade Nordique 15,90€
Saumon fumé de Norvège, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, tomates cerises et vinaigrette olive balsamique.
Salade multifeuilles ou roquette au choix.

Salade Calvi Recette de saison 15,90€
Coppa fumée, Tomme de brebis traditionnelle corse, aubergines rôties et vinaigrette olive balsamique.
Salade multifeuilles ou roquette au choix.

Salade Végétarienne Nouvelle recette 15,90€
Tomates cerises, Tomme de brebis traditionnelle corse, aubergines rôties, poivrons et vinaigrette à la tomate.
Salade multifeuilles ou roquette au choix.

Les Pizzas de Terroirs

Petite — ou — Pizzette — Classique
26cm — ½ 31cm + une petite salade nature — 31cm

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
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison, champignons bruns de Paris et Bleu du Vercors-Sassenage AOP.
Petite ou Pizzette 11,90€ — Classique 14,90€

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 12,90€ — Classique 15,90€

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.
Petite ou Pizzette 12,90€ — Classique 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.
Petite ou Pizzette 12,90€ — Classique 15,90€

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€

Les Pizzas de Saison

Rustica Recette de saison
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, aubergines rôties et Tomme de brebis traditionnelle corse.
Petite ou Pizzette 11,90€ — Classique 14,90€

Maquis Recette de saison
Sauce tomate, mélange d'herbes du maquis corse BIO, mozzarella fior di latte, aubergines rôties, coppa fumée et huile à l'ail.
Petite ou Pizzette 11,90€ — Classique 14,90€

Corsica Recette de 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.
Petite ou Pizzette 12,90€ — Classique 15,90€

Les Pizzas Fraîcheurs

Andria
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
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
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 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
Crème, mozzarella fior di latte, Bleu du Vercors-Sassenage AOP et Brie de Meaux AOP.
Petite ou Pizzette 9,90€ — Classique 12,90€

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€

Parmigiana Nouvelle recette
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, fondue d'oignons, aubergines rôties, Parmigiano Reggiano AOP et huile d'olive au basilic.
Petite ou Pizzette 10,90€ — Classique 13,90€

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 10,90€ — Classique 13,90€

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

Les Pizzas Insolites

Indienne
Crème, curry de Madras, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison, fondue d'oignons, chutney de mangue et amandes torréfiées.
Petite ou Pizzette 10,90€ — Classique 13,90€

Kefta
Sauce tomate, cumin, mozzarella fior di latte, bœuf haché, fondue d'oignons et persil frais.
Petite ou Pizzette 11,90€ — Classique 14,90€

Cajun
Sauce tomate, épices Cajun, mozzarella fior di latte, chorizo du domaine Abotia, poulet rôti maison, chutney de mangue et oignons frits.
Petite ou Pizzette 11,90€ — Classique 14,90€

Brexiteuse
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bœuf haché, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons et cheddar AOP.
Petite ou Pizzette 14,90€ — Classique 17,90€

BASILIC&CO
PIZZAS DE TERROIRS / PRODUITS DE TERROIRS

Les Focacce

Focaccia Mozza & Pesto 7,90€
Mozzarella fior di latte et pesto au basilic.

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

Focaccia Chèvre & Miel 8,90€
Mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP et miel français.

Les Gratins de Ravioles

Gratin Nature 13,90€
Ravioles Saint-Jean®, crème et ciboulette fraîche.

Gratin Saint-Marcellin 14,90€
Ravioles Saint-Jean®, crème, Saint-Marcellin IGP et poitrine paysanne fumée au bois de hêtre grillée.

Gratin Savoyard 14,90€
Ravioles Saint-Jean®, crème, Reblochon de Savoie AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre grillée et fondue d'oignons.

Gratin Saumon 15,90€
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€
Mousse à la vanille de Madagascar, caramel et brisures de noix du Dauphiné caramélisées.

Le Mouss'mangue De retour ! 6,50€
Crème panna cotta et coulis de mangue.

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

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

Glaces & Sorbets Bio 5,50€
Terre adélice 120ml
Vanille, Caramel, Chocolat, Châtaigne
Mangue, Passion, Fraise, Framboise, Myrtille, Citron, Menthe, Pistache.

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

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 %.
Végétarien