

CARTE ÉTÉ

CORSE

Terroir



BASILIC&CO

PIZZAS DE TERROIRS / PRODUITS DE TERROIRS

Basilic & Co Montpellier • Basilic & Co Béziers

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

Huile d'olive au basilic et crème au vinaigre balsamique de Modène IGP.

Salade multifeuilles ou roquette au choix.

Parmesane

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

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

Burrata di Andria IGP, Huile d'olive BIO "Picual" et fleur de sel de Guérande IGP.

Burrata Tomato

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

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

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

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

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

Coppa fumée, Tomme de brebis traditionnelle corse, aubergines rôties et vinaigrette olive balsamique.

Salade multifeuilles ou roquette au choix.

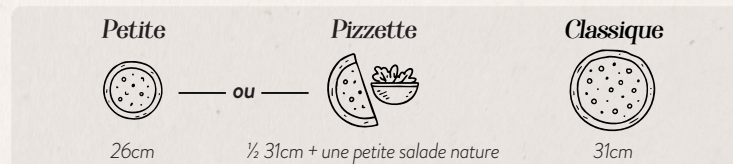
Salade Végétarienne

Nouvelle recette

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



Drômoise

Crème, mozzarella fior di latte, ravioles Saint-Jean®, 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.

Sassenage

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

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.

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.

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.

Baugienne

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

Les Pizzas de Saison

Rustica

Recette de saison

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, aubergines rôties et Tomme de brebis traditionnelle corse.

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.

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.

Les Pizzas Fraîcheurs

Andria

Sauce tomate, après cuisson : Burrata di Andria IGP, tomates cerises, Parmigiano Reggiano AOP, roquette et pesto au basilic.

Genovese

Mozzarella fior di latte, après cuisson : Burrata di Andria IGP, jambon sec d'Ardèche IGP, roquette et pesto au basilic.

Fjord

Mozzarella fior di latte, après cuisson : Burrata di Andria IGP, saumon fumé de Norvège, zeste de citron combawa et roquette.

Les Pizzas Essentielles

Margherita

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

Romaine

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

3 Fromages

Crème, mozzarella fior di latte, Bleu du Vercors-Sassenage AOP et Brie de Meaux AOP.

Reine

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

Chorizana

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

Parmigiana

Nouvelle recette

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, fondue d'oignons, aubergines rôties, Parmigiano Reggiano AOP et huile d'olive au basilic.

Chèvre & Miel

Crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, fondue d'oignons et miel français.

Bourguignonne

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

Campagnarde

Crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, poulet rôti maison et persil frais.

4 Fromages

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Reblochon de Savoie AOP, Bleu du Vercors-Sassenage AOP, Tome des Bauges AOP et origan.

Nordique

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

Les suppléments

Ajoutez un ingrédient sur la recette de votre choix !

2€

Les Pizzas Insolites

Indienne

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

Kefta

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

Cajun

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

Brexitouse

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

Les Focacce

Focaccia Mozza & Pesto

Mozzarella fior di latte et pesto au basilic.

Focaccia Chorizo

Mozzarella fior di latte et chorizo du domaine Abotia.

Focaccia Chèvre & Miel

Mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP et miel français.

Les Gratins de Ravioles

Gratin Nature

Ravioles Saint-Jean®, crème et ciboulette fraîche.

Gratin Saint-Marcellin

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

Gratin Savoyard

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

Gratin Saumon

Ravioles Saint-Jean®, crème, saumon fumé de Norvège et ciboulette fraîche.

Les Desserts

Le Ptit Ramisu

Tiramisu café aux éclats de biscuit.

Le Mouss'tache

Mousse au chocolat Valrhôna aux éclats de biscuit.

Le Vercors

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

Le Mouss'mangue

De retour !

Crème panna cotta et coulis de mangue.

Focaccia sucrée à partager

Garnie de pâte à tartiner choko-noisette artisanale BIO.

Focaccia Dolce Corsica à partager

Recette de saison

Garnie de pâte à tartiner choko-noisette artisanale BIO et confiture extra de clémentine IGP de Corse.

Glaces & Sorbets Bio

Terre adélice 120ml

Vanille, Caramel, Chocolat, Châtaigne Menthe, Fraise, Citron, Mangue, Framboise.