

20



26

PRINTEMPS

Terroir Lyonnais

Carte Principale
Terroir Lyonnais

- * Lyonnaise — Recette de saison
Mozzarella fior di latte, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, œuf plein air, Saint-Félicien, salade frisée et oignons frits.
- * Pralinée — Recette de saison
Mozzarella fior di latte, Saint-Félicien, Saint-Marcellin IGP et pralines roses.
- * Bruchée — Recette de saison
Mozzarella fior di latte, saucisson lyonnais, pomme de terre, Saint-Marcellin IGP et poudre de pistache.
- * Salade Lyonnaise —
Salade frisée, saucisson lyonnais, oignons frits et moutarde à l'anc...
- * Gratin Saint-Félicien
Ravioles Saint-Jean®, crème, Saint-Félicien rôti maison et ciboulette fraîche.
- * Le Rosaline — Recette de saison
Mousse à la praline rose et écl...



PIZZAS
DE TERROIRS

BASILIC&CO

PRODUITS
DE TERROIRS

Basilic & Co Reims • •

Les Entrées

La Burrata 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.
Accompagnée d'un pain focaccia maison.

Les Petites Salades

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

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

Les Focacce

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

Focaccia Chorizo 7,90€
Mozzarella fior di latte et chorizo du domaine Abotia.

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

Focaccia Raclette & Jambon Nouvelle recette 9,90€
Mozzarella fior di latte, Raclette de Savoie IGP et jambon blanc salaison Guèze.

Focaccia Lyonnaise Recette de saison 10,90€
Mozzarella fior di latte, Saint-Félicien et saucisson lyonnais.

Les Salades

Accompagnées d'un pain focaccia maison.

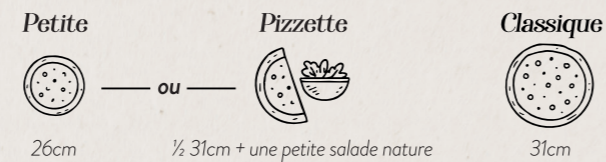
Salade Lyonnaise Recette de saison 15,90€
Salade frisée, saucisson lyonnais, Saint-Félicien, oignons frits et moutarde à l'ancienne au miel français.

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

Salade Nordique Nouvelle recette 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.

Les Pizzas de Terroirs



Drômoise Nouvelle recette
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 Nouvelle recette
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 Nouvelle recette
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 Nouvelle recette
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.

Raclette Nouvelle recette
Crème, mozzarella fior di latte, Raclette de Savoie IGP, pommes de terre, jambon blanc salaison Guèze, fondue d'oignons et ciboulette fraîche.

Les suppléments

Ajoutez un ingrédient sur la recette de votre choix !

2€

Les Pizzas Insolites

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

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

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

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

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 Nouvelle recette
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.

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 Nouvelle recette
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 Pizzas de Saison

Lyonnaise Recette de saison
Mozzarella fior di latte, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, œuf plein air, Saint-Félicien, salade frisée et oignons frits.

Pralinée Recette de saison
Mozzarella fior di latte, Saint-Félicien, Saint-Marcellin IGP et pralines roses.

Briochée Recette de saison
Crème, mozzarella fior di latte, saucisson lyonnais, pommes de terre, Saint-Marcellin IGP et poudre de pistache.

Les Pizzas Fraîcheurs

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

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

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

Les Gratins de Ravioles

Gratin Nature 11,90€
Ravioles Saint-Jean®, crème et ciboulette fraîche.

Gratin Saint-Félicien Recette de saison 12,90€
Ravioles Saint-Jean®, crème, Saint-Félicien, poulet rôti maison et ciboulette fraîche.

Gratin Saint-Marcellin 12,90€
Ravioles Saint-Jean®, crème, Saint-Marcellin IGP et poitrine paysanne fumée au bois de hêtre grillée.

Gratin Savoyard 12,90€
Ravioles Saint-Jean®, crème, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre grillée, fondue d'oignons et Reblochon de Savoie AOP.

Gratin Saumon 13,90€
Ravioles Saint-Jean®, crème, saumon fumé de Norvège et ciboulette fraîche.

Les Desserts

Le Ptit Ramisu 6,90€
Tiramisu café aux éclats de biscuit.

Le Mouss'tache 6,90€
Mousse au chocolat Valrhôna aux éclats de biscuit.

Le Vercors 6,90€
Crème à la vanille de Madagascar, caramel et brisures de noix du Dauphiné caramélisées.

Le Rosaline Recette de saison 6,90€
Mousse à la praline rose et éclats de pralines roses.

Focaccia sucrée à partager 9,50€
Garnie de pâte à tartiner choko-noisette artisanale BIO.

Glaces & Sorbets Bio 4,90€
Terre adélice 120ml
Vanille, Caramel, Chocolat, Châtaigne
Menthe, Fraise, Citron, Mangue, Framboise

Votre fidélité récompensée !
Découvrez notre programme.

