

Les Focacce

Focaccia Mozza & Pesto  6,90€
Mozzarella fior di latte et pesto au basilic.

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

Focaccia Chèvre & Miel  **Nouv** 9,90€
Mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP et miel français.

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

Focaccia Lyonnaise **Saison** 10,90€
Mozzarella fior di latte, Saint-Félicien et saucisson lyonnais.

Les Desserts

Le Ptit Ramisu 5,90€
Tiramisu café aux éclats de biscuit.

Le Mouss'tache 5,90€
Mousse au chocolat Valrhôna aux éclats de biscuit.

Le Vercors 5,90€
Crème à la vanille de Madagascar, caramel et brisures de noix du Dauphiné caramélisées.

Le Rosaline **Saison** 5,90€
Mousse à la praline rose et éclats de pralines roses.

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

Glaces & Sorbets Bio **Terre adélice** 4,90€
Vanille, Caramel, Chocolat, Châtaigne
Menthe

BASILIC&CO

20 Ter Rue Emile Zola - 33110 LE BOUSCAT - Tél. 05 56 58 84 98
24 Cours Maréchal Gallieni - 33400 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, Shutterstock. Photos non-contractuelles.

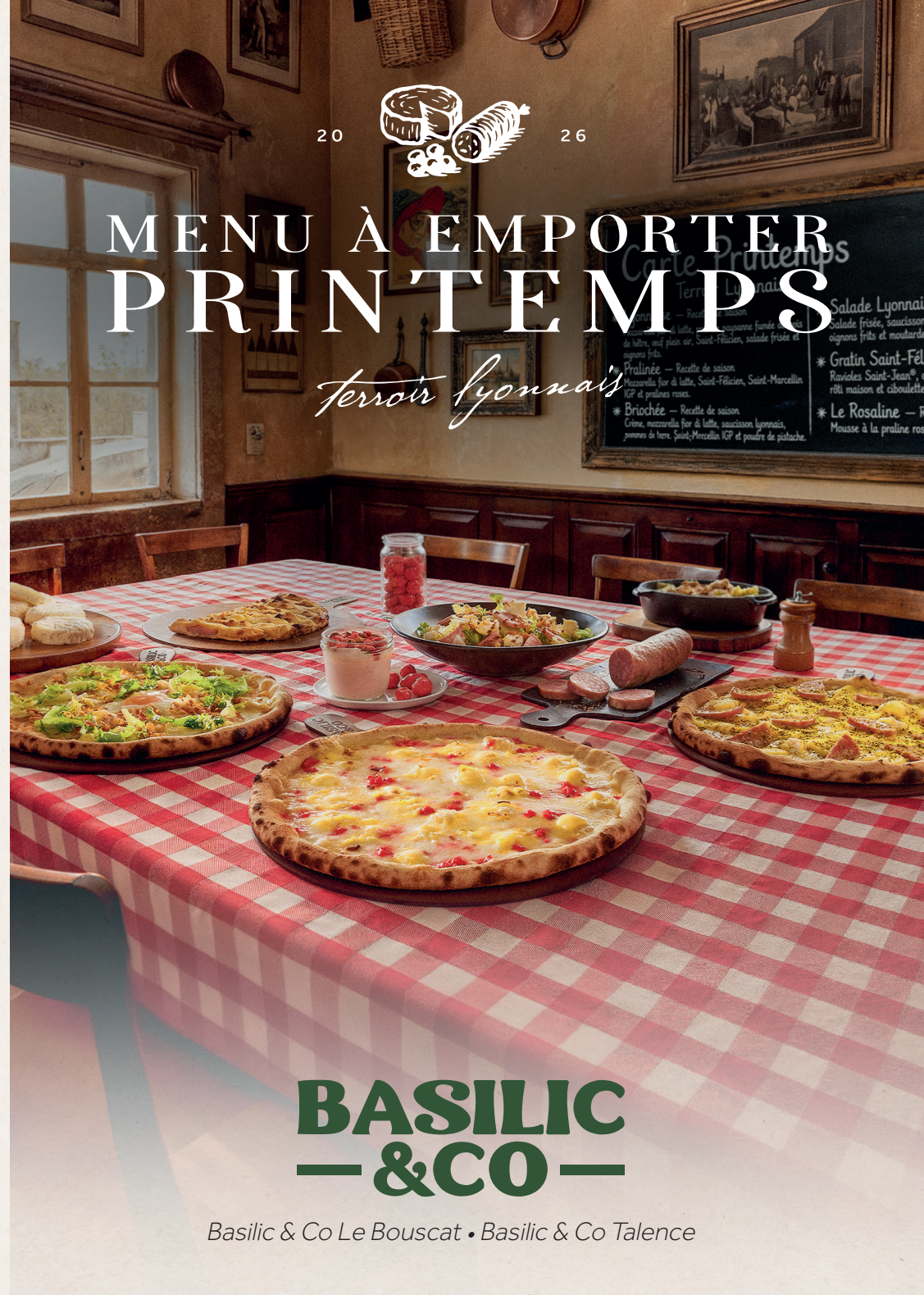


20

26

MENU À EMPORTER PRINTEMPS

terroir lyonnais



BASILIC — & CO —

Basilic & Co Le Bouscat • Basilic & Co Talence

Les Pizzas de Saison

	Petite	Classique
Lyonnaise Saison : Mozzarella fior di latte, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, œuf plein air, Saint-Félicien, salade frisée et oignons frits.	11,90€	14,90€
Pralinée Saison : Mozzarella fior di latte, Saint-Félicien, Saint-Marcellin IGP et pralines roses.	11,90€	14,90€
Briochée Saison : Crème, mozzarella fior di latte, saucisson lyonnais, pommes de terre, Saint-Marcellin IGP et poudre de pistache.	12,90€	15,90€

Les Pizzas de Terroirs

	Petite	Classique
Drômoise Nouv : 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 Nouv : 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 Nouv : 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 Nouv : 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€
Raclette Nouv : 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€

Les Pizzas Insolites

	Petite	Classique
Madras Nouv : 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 Nouv : Sauce tomate, cumin, mozzarella fior di latte, bœuf haché, fondue d'oignons et persil frais.	12,90€	15,90€
Cajun Nouv : 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€
Brexitouse : 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 suppléments

Ajoutez un ingrédient sur la recette de votre choix !

2€

Les Pizzas Essentielles

	Petite	Classique
Margherita Nouv : 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 Nouv : 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€
Chèvre & Miel Nouv : 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 Nouv : Crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, poulet rôti maison et persil frais.	10,90€	13,90€
4 Fromages Nouv : 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 Pizzas Fraicheurs

	Petite	Classique
Andria Nouv : Sauce tomate, après cuisson : Burrata di Andria IGP, tomates cerises, Parmigiano Reggiano AOP, roquette et pesto au basilic.	13,90€	16,90€
Genovese Nouv : Mozzarella fior di latte, après cuisson : Burrata di Andria IGP, jambon sec d'Ardèche IGP, roquette et pesto au basilic.	14,90€	17,90€
Fjord Nouv : Mozzarella fior di latte, après cuisson : Burrata di Andria IGP, saumon fumé de Norvège, zeste de citron combawa et roquette.	15,90€	18,90€

Les Petites Salades

Nature Nouv 2,90€
Salade multifeuilles ou roquette au choix, huile d'olive au basilic et crème au vinaigre balsamique de Modène IGP.

Parmesane Nouv 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.

Votre fidélité récompensée !
Découvrez notre programme.

