

## Les Focacce

**Focaccia Mozza & Pesto** 8,50€  
Mozzarella fior di latte et pesto au basilic.

**Focaccia Chorizo** 9,90€  
Mozzarella fior di latte et chorizo du domaine Abotia.

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

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

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

## Les Salades

Accompagnées d'un pain focaccia maison.

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

**Salade italienne** 15,90€ *Nouv*  
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** 15,90€ *Nouv*  
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** 15,90€ *Nouv*  
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 Gratins de Ravioles

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

**Gratin Saint-Félicien** 12,90€ *Saison*  
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** 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** 5,90€ *Saison*  
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** 4,20€ *Terre adélice*  
Vanille, Caramel, Chocolat, Châtaigne  
Menthe, Fraise, Citron, Mangue, Framboise.

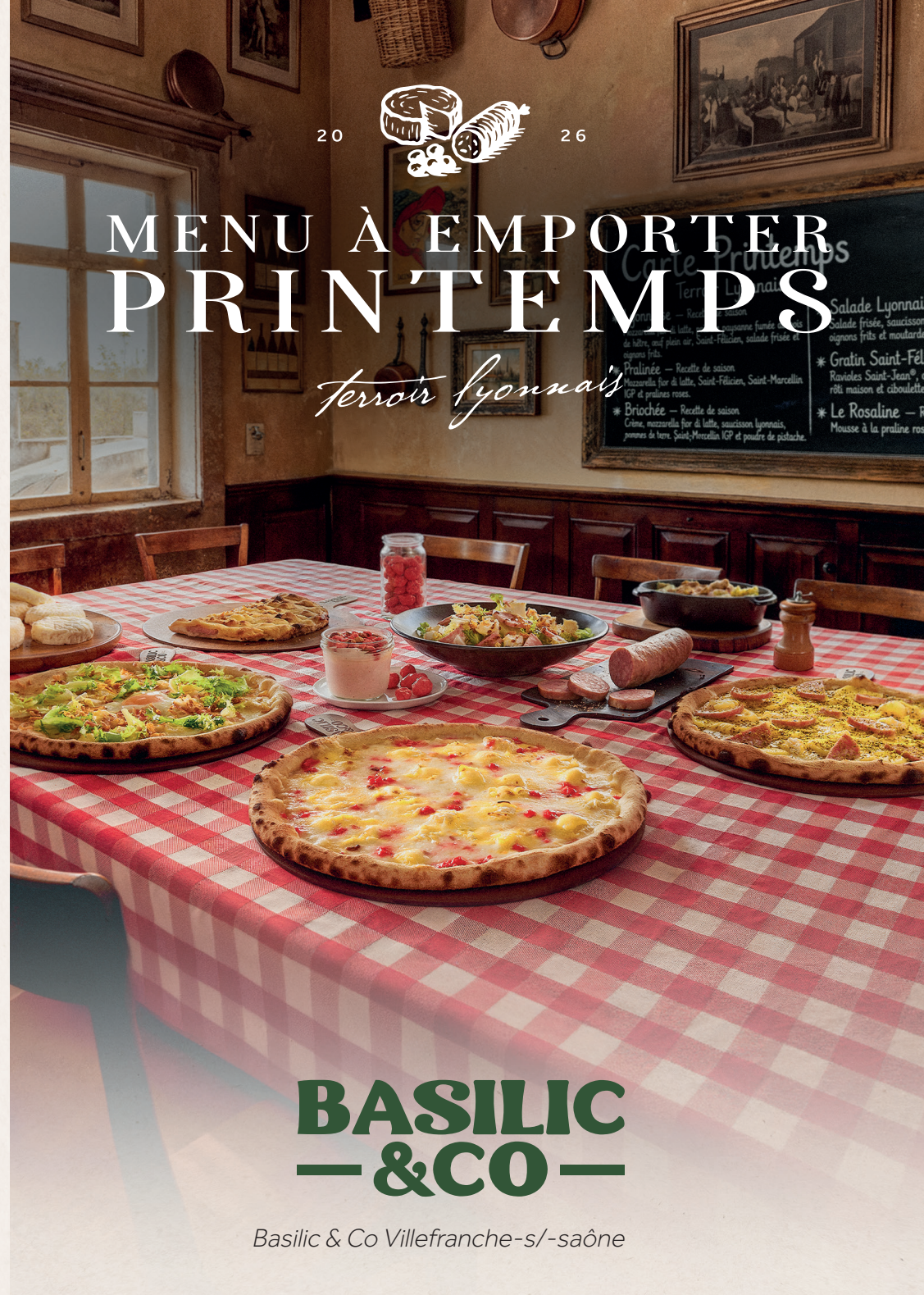
# BASILIC & CO

231 Rue D'anse - 69400 VILLEFRANCHE-S/-SAÔNE - Tél. 04 37 55 84 62



Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. [www.mangerbouger.fr](http://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.



# MENU À EMPORTER PRINTEMPS

*Terroir lyonnais*



20

26

# BASILIC — & CO —

Basilic & Co Villefranche-s/-saône

## Les Pizzas de Saison

	Petite	Classique
<b>Lyonnaise</b> <small>Saison</small> : 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€
<b>Pralinée</b> <small>Saison</small> : Mozzarella fior di latte, Saint-Félicien, Saint-Marcellin IGP et pralines roses.	11,90€	14,90€
<b>Briochée</b> <small>Saison</small> : 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
<b>Drômoise</b> : Crème, mozzarella fior di latte, ravioles Saint-Jean®, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.	11,90€	14,90€
<b>Marcelline</b> : Crème, mozzarella fior di latte, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Saint-Marcellin IGP et ciboulette fraîche.	11,90€	14,90€
<b>Sassenage</b> <small>Nouv</small> : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison, champignons bruns de Paris et bleu du Vercors-Sassenage AOP.	11,90€	14,90€
<b>Savojarde</b> : Crème, mozzarella fior di latte, Reblochon de Savoie AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et fondue d'oignons.	12,90€	15,90€
<b>Basque</b> : 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€
<b>Meaux'tarde</b> <small>Nouv</small> : 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€
<b>Touraine</b> <small>Nouv</small> : 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.	12,90€	15,90€
<b>Baugienne</b> : 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€
<b>Raclette</b> <small>Nouv</small> : 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
<b>Madras</b> <small>Nouv</small> : Crème, curry de Madras, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison, fondue d'oignons, chutney de mangue et amandes torréfiées.	10,90€	13,90€
<b>Kefta</b> <small>Nouv</small> : Sauce tomate, cumin, mozzarella fior di latte, bœuf haché, fondue d'oignons et persil frais.	11,90€	14,90€
<b>Cajun</b> <small>Nouv</small> : 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€
<b>Brexiteuse</b> : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bœuf haché, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons et cheddar AOP.	13,90€	16,90€

### Les suppléments

Ajoutez un ingrédient sur la recette de votre choix !

**1.5€**

## Les Pizzas Essentielles

	Petite	Classique
<b>Margherita</b> : Sauce tomate, mozzarella fior di latte et huile d'olive au basilic.	8,90€	11,90€
<b>Romaine</b> : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc salaison Guèze et origan.	9,90€	12,90€
<b>3 Fromages</b> <small>Nouv</small> : Crème, mozzarella fior di latte, bleu du Vercors-Sassenage AOP et Brie de Meaux AOP.	10,90€	13,90€
<b>Reine</b> : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc salaison Guèze, champignons bruns de Paris et origan.	10,90€	13,90€
<b>Chorizana</b> : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chorizo du domaine Abotia, fondue d'oignons et origan.	9,90€	12,90€
<b>Chèvre &amp; Miel</b> : Crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, fondue d'oignons et miel français.	10,90€	13,90€
<b>Bourguignonne</b> : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bœuf haché, fondue d'oignons, filet de crème et origan.	11,90€	14,90€
<b>Campagnarde</b> <small>Nouv</small> : Crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, poulet rôti maison et persil frais.	10,90€	13,90€
<b>4 Fromages</b> : 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€
<b>Nordique</b> : Crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé de Norvège et ciboulette fraîche.	11,90€	14,90€

## Les Pizzas Fraicheurs

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

<b>Nature</b> : Salade multifeuilles ou roquette au choix, huile d'olive au basilic et crème au vinaigre balsamique de Modène IGP.	2,90€
<b>Parmesane</b> : 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.	4,90€

**Votre fidélité récompensée !**  
Découvrez notre programme.

