CARTE AUTOMNE

NORMANDIE

Terres Gourmandes

Cidre artisanal brut IGP Normandie BIO

Salade Normande

Gratin Normand

Pays d'Auge

Viroise

Calvados

BASILIC&CO

PIZZAS DE TERROIRS / PRODUITS DE TERROIRS

Basilic & Co Voiron

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 Entrées

Les Petites Salades

Salade multifeuilles ou roquette au choix.

Nature 3,50€
Huile d'olive au basilic et crème au vinaigre balsamique de Modène IGP.

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.

Dauphiné 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.

Les Burratas

Accompagnées d'un pain focaccia maison.

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

Les Focacce à partager

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 9,90€
Mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP et miel français.

Focaccia Normande Recette de saison 10,90€
Mozzarella fior di latte, véritable Andouille de Vire "Jambons du bocage" et Camembert de Normandie AOP.

Les Salades Repas

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

Salade Nordique 16,90€
Saumon fumé de Norvège, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, tomates cerises et vinaigrette olive balsamique.

Salade Normande Recette de saison 16,90€
Poulet rôti maison, Camembert de Normandie AOP, brisures de noix du Dauphiné et moutarde à l'ancienne au miel français.

Les Pizzas de Terroirs

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

Drômoise Petite ou Pizzette 11,90€ Classique 14,90€
Crème, mozzarella fior di latte, ravioles Saint-Jean®, Bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.

Marcelline Petite ou Pizzette 12,90€ Classique 15,90€
Crème, mozzarella fior di latte, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Saint-Marcellin IGP et ciboulette fraîche.

Sassenage Petite ou Pizzette 12,90€ Classique 15,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison, champignons bruns de Paris et Bleu du Vercors-Sassenage AOP.

Savoyarde Petite ou Pizzette 12,90€ Classique 15,90€
Crème, mozzarella fior di latte, Reblochon de Savoie AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et fondue d'oignons.

Raclette De retour ! Petite ou Pizzette 12,90€ Classique 15,90€
Crème, mozzarella fior di latte, Raclette de Savoie IGP, pommes de terre, jambon blanc salaison Guèze, fondue d'oignons et ciboulette fraîche.

Basque Petite ou Pizzette 13,90€ Classique 16,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP, Ossau-Iraty AOP, piment d'Espelette AOP et ciboulette fraîche.

Meaux'tarde Petite ou Pizzette 12,90€ Classique 15,90€
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 Petite ou Pizzette 13,90€ Classique 16,90€
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 Petite ou Pizzette 13,90€ Classique 16,90€
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

Pays d'Auge Recette de saison Petite ou Pizzette 11,90€ Classique 14,90€
Crème, mozzarella fior di latte, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Camembert de Normandie AOP, préparation de fruits pomme vanillée et ciboulette fraîche.

Calvados Recette de saison Petite ou Pizzette 12,90€ Classique 15,90€
Mozzarella fior di latte, poêlée de champignons au Calvados, Camembert de Normandie AOP et poulet rôti maison.

Viroise Recette de saison Petite ou Pizzette 14,90€ Classique 17,90€
Crème, mozzarella fior di latte, pommes de terre, véritable Andouille de Vire "Jambons du bocage", Camembert de Normandie AOP et persil frais.

Les Pizzas Fraîcheurs

Andria Petite ou Pizzette 13,90€ Classique 16,90€
Sauce tomate, après cuisson : Burrata di Andria IGP, tomates cerises, Parmigiano Reggiano AOP, roquette et pesto au basilic.

Genovese Petite ou Pizzette 14,90€ Classique 17,90€
Mozzarella fior di latte, après cuisson : Burrata di Andria IGP, jambon sec d'Ardèche IGP, roquette et pesto au basilic.

Salmone & Basilic Nouvelle recette Petite ou Pizzette 15,90€ Classique 18,90€
Mozzarella fior di latte, après cuisson : Burrata di Andria IGP, saumon fumé de Norvège, roquette et huile d'olive au basilic.

Les Pizzas Essentielles

Margherita Petite ou Pizzette 7,90€ Classique 10,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et huile d'olive au basilic.

Romaine Petite ou Pizzette 9,90€ Classique 12,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc salaison Guèze et origan.

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

Reine Petite ou Pizzette 10,90€ Classique 13,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc salaison Guèze, champignons bruns de Paris et origan.

Chorizana Petite ou Pizzette 10,90€ Classique 13,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chorizo du domaine Abotia, fondue d'oignons et origan.

Chèvre & Miel Petite ou Pizzette 11,90€ Classique 14,90€
Crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, fondue d'oignons et miel français.

Maraîchère Nouvelle recette Petite ou Pizzette 11,90€ Classique 14,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, artichauts marinés, roquette et pesto.

Bourguignonne Petite ou Pizzette 11,90€ Classique 14,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bœuf haché charolais, fondue d'oignons, filet de crème et origan.

Campagnarde Petite ou Pizzette 11,90€ Classique 14,90€
Crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, poulet rôti maison et persil frais.

4 Fromages Petite ou Pizzette 12,90€ Classique 15,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Reblochon de Savoie AOP, Bleu du Vercors-Sassenage AOP, Tome des Bauges AOP et origan.

Nordique Petite ou Pizzette 13,90€ Classique 16,90€
Crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé de Norvège et ciboulette fraîche.

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

Les Pizzas Insolites

Indienne Petite ou Pizzette 11,90€ Classique 14,90€
Crème, curry de Madras, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison, fondue d'oignons, chutney de mangue et amandes torréfiées.

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

Cajun Petite ou Pizzette 12,90€ Classique 15,90€
Sauce tomate, épices Cajun, mozzarella fior di latte, chorizo du domaine Abotia, poulet rôti maison, chutney de mangue et oignons frits.

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

Supplément Burrata di Andria IGP 4,5€

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 Raclette Nouvelle recette 13,90€
Ravioles Saint-Jean®, crème, jambon blanc salaison Guèze, Raclette de Savoie IGP et ciboulette fraîche.

Gratin Normand Recette de saison 13,90€
Ravioles Saint-Jean®, crème, poêlée de champignons au Calvados, Camembert de Normandie AOP.

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 Mont-Blanc De retour ! 6,50€
Crémeux à la vanille de Madagascar, coulis de marrons, brisures de marrons et biscuit.

Focaccia Sucrée à partager 9,90€
Garnie de pâte à tartiner choko-noisette artisanale BIO.

Focaccia Douceur Normande saison 10,90€
Garnie de pâte à tartiner choko-noisette artisanale BIO et de préparation de fruits pomme vanillée.

Glaces & Sorbets Bio *Terre adélice 120ml* 5,50€
Vanille, Caramel, Chocolat, Châtaigne

Le Café-Mignardises 6,90€



BASILIC&CO
PIZZAS DE TERROIRS / PRODUITS DE TERROIRS

Toutes nos viandes et nos charcuteries sont d'origine France, sauf l'andouille de Vire, origine France et UE • 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