



**BASILIC & CO**  
Pizza de terroir

2 Bd René Laennec - 35000 RENNES  
Tél. 02 23 21 11 50

les Pizzas

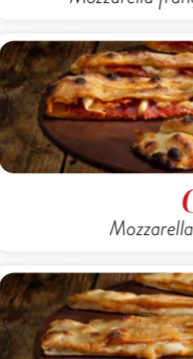
# Salades repas

ACCOMPAGNÉES D'UN PAIN GARNI.

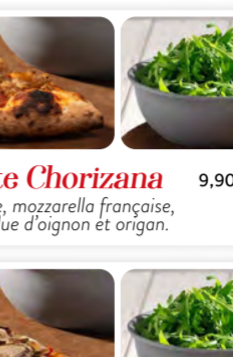
Une vinaigrette au choix :  
• Huile d'olive au basilic du chef  
• Huile d'olive, vinaigre balsamique  
• Huile au basilic, vinaigre à l'échalote



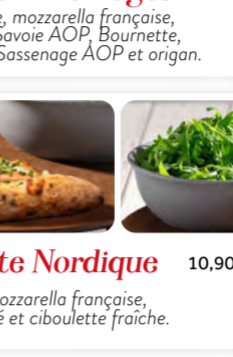
**Duo de poisson** 15,90€  
Roquette ou multifeuille, cabillaud rôti, saumon fumé, oignons frites et crème de balsamique.  
Pain garni : Mozzarella française et ciboulette fraîche.



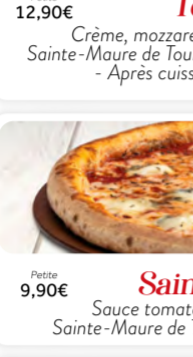
**Di Bufala** 13,90€  
Roquette ou multifeuille, mozzarella di Bufala Campana DOP et crème de balsamique.  
Pain garni : Sauce tomate, dés de tomates et huile d'olive au basilic du chef.



**Parmigiane** 12,90€  
Roquette ou multifeuille, jambon sec, Parmigiano Reggiano DOP, oignons frites et crème de balsamique. Pain garni : Parmigiano Reggiano DOP et ciboulette fraîche.



**Fermière** 13,90€  
Roquette ou multifeuille, poulet rôti, Parmigiano Reggiano DOP, oignons frites et crème de balsamique.  
Pain garni : Mozzarella française, poitrine fumée, et ciboulette fraîche.



**salade d'accompagnement** 3,50€  
Roquette ou multifeuille, huile d'olive au basilic du chef et crème de balsamique.

# focaccine

EN APÉRITIF, EN ENTRÉE, À PARTAGER OU PAS.



**Sainte-Maure & miel** 10,90€  
Mozzarella française, Sainte-Maure de Touraine AOP, miel et thym.



**Ciboulette** 7,90€  
Mozzarella française et ciboulette fraîche.



**Chorizo** 9,90€  
Mozzarella française et chorizo.



**Ossau-Iraty** 11,90€  
Mozzarella française, Ossau-Iraty AOP affiné et piment d'Espelette AOP.

# Pizzettes

SERVIES AVEC UNE SALADE D'ACCOMPAGNEMENT : roquette ou multifeuille, huile d'olive au basilic du chef et crème de balsamique.



**Pizzette Chorizana** 9,90€  
Sauce tomate, mozzarella française, chorizo, fondue d'oignon et origan.



**Pizzette Reine** 9,90€  
Sauce tomate, mozzarella française, jambon blanc, champignons bruns de Paris et huile d'olive au basilic du chef.



**Pizzette 4 fromages** 9,90€  
Sauce tomate, mozzarella française, reblochon de Savoie AOP, Bourquette, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.



**Pizzette Nordique** 10,90€  
Crème, mozzarella française, saumon fumé et ciboulette fraîche.

# Pizzas

TERROIRS



**Touraine** 12,90€ Petite / 16,90€ Grande  
Crème, mozzarella française, jambon sec, Sainte-Maure de Touraine AOP et ciboulette fraîche - Après cuisson : noix du Dauphiné.



**Sainte-Maure** 9,90€ Petite / 12,90€ Grande  
Sauce tomate, mozzarella française, Sainte-Maure de Touraine AOP, miel et thym.



**Provençale** 9,90€ Petite / 12,90€ Grande  
Sauce tomate, mozzarella française, poulet rôti, poivrons frais et thym.



**Saint-Jean** 9,90€ Petite / 12,90€ Grande  
Crème, mozzarella française, ravioles Saint-Jean® et ciboulette fraîche.



**4 fromages** 11,90€ Petite / 14,90€ Grande  
Sauce tomate, mozzarella française, reblochon de Savoie AOP, Bourquette, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.



**Bourguignonne** 11,90€ Petite / 14,90€ Grande  
Sauce tomate, mozzarella française, bœuf haché charolais, fondue d'oignons, flet de crème et origan.



**Marcelline** 11,90€ Petite / 14,90€ Grande  
Crème, mozzarella française, poitrine fumée, Saint-Marcellin IGP affiné et ciboulette fraîche.



**Montagnarde** 11,90€ Petite / 14,90€ Grande  
Sauce tomate, mozzarella française, jambon sec, bleu du Vercors-Sassenage AOP - Après cuisson : roquette.



**Drômoise** 11,90€ Petite / 14,90€ Grande  
Crème, mozzarella française, ravioles Saint-Jean®, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.



**Savoyarde** 12,90€ Petite / 15,90€ Grande  
Crème, mozzarella française, poitrine fumée, reblochon de Savoie AOP et fondue d'oignons.



**Bournette** 11,90€ Petite / 14,90€ Grande  
Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, poitrine fumée, Bournette et ciboulette fraîche.



**Basque** 12,90€ Petite / 16,90€ Grande  
Sauce tomate, mozzarella française, jambon sec, Ossau-Iraty AOP affiné, piment d'Espelette AOP et ciboulette fraîche.

# Pizzas

INSOLITES



**Orientale** 10,90€ Petite / 13,90€ Grande  
Sauce tomate, cumin, mozzarella française, poulet rôti, fondue d'oignons et miel.



**Madras** 11,90€ Petite / 14,90€ Grande  
Crème, curry de Madras, mozzarella française, poulet rôti, poivrons frais et ciboulette fraîche.



**Tartare** 12,90€ Petite / 15,90€ Grande  
Mozzarella française, filet de saumon fumé, dés de tomates, bœuf haché charolais - Après cuisson : oignons frites et sauce tartare.



**Terre & Mer** 13,90€ Petite / 16,90€ Grande  
Sauce tomate, mozzarella française, cabillaud rôti, chorizo, poivrons frais et ciboulette fraîche.



**Brexitieuse** 13,90€ Petite / 17,90€ Grande  
Sauce tomate, mozzarella française, bœuf haché charolais, poitrine fumée, fondue d'oignons et cheddar.

# Pizzas

DE LA CRIÉE



**Nordique** 11,90€ Petite / 14,90€ Grande  
Crème, mozzarella française, saumon fumé et ciboulette fraîche.



**Fish and Crisp** 12,90€ Petite / 15,90€ Grande  
Crème, mozzarella française, cabillaud rôti, ciboulette fraîche - Après cuisson : oignons frites et sauce tartare.



**Barboteuse** 12,90€ Petite / 15,90€ Grande  
Crème, mozzarella française, saumon fumé, huile d'olive au basilic du chef - Après cuisson : roquette.



**Cabillaud** 12,90€ Petite / 16,90€ Grande  
Crème, mozzarella française, cabillaud rôti, champignons bruns de Paris et ciboulette fraîche.

# Pizzas

ESSENTIELLES



**Romaine** 9,90€ Petite / 11,90€ Grande  
Sauce tomate, mozzarella française, jambon blanc et huile d'olive au basilic du chef.



**Chorizana** 10,90€ Petite / 13,90€ Grande  
Sauce tomate, mozzarella française, chorizo, fondue d'oignons et origan.



**Reine** 10,90€ Petite / 13,90€ Grande  
Sauce tomate, mozzarella française, jambon blanc, champignons bruns de Paris et huile d'olive au basilic du chef.



**Marguerite** 7,90€ Petite / 10,90€ Grande  
Mozzarella française, filet de sauce tomate, dés de tomates et huile d'olive au basilic du chef.



**Royale** 11,90€ Petite / 14,90€ Grande  
Sauce tomate, mozzarella française, jambon blanc, champignons bruns de Paris, œuf et origan.



**Campagnarde** 11,90€ Petite / 14,90€ Grande  
Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, poulet rôti et ciboulette fraîche.



**Méridionale** 11,90€ Petite / 14,90€ Grande  
Sauce tomate, mozzarella française, jambon sec, huile d'olive au basilic du chef - Après cuisson : roquette et Parmigiano Reggiano DOP.

# Pizzas

MARAÎCHÈRES



**Végétale** 8,90€ Petite / 10,90€ Grande  
Sauce tomate, champignons bruns de Paris, poivrons frais, fondue d'oignons, huile d'olive au basilic du chef - Après cuisson : roquette.



**Méditerranéenne** 9,90€ Petite / 12,90€ Grande  
Sauce tomate, mozzarella française, poivrons frais, fondue d'oignons, piment d'Espelette AOP, thym - Après cuisson : roquette.



**Italienne** 10,90€ Petite / 13,90€ Grande  
Mozzarella française, filet de sauce tomate, dés de tomates, huile d'olive au basilic du chef - Après cuisson : roquette et Parmigiano Reggiano AOP.

# Pizzas

DI BUFALA



**Chorizana di Bufala** 12,90€ Petite / 15,90€ Grande  
Sauce tomate, mozzarella di Bufala Campana DOP, chorizo, fondue d'oignon et origan.



**Végétarienne di Bufala** 12,90€ Petite / 14,90€ Grande  
Sauce tomate, mozzarella di Bufala Campana DOP, champignons bruns de Paris, poivrons frais, fondue d'oignons et huile d'olive au basilic du chef.



**Reine di Bufala** 13,90€ Petite / 15,90€ Grande  
Sauce tomate, mozzarella di Bufala Campana DOP, jambon blanc, champignons bruns de Paris et huile d'olive au basilic du chef.



**Margherita di Bufala** 10,90€ Petite / 12,90€ Grande  
Sauce tomate, mozzarella di Bufala Campana DOP et huile d'olive au basilic du chef.

# Desserts

ARTISANAUX FABRIQUÉS DANS LA DRÔME PAR UN ARTISAN PÂTISSIER.



**Prit'Ramis** 5,90€  
Tiramisu café aux éclats de biscuit.  
**Le Mousstache** 5,90€  
Mousse au chocolat Valrhona aux éclats de biscuit.  
**Le Pressé** 5,90€  
Tarte au citron déstructurée, avec un zeste de citron vert et vanille de Madagascar.  
**Le Vercors** 5,90€  
Dessert typique du Vercors revisité avec crème à la vanille de Madagascar, caramel et noix du Dauphiné.

# focaccia dessert



**focaccia dessert** 4,90€ Individuelle / 8,90€ À partager  
Garnie de pâte à tartiner artisanale et biologique fabriquée dans le Berry à partir d'ingrédients issus du commerce équitable (sucre et cacao).

# Ingredient supplémentaire

sauf : Poissons, fromages, viandes et ravioles Saint-Jean®

2,50€

# Menu enfant

- de 8 ans

Une pizzette de choix  
+ Vitell'Up fraise bio 33cl  
+ Glace bio Terre Adélice 120ml  
Vanille ou Fraise.

9,90€

# Huile pimentée

Artisan



**Huile pimentée** 9,90€ 25cl / 1€ 25ml