





## SAVOUREZ LE TERROIR SUISSE

Le territoire de nos voisins helvétiques réserve bien des trésors. Pas moins de 450 sortes de fromages y existent. Et comme on aime les bons fromages, quoi de mieux que de dédier une carte hivernale au terroir suisse ? Dégustez des recettes autour de l'Appenzeller, le fromage au lait cru le plus corsé de Suisse, l'Etivaz AOP, aromatique et fruité, fumé au feu de bois, et le plus connu de tous, le Gruyère d'Alpage AOP, au goût fin. Découvrez également la chiffonnade de viande des Grisons, une charcuterie typique du canton éponyme fabriquée à partir de viande de bœuf. On vous invite à voyager à travers des recettes hivernales confectionnées à partir d'une pâte fraîche maison.



# les Boissons

## • EAUX

Vittel 50cl 2,20 € San Pellegrino 50cl 2,20 €

## • LIMONADES ARTISANALES 33 cl

Créée en 1856, Elixia est l'une des plus anciennes limonaderies de France.  
 Nature 3,20 € Fraise des bois 3,20 €  
 Cola à la vanille de Tahiti 3,60 €

## • JUS & NECTARS DE FRUITS, THÉS GLACÉS & SMOOTHIES BIO 25 cl

La Maison Meneau vous propose un large choix de boissons rafraichissantes biologiques de grandes origines, pour redécouvrir le goût de l'authentique.

Jus multi-fruits 3,20 € Thé vert à la pêche 3,40 €  
 Jus de pomme 3,20 € Smoothie banane/ananas 3,60 €  
 Smoothie mangue/passion 3,60 €

## • BIÈRES ARTISANALES 33 cl

La brasserie des Cuves de Sassenage brasse artisanalement des bières peu amères et de qualité.

Blanche 4,20 € Rousse 4,20 €  
 Blonde 4,20 € Noire 4,20 €

## • VINS

Bardolino Chiaretto IGP	37.5cl 	75cl 
■ Valpolicella	6,90 €	12,90 €
Bardolino Chiaretto IGP	37.5cl 	75cl 
■ Valpolicella	6,90 €	12,90 €

Plus de références peuvent être disponibles en restaurant selon les stocks.



*Nouveauté*

La Focaccia d'Appenzell',  
Mozzarella artisanale française  
et Appenzeller

11.90 €



# les Focacce

**EN APÉRITIF, EN ENTRÉE  
OU EN ACCOMPAGNEMENT,  
PRÉDÉCOUPÉE EN 10 BÂTONNETS  
A PARTAGER OU PAS !**

- Mozzarella artisanale française,  
**ciboulette fraîche** 7,90 €
- Mozzarella artisanale française,  
**lardons fumés** 8,90 €
- Mozzarella artisanale française,  
**bleu du Vercors-Sassenage AOP** 8,90 €
- Mozzarella artisanale française,  
**tome des Bauges AOP** 8,90 €
- **Reblochon de Savoie AOP**,  
fondue d'oignons, lardons fumés 8,90 €
- Mozzarella artisanale française,  
**Ossau Iraty AOP**, piment d'Espelette AOP 10,90 €
- Mozzarella artisanale française,  
**chorizo français** 9,90 €



*-les Terroirs-*



Ø 26 cm

**9,90 € 4 FROMAGES DES ALPES 13,90 €**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, tome des Bauges AOP, bleu du Vercors-Sassenage AOP, reblochon de Savoie AOP et origan.

**9,90 € BOURGUIGNONNE 12,90 €**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, bœuf haché BIO, fondue d'oignons, filet de crème et origan.

**9,90 € DRÔMOISE ♥ 12,90 €**

Crème, mozzarella artisanale française, ravioles du Dauphiné IGP Label Rouge, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.

**9,90 € MARCELLINE 13,90 €**

Crème, mozzarella artisanale française, Saint-Marcellin IGP affiné, lardons fumés et ciboulette fraîche.

Ø 31cm

Ø 26 cm

**9,90 € SAVOYARDE 13,90 €**

Crème, mozzarella artisanale française, lardons fumés, reblochon de Savoie AOP et fondue d'oignons.

**10,90 € BAUGIENNE ♥ 13,90 €**

Crème, mozzarella artisanale française, champignons bruns de Paris, lardons fumés, tome des Bauges AOP et ciboulette fraîche.

**11,90 € BASQUE 14,90 €**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, Ossau Iraty AOP affiné, chiffonnade de jambon sec d'Ardèche IGP, ciboulette fraîche et piment d'Espelette AOP.

Ø 31cm

## ✚ UN PAYS DE TRADITIONS FROMAGÈRES ✚

De canton en canton, les nombreux plateaux de Suisse en font un pays riche en traditions fromagères. Et il y en a pour tous les goûts ! Découvrez l'Appenzeller, le plus corsé des fromages suisses et l'Etivaz AOP, aromatique, fruité et fumé au feu de bois.

**11,90 € APPENZELLER ✕ 15,90 €**

Crème, mozzarella artisanale française, fondue d'oignons, Appenzeller, chiffonnade de viande des Grisons et vin blanc.

**11,90 € L'ETIVAZ ✕ 15,90 €**

Crème, mozzarella artisanale française, l'Etivaz AOP, champignons bruns de Paris, poivre noir du moulin et thym.

Nos viandes sont françaises à l'exception de la chiffonnade de viande des Grisons (origine UE)



3 FROMAGES SUISSES

## L'HIVER ARRIVE

Découvrez la pizza 3 fromages suisses, un mélange de caractère et de douceur avec le Gruyère d'Alpage AOP !

Ø 26 cm



Ø 31cm

**12,90 € 3 FROMAGES SUISSES 15,90 €**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, Gruyère d'Alpage AOP, l'Etivaz AOP, Appenzeller et ciboulette fraîche.

l'Etivaz



NOUVEAUTÉ | COUP DE COEUR



# *-les Audacieuses-*



Ø 26 cm

**9,90 € MÉLI-MÉLO**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, Caprinette, amandes effilées grillées et miel.

**9,90 € TAJINE**

Crème au curry, mozzarella artisanale française, poulet rôti, fondue d'oignons, amandes effilées grillées et miel.

**10,90 € MÉRIDIONALE**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, chiffonnade de jambon sec d'Ardèche IGP - Après cuisson : roquette, Parmigiano Reggiano AOP et filet d'huile artisanale au basilic.

**10,90 € CHORIZANA**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, fondue d'oignons, chorizo français et organ.

Ø 31cm

**12,90 €**

Ø 26 cm

**11,90 € BARBOTEUSE**

Crème, mozzarella artisanale française, tranches de saumon fumé - Après cuisson : roquette et filet d'huile artisanale au basilic.

**12,90 € RAFFINÉE**

Crème, mozzarella artisanale française, ravioles du Dauphiné IGP Label Rouge, tranches de saumon fumé et ciboulette fraîche.

**12,90 € BREXITEUSE**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, bœuf haché BIO, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons et Cheddar Ivy's Vintage.

Ø 31cm

**15,90 €****15,90 €****15,90 €**

## **+** NOTRE SÉLECTION DE SAVEURS HELVÈTES **+**

On vous invite à redécouvrir le Gruyère AOP, issu des alpages suisses. Son goût plus salé et légèrement plus corsé que le gruyère que l'on mange habituellement est surprenant.

**10,90 € FRIBOURGEOISE**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, Gruyère d'Alpage AOP et ciboulette fraîche.

**11,90 € SUBTILE**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, Gruyère d'Alpage AOP, chiffonnade de viande des Grisons, miel et thym.

Nos viandes sont françaises à l'exception de la chiffonnade de viande des Grisons (origine UE)



▼ FONDUE SUISSE

### **AU COIN DU FEU**

Savourez la Suisse à travers cette recette inspirée d'un plat traditionnel : la fondue !

Ø 26 cm



Ø 31cm

**11,90 € FONDUE SUISSE 14,90 €**

Crème, Gruyère d'Alpage AOP, Appenzeller, chiffonnade de viande des Grisons, poivre noir du moulin et vin blanc.

▼ *Subtile*



NOUVEAUTÉ | COUP DE COEUR



*-les Incontournables-*





Ø 26 cm

**8,50 € ROMAINE**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, origan - Après cuisson : filet d'huile artisanale au basilic.

**9,90 € MARGHERITA 11,90 €**

Sauce tomate BIO, mozzarella di Bufala Campana DOP - Après cuisson : filet d'huile d'olive et basilic frais.

**9,90 € VÉGÉTARIENNE 11,90 €**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, champignons bruns de Paris, poivrons frais, fondue d'oignons, origan - Après cuisson : filet d'huile artisanale au basilic.

Ø 31cm

**9,90 €**

Ø 26 cm

**9,90 € ROYALE**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, champignons bruns de Paris, œuf, origan - Après cuisson : filet d'huile artisanale au basilic.

**11,90 € ROYALE DI BUFALA 14,90 €**

Sauce tomate BIO, mozzarella di Bufala Campana DOP, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, champignons bruns de Paris - Après cuisson : filet d'huile artisanale au basilic et basilic frais.

Ø 31cm

**12,90 €**

## - Calzone -

Découvrez les traditionnelles recettes de Calzone façon Basilic & Co gratinées au comté AOP.

**ITALIEN 11,90 €**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, champignons bruns de Paris, chiffonnade de jambon blanc ardéchois et basilic frais, gratiné au comté AOP.

**IBERIQUE 12,90 €**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, chorizo français, poivrons frais, gratiné au comté AOP.

**PROVENÇAL 11,90 €**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, Caprinette, miel et thym frais, gratiné au comté AOP.

1 €



### Huile artisanale AU PIMENT D'ESPELETTE

Pimentez vos pizzas avec l'huile artisanale produite au cœur de la région Rhône-Alpes.

25ML

### Ingredient SUPPLÉMENTAIRE au choix !

1.50 €

SAUF :

Gruyère d'Alpage AOP • l'Etivaz AOP • Appenzeller  
Ossau Iraty AOP • Saumon fumé  
Mozzarella di Bufala Campana DOP • Caprinette

2.50 €



Nos viandes sont françaises à l'exception de la chiffonnade de viande des Grisons (origine UE)



NOUVEAUTÉ | COUP DE COEUR



# -les Desserts-



## FOCACCIA DESSERT (2/3 pers.)

Dessert tout chaud, prédécoupé en 10 bâtonnets à partager ou pas ! Pâte à tartiner artisanale biologique fabriquée dans le Berry à partir d'ingrédients issus du commerce équitable (sucre et cacao).

Choko noisette

7,90 €

## GLACES ARTISANALES BIO

Les glaces «Terre Adélice» sont fabriquées à partir de fruits entiers biologiques, de lait frais et crème fraîche collectés sur le plateau ardéchois. Cela, sans renfort d'arôme, ni colorant pour privilégier qualité et authenticité du goût.

Glaces 120 ml  3,90 € Glaces 500 ml  10,90 €

Glace Café

Glace Caramel à la crème salée

Sorbet Châtaigne / marrons confits

Sorbet Chocolat noir A. Morin

Sorbet Citron

Sorbet Framboise

Glace Menthe feuille

Glace Vanille gousse

## DESSERTS ARTISANAUX

Desserts individuels fabriqués dans le Pas-de-Calais selon un savoir-faire artisanal exclusivement pour Basilic & Co.

Mousse au chocolat

4,90 €

 Le petit frouze

4,90 €

Tiramisu café

4,90 €



Dessert  
**LE PETIT FROUZE**



A la frontière franco-suisse,  
finissez sur une note légère et chocolatée.

4.90 €



AUTOMNE + HIVER

Suivez-nous sur...



[www.basilic-and-co.com](http://www.basilic-and-co.com)

74 boulevard de la République - 38 500 VOIRON  
04 76 35 54 08

À EMPORTER • EN LIVRAISON  
OUVERT 7J/7 • MIDI & SOIR

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

Prix nets TTC, services compris - Hors livraison - 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 - RCS Romans - SIRET 80060107200013. Les prix peuvent varier en fonction des restaurants.

La liste des allergies est disponible en restaurant. Conception graphique : Basilic & Co

Crédits photos : Aurélie Jeannette - Shutterstock / Photos non-contractuelles / Photos des glaces et des boissons : autorisation des fournisseurs.