





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'Étivaz 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 & SODAS

Vittel 50cl	2,50 €	San Pellegrino 50cl	2,50 €
Coca-Cola 33cl	2,50 €		

• LIMONADES ARTISANALES 33 CL

Créée en 1856, Elixia est l'une des plus anciennes limonaderies de France.

Nature	3,50 €	Fraise des bois	3,50 €
Framboise	3,50 €	Cassis	3,50 €
Cola à la vanille de Tahiti	3,90 €		

• JUS DE FRUITS, THÉS GLACÉS & BOISSONS DOUCES BIO 25 CL

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

Jus multi-fruits	3,40 €	Jus d'orange	3,40 €
Jus de pomme	3,40 €	Citronnade BIO Bella Lula	3,50 €
Thé glacé à la pêche BIO	3,40 €		

Les boissons Bordelaises Unaju sont pétillantes, 100% naturelles et biologiques.

Fraise-basilic	3,90 €	Citron-menthe	3,90 €
Mandarine-romarin	3,90 €	Pamplemousse-sureau	3,90 €

• BIÈRES ARTISANALES BIO 33 CL

Depuis 10 ans, la Brasserie Artisanale Mascaret offre une gamme complète de bières certifiées 100% biologiques.

Blonde - Blanche - Ambrée	4,50 €	IPA - Triple	4,80 €
---------------------------	--------	--------------	--------

• VINS

Sélection complète en restaurant.

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



-les Terroirs-



Ø 26 cm

10,90 € 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.

10,90 € BOURGUIGNONNE 13,90 €

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

10,90 € DRÔMOISE 13,90 €

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

10,90 € MARCELLINE 13,90 €

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

Ø 31cm

Ø 26 cm

10,90 € SAVOYARDE 13,90 €

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

11,90 € BAUGIENNE 14,90 €

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.

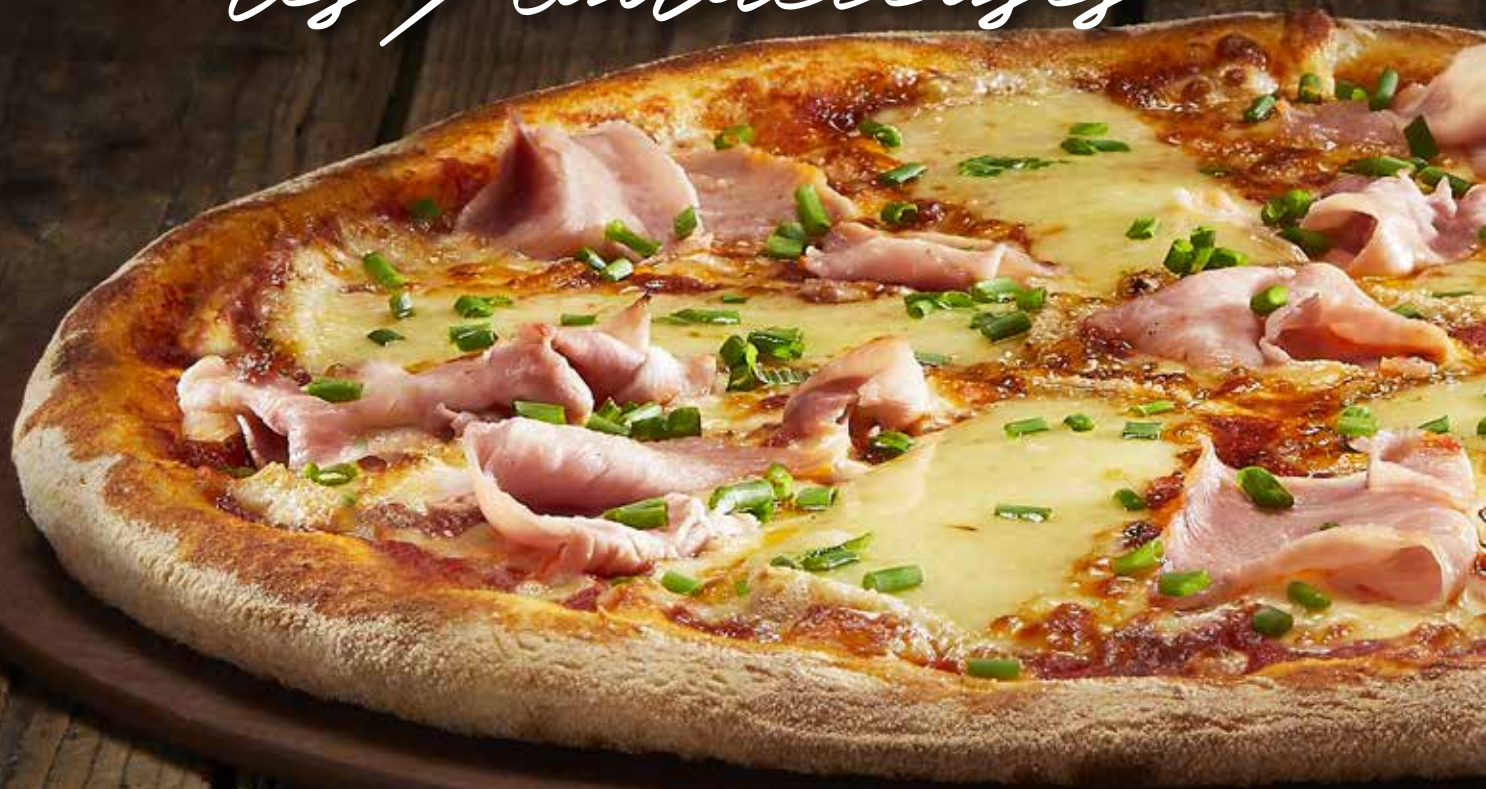
L'Etivaz



NOUVEAUTÉ | COUP DE COEUR



-les Audacieuses-



Ø 26 cm

9,90 € MÉLI-MÉLO 13,90 €
Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, Caprinette, amandes effilées grillées et miel.

9,90 € TAJINE 13,90 €
Crème au curry, mozzarella artisanale française, poulet rôti, fondue d'oignons, amandes effilées grillées et miel.

11,90 € MÉRIDIONALE 14,90 €
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 13,90 €
Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, fondue d'oignons, chorizo français et organ.

Ø 31cm

Ø 26 cm

11,90 € BARBOTEUSE 15,90 €
Crème, mozzarella artisanale française, tranches de saumon fumé - Après cuisson : roquette et filet d'huile artisanale au basilic.

12,90 € RAFFINÉE 15,90 €
Crème, mozzarella artisanale française, ravioles du Dauphiné IGP Label Rouge, tranches de saumon fumé et ciboulette fraîche.

12,90 € BREXITEUSE 15,90 €
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

🇨🇭 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 14,90 €
Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, Gruyère d'Alpage AOP et ciboulette fraîche.

11,90 € SUBTILE 15,90 €
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

8,90 € ROMAINE

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

9,90 € MARGHERITA 12,90 €

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

9,90 € VÉGÉTARIENNE 12,90 €

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

10,90 €

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.

12,90 € 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 €



MENU ENFANT
10 ANS

8.90 €

Une pizza Romaine ou Végétarienne (26cm)
et une boisson au choix
+1 surprise



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 **8,90 €**

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  **4,20 €**

Glace Caramel à la crème salée
Sorbet Châtaigne / marrons confits
Sorbet Chocolat noir A. Morin
Sorbet Fraise
Glace Menthe feuille
Glace Noisette
Glace Vanille gousse

Glaces 500 ml  **10,90 €**

Glace Caramel à la crème salée
Sorbet Châtaigne / marrons confits
Sorbet Chocolat noir A. Morin
Glace Menthe feuille
Glace Vanille gousse



CHEZ BASILIC & CO

RETROUVEZ LE MEILLEUR DES
TERROIRS DANS NOS PIZZAS,
CALZONE & FOCACCIE

FAITES SOUS VOS YEUX



Recettes
gastonomiques



Pâte maison
étalée à la main



Cuisson sur
sole de pierre



Respect de
l'environnement



Service
rapide

AUTOMNE + HIVER

Suivez-nous sur...



www.basilic-and-co.com

20 ter rue Emile Zola
33 110 LE BOUSCAT
05 56 58 84 98

18 av. du Maréchal Gallieni
33 700 MERIGNAC
05 56 42 51 58

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

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. 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 allergènes 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.