



BASILIC & CO[®]

Pizza de terroir

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ

Alsace - Lorraine

Boissons

NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS ORIGINALES ET RAFRAÎCHISSANTES.

Eaux & sodas

Vittel 50 cl	2,90€
San Pellegrino 50 cl	3,00€
San Pellegrino 1 L	5,00€
Coca-Cola 33 cl ou Coca-Cola Zero 33 cl	3,00€
Cola artisanale à la vanille de Tahiti <i>Elixia</i> 33 cl	4,20€
Limonade nature <i>Elixia</i> 33 cl	4,20€
Limonade nature Bio <i>Elixia</i> 33 cl	4,20€
Limonade fraise des bois <i>Elixia</i> 33 cl	4,20€
Limonade Cerise Griotte <i>Elixia</i> 33 cl	4,20€
Limonade Framboise <i>Elixia</i> 33 cl	4,20€
Limonade Fruit de la passion <i>Elixia</i> 33 cl	4,20€
Jus de fruits, thés glacés & boissons douces	
Citronnade Bella Lula <i>Maison Meneau</i> 25 cl	4,00€

Orangeade Bella Lula <i>Maison Meneau</i> 25 cl	4,00€
Thé glacé Pêche <i>Maison Meneau</i> 25 cl	4,00€
Nectar Framboise-fraise <i>Maison Meneau</i> 25 cl	4,00€
Pur jus de Pomme de Lot-et-Garonne <i>Maison Meneau</i> 25 cl	4,00€
Pur jus d'Orange <i>Maison Meneau</i> 25 cl	4,00€
Pur jus de Raisin Rouge du Sud-Ouest <i>Maison Meneau</i> 25 cl	4,00€
Fizz Mojito <i>Maison Meneau</i> 33 cl	4,00€
Thé glacé Hibiscus Fleur de Sureau <i>Maison Meneau</i> 25 cl	4,00€

Bières bouteilles

Blonde - Blanche - IPA - Rousse - Frise <i>Brasserie des cuves</i> 33 cl	5,00€
Blonde bio <i>Brasserie familiale de Moselle papillon</i> 33 cl NOUVEAU	5,50€
Les pressions <i>Brasserie des cuves</i>	
Blonde - IPA - Rousse	5,00€ 25cl / 8,00€ 50cl

Vins	12cl	75cl
Blanc - Cité de Carcassonne IGP - Domaine de l'Estagnère	6,00€	30,00€
Blanc - Pays d'oc IGP - Cha Cha-Cha Chardonnay	6,00€	22,00€
Rosé - Basilicata IGT - Sensuale	6,00€	31,00€
Rosé - Pays d'oc IGP - Zangre	6,00€	22,00€
Rouge - Sicilia DOC - Zabù Nero d'Avola	6,00€	25,00€
Rouge - Chianti Superiore DOCG - Santa Cristina	7,00€	36,00€
Rouge - Bourgogne - Epineuil (Simonnet Febvre)	6,00€	32,00€

Focacce

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF, EN ENTRÉE, À PARTAGER OU PAS.

Focaccia ciboulette fraîche	8,90€	Focaccia chorizo français	10,90€
Mozzarella française et ciboulette fraîche.		Mozzarella française et chorizo français.	
Focaccia lardons fumés	9,90€	Focaccia Ossau-Iraty AOP	11,90€
Mozzarella française et lardons fumés.		Mozzarella française, Ossau-Iraty AOP affiné et piment d'Espelette AOP.	

Salades repas

NOS SALADES AUX SAVEURS DES TERROIRS, SERVIES AVEC UN PETIT PAIN MAISON ET SA VINAIGRETTE ARTISANALE.

Au choix : Huile d'olive de Kalamata AOP, vinaigre balsamique • Huile au basilic, vinaigre à l'échalote • Niçoise (basilic, ail, citron) • Provençale (olive, balsamique, herbes de Provence).
Petit pain gratiné + 1 € : Bournette fleurie • bleu du Vercors-Sassenage AOP • tome des Bauges AOP.

Salade Fermière NOUVEAU	14,90€	Salade Fleurie NOUVEAU	14,90€
Mesclun, poulet rôti, Parmigiano Reggiano AOP, tomates cerises, cébette fraîche et oignons frits ardéchois.		Mesclun, bâton lorrain fumé à l'ail des ours, Bournette fleurie, asperges vertes et graines de courge bio.	
Salade Italienne NOUVEAU	14,90€	Salade Briarde NOUVEAU	14,90€
Mesclun, chiffonnade de jambon sec d'Ardèche IGP, Parmigiano Reggiano AOP, tomates cerises et graines de courge bio.		Mesclun, brie de Meaux AOP, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, tomates cerises, cébette fraîche, oignons frits ardéchois et moutarde à l'ancienne au miel.	

Pizzettes

SEULE OU AVEC UNE SALADE D'ACCOMPAGNEMENT.

Pizzette au choix avec une petite salade 11,50€

Mesclun, tomates cerises, oignons frits ardéchois et vinaigrette artisanale.

Pizzette Reine NOUVEAU	6,50€	Pizzette Chorizo NOUVEAU	6,50€
Sauce tomate bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, champignons bruns de Paris et origan.		Sauce tomate bio, mozzarella française, chorizo français et origan.	
Pizzette Vercors NOUVEAU	6,50€	Pizzette Lorraine NOUVEAU	6,50€
Sauce tomate bio, mozzarella française, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.		Crème, mozzarella française, brie de Meaux AOP et champignons de bruns de Paris.	

Ingrédient supplémentaire 1,50€ **Sauf** 2,50€ : Viandes • Fromages • Ravioles Saint-Jean[®]

Huile artisanale au piment d'Espelette AOP - Produite en région Rhône-Alpes 25 ml 1€

Menu enfant -8ans 8,90€ - Une pizzette au choix + une Vittel'Up fraise bio 33 cl (ou boisson au choix hors alcool +1€) + une surprise.

~ Toutes nos viandes sont d'origine française ~ **Produit végétarien** ~

78 avenue de la Marne - 92600 ASNIERES-SUR-SEINE - Tél. 01 40 86 40 37

SUR PLACE | À EMPORTER | EN LIVRAISON | OUVERT 7J/7 | MIDI&SOIR

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

Prix nets TTC, service 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

Pizzas de terroirs

DES RECETTES FAITES À LA DEMANDE À PARTIR DE NOTRE PÂTE MAISON,
ÉTALÉE À LA MAIN, CUITES DANS UN FOUR À SOLE DE PIERRE.

Nouvelles recettes de saison

	Petite	Grande
Géromoise <small>NOUVEAU</small>	14,90€	16,90€
Crème, mozzarella française, munster AOP, moutarde à l'ancienne au miel, bâton lorrain fumé à l'ail des ours, fondue d'oignons et ciboulette fraîche.		
Lard nouveau <small>NOUVEAU</small>	14,90€	16,90€
Crème, mozzarella française, brie de Meaux AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et cébette fraîche.		
3 fromages de Lorraine <small>NOUVEAU</small>	14,90€	16,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, munster AOP, brie de Meaux AOP, Carré du Père Antoine et ciboulette fraîche.		

	Petite	Grande
Munster <small>NOUVEAU</small>	13,90€	15,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, munster AOP, bâton lorrain fumé à l'ail des ours et cébette fraîche.		
Meaux'tarde <small>NOUVEAU</small>	13,90€	15,90€
Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, brie de Meaux AOP, moutarde à l'ancienne au miel et ciboulette fraîche.		
Paysanne <small>NOUVEAU</small>	15,90€	17,90€
Crème, mozzarella française, asperges vertes, Parmigiano Reggiano AOP et poitrine paysanne fumée au bois de hêtre.		

(Re)découverte

	Petite	Grande
4 fromages des Alpes <small>NOUVEAU</small>	14,90€	16,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, tome des Bauges AOP, bleu du Vercors-Sassenage AOP, reblochon de Savoie AOP et origan.		
Bourguignonne	14,90€	16,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, bœuf haché charolais, fondue d'oignons, filet de crème et origan.		
Drômoise <small>NOUVEAU</small>	13,90€	15,90€
Crème, mozzarella française, ravioles Saint-Jean®, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.		
Marcelline	13,90€	15,90€
Crème, mozzarella française, Saint-Marcellin IGP affiné, lardons fumés et ciboulette fraîche.		
Savojarde	13,90€	15,90€
Crème, mozzarella française, lardons fumés, reblochon de Savoie AOP et fondue d'oignons.		
Baugienne	13,90€	15,90€
Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, lardons fumés, tome des Bauges AOP et ciboulette fraîche.		

	Petite	Grande
Basque	14,90€	16,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, Ossau-Iraty AOP affiné, chiffonnade de jambon sec d'Ardèche IGP, ciboulette fraîche et piment d'Espelette AOP.		
Tajine	13,90€	15,90€
Crème au curry, mozzarella française, poulet rôti, fondue d'oignons, amandes effilées grillées et miel.		
Brexiteuse	15,90€	17,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, bœuf haché charolais, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons et cheddar Ivy's Vintage.		
Vercors <small>NOUVEAU</small>	14,90€	16,90€
Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, Bournette fleurie et cébette fraîche.		
Royale	13,90€	15,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, champignons bruns de Paris, œuf, origan et filet d'huile artisanale au basilic.		

Les essentielles

	Petite	Grande
Dauphinée <small>NOUVEAU</small>	12,90€	14,90€
Crème, mozzarella française, bleu du Vercors-Sassenage AOP et brisure de noix.		
Chorzana	12,90€	14,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, chorizo français, fondue d'oignons et origan.		

	Petite	Grande
Romaine	12,90€	14,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, origan et filet d'huile artisanale au basilic.		
Saint-Jean <small>NOUVEAU</small>	12,90€	14,90€
Crème, mozzarella française, ravioles Saint-Jean® et ciboulette fraîche.		

Petite salade d'accompagnement 5,50€

Mesclun, tomates cerises, oignons frits ardéchois et vinaigrette artisanale.

Desserts & gourmandises

OCTROYEZ-VOUS UN MOMENT GOURMAND AVEC NOTRE GAMME DE DESSERTS.

Sorbets et glaces artisanales bio Terre Adeline 120ml	5,00€
Glace Caramel à la crème salée, Sorbet Châtaigne / marrons confits, Sorbet Chocolat noir A, Morin, Sorbet Clémentine, Sorbet Framboise, Sorbet Mangue, Glace Menthe Feuilles, Sorbet Orange Sanguine, Sorbet Peche Blanche, Glace Straciatella, Glace Vanille Gousse, Sorbet Mirabelle <small>NOUVEAU</small> .	
Sorbets et glaces artisanales bio Terre Adeline 500ml	13,00€
Glace Citron Basilic, Glace Cookie, Glace Caramel à la crème salée.	

Boissons chaudes	
Ristretto ou Espresso	2,00€
Double Espresso ou Thé	3,00€
Desserts	
Mousse au chocolat Maison Beilvaire	4,50€
Riz au lait caramel Maison Beilvaire	4,50€
Panna cotta Framboise Maison Beilvaire	4,50€
Petit pot crème caramel Maison Beilvaire	3,50€
Panna cotta Vanille Maison Beilvaire	4,50€
Yaourt à l'ancienne aux fruits rouges Maison Beilvaire	3,50€
Focacce dessert	
Pâte à tartiner bio à la Choko noisette	Individuelle - À partager 4,90€ 9,90€



BASILIC&CO
Pizza de terroir

78 avenue de la Marne - 92600 ASNIERES-SUR-SEINE - Tél. 01 40 86 40 37

SUR PLACE | À EMPORTER | EN LIVRAISON | OUVERT 7J/7 | MIDI&SOIR

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

Prix nets TTC, service 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