



BASILIC&CO®

Pizza de terroir

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ

Alsace - Lorraine

Boissons

NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS ORIGINALES ET RAFRAÎCHISSANTES.

Eaux & sodas

Vittel 50 cl	2,30€
San Pellegrino 50 cl	2,60€
San Pellegrino 1L	4,30€
Cola Basque Egarrri 33 cl	3,60€
Cola artisanal à la vanille de Tahiti Elixia 33 cl	4,20€
Limonade nature Elixia 33 cl	3,90€
Limonade fraise des bois Elixia 33 cl	3,90€
Limonade Bio Lavande Elixia 33 cl	3,90€
Limonade Myrtille Elixia 33 cl	3,90€
Limonade Framboise Elixia 33 cl	3,90€
Limonade Sapin Elixia 33 cl	3,90€

Jus de fruits, thés glacés & boissons douces

Thé Blanc glacé Pêche Hibiscus Jomo 35 cl	3,90€
Maté Glacé Passion Citron vert Jomo 35 cl	3,90€

Cocktail Mutifruit Maison Meneau 25 cl	3,90€
Thé glacé Pêche Maison Meneau 25 cl	3,90€
Nectar Abricot Maison Meneau 25 cl	3,90€
Nectar Fraise-kiwi Maison Meneau 25 cl	3,90€
Nectar pêche Maison Meneau 25 cl	3,90€
Pur jus de Pomme de Lot-et-Garonne Maison Meneau 25 cl	3,90€
Potion Energisante Symples 33 cl	3,90€
Potion Relaxante Symples 33 cl	3,90€

Bières bouteilles

Blonde - Blanche - Ambrée Les brasseurs Savoyards 33 cl	4,70€
Blonde - Blanche - Ambrée Brasserie Veyrat 33 cl	5,10€
IPA Les brasseurs Savoyards 33 cl	5,10€
Blonde bio Brasserie familiale de Moselle papillon 33 cl NOUVEAU	5,50€

Les pressions Les brasseurs Savoyards

Blonde	25cl	50cl
	3,90€	6,90€

Vins	12cl	37,5cl	75cl
Blanc - Vin de Savoie Chignin AOP - Vieilles vignes (André et Michel Quénard)	4,40€		18,00€
Rosé - Coteaux d'Aix en Provence AOP - Cascades (Cercle des vigneron de Saint-Louis)	4,40€	12,00€	17,00€
Rouge - Côtes du Rhône AOP - M.Chapoutier	4,40€	13,00€	18,00€
Rouge - Crozes Hermitage AOP - Les Chenêts	6,40€	17,00€	25,00€

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 12,90€	Salade Fleurie NOUVEAU 12,90€
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 12,90€	Salade Briarde NOUVEAU 12,90€
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 10,90€

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

Pizzette Reine NOUVEAU 5,90€	Pizzette Chorizo NOUVEAU 5,90€
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 5,90€	Pizzette Lorraine 🌿 NOUVEAU 5,90€
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 9,90€ - 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 ~

9 avenue du Pont Neuf - 74960 ANNECY - Tél. 04 50 69 17 57

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

L'abus 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>	12,90€	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>	13,90€	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>	12,90€	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>	11,90€	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>	11,90€	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>	13,90€	16,90€
Crème, mozzarella française, asperges vertes, Parmigiano Reggiano AOP et poitrine paysanne fumée au bois de hêtre.		

(Re)découverte

	Petite	Grande
4 fromages des Alpes	12,90€	15,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, tome des Bauges AOP, bleu du Vercors-Sassenage AOP, reblochon de Savoie AOP et origan.		
Bourguignonne	12,90€	15,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, bœuf haché charolais, fondue d'oignons, filet de crème et origan.		
Drômoise	12,90€	15,90€
Crème, mozzarella française, ravioles Saint-Jean®, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.		
Marcelline	12,90€	15,90€
Crème, mozzarella française, Saint-Marcellin IGP affiné, lardons fumés et ciboulette fraîche.		
Savojarde	12,90€	15,90€
Crème, mozzarella française, lardons fumés, reblochon de Savoie AOP et fondue d'oignons.		
Baugienne	13,90€	16,90€
Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, lardons fumés, tome des Bauges AOP et ciboulette fraîche.		

	Petite	Grande
Basque	13,90€	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	12,90€	15,90€
Crème au curry, mozzarella française, poulet rôti, fondue d'oignons, amandes effilées grillées et miel.		
Breiteuse	13,90€	16,90€
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>	13,90€	16,90€
Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, Bournette fleurie et cébette fraîche.		
Royale	11,90€	14,90€
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>	10,90€	13,90€
Crème, mozzarella française, bleu du Vercors-Sassenage AOP et brisure de noix.		
Chorizana	10,90€	13,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, chorizo français, fondue d'oignons et origan.		

	Petite	Grande
Romaine	10,90€	13,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, origan et filet d'huile artisanale au basilic.		
Saint-Jean <small>NOUVEAU</small>	10,90€	13,90€
Crème, mozzarella française, ravioles Saint-Jean® et ciboulette fraîche.		

Petite salade d'accompagnement 5,90€

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 Adélice 120ml	4,90€
Sélection du moment disponible sur demande.	
Sorbets et glaces artisanales Glaces & cows 100ml	4,90€
Sélection du moment disponible sur demande.	
Desserts	5,90€
Sélection du moment disponible sur demande. Liber Art	

	Individuelle	À partager
Focacce dessert	4,90€	8,90€
Pâte à tartiner bio à la Choko noisette		
Boissons chaudes		
Ristretto		2,00€
Espresso		2,00€
Café allongé		2,00€
Thé		2,80€



BASILIC&CO
Pizza de terroir

9 avenue du Pont Neuf - 74960 ANNECY - Tél. 04 50 69 17 57

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