



BASILIC&CO®

Pizza de terroir

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ

Alsace - Lorraine

Boissons

NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS ORIGINALES ET RAFRAÎCHISSANTES.

Eaux & sodas

| | |
|--|-------|
| Vittel 50 cl | 2,50€ |
| San Pellegrino 50 cl | 2,50€ |
| San Pellegrino 1L | 3,70€ |
| Cola Basque Egarrri 33 cl | 2,90€ |
| Cola artisanal à la vanille de Tahiti Elixia 33 cl | 3,80€ |
| Limonade nature Elixia 33 cl | 3,50€ |
| Limonade fraise des bois Elixia 33 cl | 3,50€ |
| Limonade Mangue Elixia 33 cl | 3,50€ |

Jus de fruits, thés glacés & boissons douces

| | |
|---|-------|
| Nectars Poire Williams Le coq toqué 25 cl | 3,90€ |
|---|-------|

| | |
|--|-------|
| Jus Pomme-Fraise Le coq toqué 25 cl | 3,90€ |
| Jus Pomme pulpé Le coq toqué 25 cl | 3,90€ |
| Jus Orange Sanguine Le coq toqué 25 cl | 3,90€ |
| Nectars Abricot du Roussillon Le coq toqué 25 cl | 3,90€ |

Bières bouteilles

| | |
|---|-------|
| Blonde - Ambrée Brasserie de la côte de Jade 33 cl | 4,60€ |
| Blonde Triple Brasserie de la côte de Jade 33 cl | 4,80€ |
| Blonde bio Brasserie familiale de Moselle papillon 33 cl NOUVEAU | 4,90€ |

| Vins | 12cl | 75cl |
|--|-------|--------|
| Rosé - Val de Loire IGP - Le p'tit Lolo | 3,60€ | 14,90€ |
| Rouge - Val de Loire IGP - Le p'tit Lolo | 3,60€ | 14,90€ |

Focacce

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

| | | | |
|---|-------|---|--------|
| Focaccia ciboulette fraîche 🌿 | 7,90€ | Focaccia chorizo français | 9,90€ |
| Mozzarella française et ciboulette fraîche. | | Mozzarella française et chorizo français. | |
| Focaccia lardons fumés | 8,90€ | Focaccia Ossau-Iraty AOP 🌿 | 10,90€ |
| 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 10,50€

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

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| Pizzette Reine NOUVEAU | 5,50€ | Pizzette Chorizo NOUVEAU | 5,50€ |
| 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 | 5,50€ | Pizzette Lorraine 🌿 NOUVEAU | 5,50€ |
| 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. | |

Ingédient 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 10,50€ - 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** ~

2 rue Jean Jaurès - 49124 SAINT-BARTHELEMY-D'ANJOU - Tél. 02 41 95 14 00

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 | | Petite | Grande |
|---|--------|--------|--|--------|--------|
| Géromoise <small>NOUVEAU</small> | 11,90€ | 15,90€ | Munster <small>NOUVEAU</small> | 10,90€ | 14,90€ |
| 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. | | | Sauce tomate bio, mozzarella française, munster AOP, bâton lorrain fumé à l'ail des ours et cébette fraîche. | | |
| Lard nouveau <small>NOUVEAU</small> | 12,90€ | 16,90€ | Meaux'tarde <small>NOUVEAU</small> | 10,90€ | 14,90€ |
| Crème, mozzarella française, brie de Meaux AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et cébette fraîche. | | | Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, brie de Meaux AOP, moutarde à l'ancienne au miel et ciboulette fraîche. | | |
| 3 fromages de Lorraine <small>NOUVEAU</small> | 11,90€ | 15,90€ | Paysanne <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. | | | Crème, mozzarella française, asperges vertes, Parmigiano Reggiano AOP et poitrine paysanne fumée au bois de hêtre. | | |

(Re)découverte

| | Petite | Grande | | Petite | Grande |
|--|--------|--------|--|--------|--------|
| 4 fromages des Alpes <small>NOUVEAU</small> | 11,90€ | 14,90€ | Basque | 13,90€ | 16,90€ |
| Sauce tomate bio, mozzarella française, tome des Bauges AOP, bleu du Vercors-Sassenage AOP, reblochon de Savoie AOP et origan. | | | Sauce tomate bio, mozzarella française, Ossau-Iraty AOP affiné, chiffonnade de jambon sec d'Ardèche IGP, ciboulette fraîche et piment d'Espelette AOP. | | |
| Bourguignonne | 11,90€ | 14,90€ | Tajine | 11,90€ | 14,90€ |
| Sauce tomate bio, mozzarella française, bœuf haché charolais, fondue d'oignons, filet de crème et origan. | | | Crème au curry, mozzarella française, poulet rôti, fondue d'oignons, amandes effilées grillées et miel. | | |
| Drômoise <small>NOUVEAU</small> | 11,90€ | 14,90€ | Brexiteuse | 13,90€ | 16,90€ |
| Crème, mozzarella française, ravioles Saint-Jean®, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan. | | | Sauce tomate bio, mozzarella française, bœuf haché charolais, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons et cheddar Ivy's Vintage. | | |
| Marcelline | 11,90€ | 14,90€ | Vercors <small>NOUVEAU</small> | 12,90€ | 15,90€ |
| Crème, mozzarella française, Saint-Marcellin IGP affiné, lardons fumés et ciboulette fraîche. | | | Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, Bournette fleurie et cébette fraîche. | | |
| Savojarde | 12,90€ | 15,90€ | Royale | 11,90€ | 14,90€ |
| Crème, mozzarella française, lardons fumés, reblochon de Savoie AOP et fondue d'oignons. | | | Sauce tomate bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, champignons bruns de Paris, œuf, origan et filet d'huile artisanale au basilic. | | |
| Baugienne | 12,90€ | 15,90€ | | | |
| Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, lardons fumés, tome des Bauges AOP et ciboulette fraîche. | | | | | |

Les essentielles

| | Petite | Grande | | Petite | Grande |
|---|--------|--------|---|--------|--------|
| Dauphinée <small>NOUVEAU</small> | 9,90€ | 12,90€ | Romaine | 9,90€ | 12,90€ |
| Crème, mozzarella française, bleu du Vercors-Sassenage AOP et brisure de noix. | | | Sauce tomate bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, origan et filet d'huile artisanale au basilic. | | |
| Chorzana | 9,90€ | 12,90€ | Saint-Jean <small>NOUVEAU</small> | 9,90€ | 12,90€ |
| Sauce tomate bio, mozzarella française, chorizo français, fondue d'oignons et origan. | | | 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 <small>Terre Adélice 120ml</small> | 3,90€ | Desserts | |
| Glace Vanille Gousse, Glace Menthe Feuilles, Sorbet Framboise, Sorbet Fraise, Sorbet Citron, Sorbet Chocolat noir A. Morin, Glace Caramel à la crème salée, Sorbet Abricot, Glace Stracciatella, Sorbet Poire, Sorbet Mirabelle <small>NOUVEAU</small> . | | Mousse au chocolat <small>Bonplet</small> | 5,60€ |
| | | Tiramisu Speculoos <small>Bonplet</small> | 5,60€ |
| | | Focacce dessert | |
| | | Pâte à tartiner bio à la Choko noisette | Individuelle - À partager 4,90€ 8,90€ |



2 rue Jean Jaurès - 49124 SAINT-BARTHELEMY-D'ANJOU - Tél. 02 41 95 14 00

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