

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ

SUR PLACE | À EMPORTER | EN LIVRAISON | OUVERT 7J/7 | SERVICE CONTINU

Boissons

NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS ORIGINALES ET RAFRAÎCHISSANTES.

Eaux & sodas

Vittel 50 cl ou San Pellegrino 50 cl	2,20 €
Coca-Cola 33 cl	2,20 €
Euskola (cola basque) 33 cl	2,30 €
Limonades artisanales 33 cl	
Nature ou Fraise des bois ou Cola à la vanille de Tahiti	3,50 €
Jus de fruits, thés glacés & smoothies bio 25 cl	
Pomme-vanille ou Pomme-fraise ou Orange sanguine	3,80 €
Thé à la pêche ou Thé citron-thym	3,60 €
Smoothie mangue-passion	3,60 €

Cidre 33 cl

Cidre basque demi-sec (Kupela) 3,90 €

Bières pressions

	25cl	50cl
Blonde (Brasserie des cuves)	3,50 €	6,50 €
APA (Brasserie Valentinoise)	3,50 €	6,50 €
Bière du moment	3,50 €	6,50 €

Bières bouteilles 33 cl

Bière basque IPA bio (Balea)	4,50 €
Blonde ou Rousse ou IPA Blanche (Brasserie des cuves)	4,50 €
Blonde ou Blanche ou APA (Brasserie Valentinoise)	4,50 €

Vins

	12cl	37,5cl	75cl
Rouge - La Pourpre - Vacqueyras AOP			20,00 €
Rouge - Caprice d'Antoine - Côtes du Rhône AOP	3,50€	8,90 €	13,90 €
Rosé - Le Pive - Sable de Camargue bio IGP	3,50€		15,90 €
Blanc - Caprice d'Antoine - Côtes du Rhône AOP	3,50€		13,90 €

Produits de terroirs

EN ENTRÉE OU EN ENCAS, SELON LES ENVIES, À PARTAGER OU PAS.

Coppa de Savoie au sel de Guérande	5,50€	Assiette Parmesane	3,90€
Chiffonnade de coppa de Savoie au sel de Guérande.		Roquette, tomates cerises, Parmigiano Reggiano AOP, filet d'huile d'olive de Nyons AOP vierge extra, poivre du moulin.	
Filet mignon de porc séché de Savoie	7,90€	Assiette Grenobloise	6,90€
Chiffonnade de filet mignon de porc séché de Savoie.		Tomates cerises, billes de mozzarella artisanale française, pesto de basilic frais et aux noix de Grenoble.	
Jambon Mangalitz d'Ardèche	8,90€	Assiette Bufala	9,50€
Chiffonnade de jambon sec Mangalitz d'Ardèche.		Mozzarella di Bufala Campana DOP, tomates cerises, basilic frais, filet d'huile d'olive de Nyons AOP vierge extra, poivre du moulin, baguettes ficelles maison.	
Pain au pesto	4,90€		
Pain au pesto de basilic frais et aux noix de Grenoble, mozzarella artisanale française.			
Assiette Burrata	8,90€		
Burrata crémeuse, basilic frais, filet d'huile d'olive de Nyons AOP vierge extra, poivre du moulin, baguettes ficelles maison.			

Pizzettes & focacce

POUR TOUTES LES FAIMS, PIZZETTES ET FOCACCE, À APPRECIER À TOUTE HEURE DE LA JOURNÉE.

Pizzette Reine	4,90€	Focaccia ciboulette fraîche	8,50€
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, champignons bruns de Paris et origan.		Mozzarella artisanale française et ciboulette fraîche.	
Pizzette Vercors	4,90€	Focaccia Chorizo français	9,50€
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.		Mozzarella artisanale française, chorizo français.	
Pizzette Chorizo	4,90€	Focaccia Reblochon de Savoie AOP	9,50€
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, chorizo français et origan.		Reblochon de Savoie AOP, fondue d'oignons, lardons fumés.	
Pizzette Rebloch'	4,90€	Focaccia Ossau-Iraty AOP	10,50€
Crème, mozzarella artisanale française, lardons fumés, Reblochon de Savoie AOP et fondue d'oignons.		Mozzarella artisanale française, Ossau-Iraty AOP affiné et piment d'Espelette AOP.	

Desserts & gourmandises

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

Glaces artisanales bio 120ml	3,90 €	Desserts artisanaux	
Caramel à la crème salée, Nougat, Spéculoos, Vanille gousse, Menthe feuilles, Piment d'Espelette, Yaourt de brebis		Vercors	5,50 €
Sorbets artisanaux bio 120ml	3,90 €	Mousse au chocolat	5,50 €
Citron, Clémentine, Framboise, Mangue, Châtaigne / marrons confits, Chocolat noir A. Morin		Tiramisu café ou Framboise	5,50 €
Focacce dessert		Boissons chaudes	
Focaccia pâte à tartiner bio Choko noisette à partager	8,90 €	Espresso ou Café allongé	1,50 €
Focaccia pâte à tartiner bio Choko noisette individuelle	4,90 €	Thé noir Earl Grey	2,00 €

Pizzas de terroirs

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

Carte de saison - Pays Basque

	Ø 26cm - Ø 31cm
Gerezia-Iraty	12,90 € 15,90 €
Crème, mozzarella artisanale française, jambon de Bayonne IGP affiné 12 mois, Ossau-Iraty AOP affiné et confiture de cerises noires au piment d'Espelette.	
Bleu des Basques	11,90 € 14,90 €
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, chorizo français, Bleu des Basques® et ciboulette fraîche.	
Baiona	11,90 € 15,90 €
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, jambon de Bayonne IGP affiné 12 mois, tomme du sud-ouest et ciboulette fraîche.	

	Ø 26cm - Ø 31cm
Euskadi	10,90 € 13,90 €
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, poulet rôti et piperade.	
Trois basques	11,90 € 15,90 €
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, Bleu des Basques®, Ossau-Iraty AOP affiné, tomme du sud-ouest et ciboulette fraîche.	
Piperade	11,90 € 14,90 €
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, piperade, Ossau-Iraty AOP affiné et œuf.	

Terroirs

	Ø 26cm - Ø 31cm
4 fromages des Alpes	10,90 € 13,90 €
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, tome des Bauges AOP, bleu du Vercors-Sassenage AOP, reblochon de Savoie AOP et origan.	
Bourguignonne	10,90 € 13,90 €
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, bœuf haché charolais, fondue d'oignons, filet de crème et origan.	
Drômoise	10,90 € 13,90 €
Crème, mozzarella artisanale française, ravioles Saint-Jean®, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.	
Marcelline	10,90 € 13,90 €
Crème, mozzarella artisanale française, Saint-Marcellin IGP affiné, lardons fumés et ciboulette fraîche.	

	Ø 26cm - Ø 31cm
Savojarde	10,90 € 13,90 €
Crème, mozzarella artisanale française, lardons fumés, reblochon de Savoie AOP et fondue d'oignons.	
Baugienne	11,90 € 14,90 €
Crème, mozzarella artisanale française, champignons bruns de Paris, lardons fumés, tome des Bauges AOP et ciboulette fraîche.	
Basque	11,90 € 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.	

Audace

	Ø 26cm - Ø 31cm
Méli-mélo	9,90 € 12,90 €
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, Caprinette®, amandes effilées grillées et miel.	
Tajine	10,90 € 13,90 €
Crème au curry, mozzarella artisanale française, poulet rôti, fondue d'oignons, amandes effilées grillées et miel.	
Méridionale	10,90 € 13,90 €
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.	

	Ø 26cm - Ø 31cm
Barboteuse	12,90 € 15,90 €
Crème, mozzarella artisanale française, tranches de saumon fumé - Après cuisson : roquette et filet d'huile artisanale au basilic.	
Raffinée	12,90 € 15,90 €
Crème, mozzarella artisanale française, ravioles Saint-Jean®, tranches de saumon fumé et ciboulette fraîche.	
Breiteuse	12,90 € 15,90 €
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, bœuf haché charolais, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons et cheddar Ivy's Vintage.	

(Re)découverte

	Ø 26cm - Ø 31cm
Romaine	8,90 € 10,90 €
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, origan - Après cuisson : filet d'huile artisanale au basilic.	
Margherita	9,90 € 11,90 €
Sauce tomate bio, mozzarella di Bufala Campana DOP - Après cuisson : filet d'huile d'olive et basilic frais.	
Végétarienne	8,90 € 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 26cm - Ø 31cm
Royale	9,90 € 12,90 €
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.	
Royale di Bufala	11,90 € 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.	
Chorizana	10,90 € 13,90 €
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, fondue d'oignons, chorizo français et origan.	

~ Toutes nos viandes sont d'origine française. ~

Ingrédient supplémentaire 1,50€ - Sauf : Saumon fumé • Mozzarella di Bufala Campana DOP • Jambon de Bayonne IGP affiné 12 mois 2,50 €
Huile artisanale au piment d'Espelette AOP 1€ - Produite au cœur de la région Rhône-Alpes.
Menu enfant -10ans 8,90 € - Une pizza 26cm (Romaine ou Végétarienne) + une boisson au choix hors alcool + une surprise

PIZZAS DE TERROIRS **BASILIC&CO** PRODUITS DE TERROIRS

50 boulevard Vauban - 26 000 VALENCE - Tél. 04 75 25 22 52

SUR PLACE | À EMPORTER | EN LIVRAISON | OUVERT 7J/7 | SERVICE CONTINU

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.mangerbougier.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