

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ

Alsace - Lorraine

Boissons

NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS ORIGINALES ET RAFRAÎCHISSANTES.

Eaux & sodas

Vittel 50 cl	2,90€
San Pellegrino 50 cl	2,90€
Cola artisanal à la vanille de Tahiti <i>Elixia 33 cl</i>	3,90€
Limonade nature <i>Elixia 33 cl</i>	3,50€
Limonade fraise des bois <i>Elixia 33 cl</i>	3,50€

Jus de fruits, thés glacés & boissons douces

Thé glacé Menthe <i>Maison Meneau 25 cl</i>	3,60€
Thé glacé Citron-thym <i>Maison Meneau 25 cl</i>	3,60€
Thé glacé Pêche <i>Maison Meneau 25 cl</i>	3,60€
Jus Ananas pain de sucre <i>Le coq toqué 25 cl</i>	3,90€
Jus de Pomme fraise <i>Le coq toqué 25 cl</i>	3,90€
Jus de Pomme Menthe <i>Le coq toqué 25 cl</i>	3,90€

Jus de Pomme Pulpé <i>Le coq toqué 25 cl</i>	3,90€
Jus de Pomme Vanille Bourbon <i>Le coq toqué 25 cl</i>	3,90€
Jus de Tomate et Romarin <i>Le coq toqué 25 cl</i>	3,90€
Nectar Abricots du Roussillon <i>Le coq toqué 25 cl</i>	3,90€
Potion Energisante <i>Symples 33 cl</i>	3,60€
Potion Relaxante <i>Symples 33 cl</i>	3,60€

Bières bouteilles

Blonde - Blanche - Frise - IPA - Noire <i>Brasserie des cuves 33 cl</i>	4,90€
Blonde bio <i>Brasserie familiale de Moselle papillon 33 cl</i> NOUVEAU	4,90€
Les pressions <i>Brasserie des cuves</i>	25cl 50cl
Blonde	3,60 € 6,50 €
IPA - Bière du moment	3,80 € 6,90 €

Vins	12cl	46cl	75cl
Blanc - Côtes du Rhône AOP - Oé - BIO	3,90€		20,00€
Rosé - Méditerranée IGP - Oé - BIO	3,60€	10,00€	18,00€
Rouge - Vaucluse AOP - Oé - BIO	3,90€		20,00€
Rouge - Côtes du Rhône AOP - Oé - BIO		12,00€	

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.	

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 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 ~

224 cours Lafayette - 69003 LYON - Tél. 04 72 35 39 88

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 NOUVEAU	11,90€	15,90€	Munster NOUVEAU	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 NOUVEAU	12,90€	16,90€	Meaux'tarde NOUVEAU	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 NOUVEAU	11,90€	15,90€	Paysanne NOUVEAU	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	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	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 NOUVEAU	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 NOUVEAU	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.		
Chorizana	9,90€	12,90€	Saint-Jean NOUVEAU	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 Terre Adeline 120ml	3,90€	Yaourt à l'ancienne aux fruits rouges	Maison Beillevaire	3,50€
Glacé Café, Sorbet Abricot, Glacé Caramel à la crème salée,		Panna cotta vanille	Maison Beillevaire	3,50€
Sorbet Chocolat noir A. Morin, Sorbet Citron, Sorbet Framboise, Glacé Menthe Feuilles, Sorbet Pêche Blanche,		Café Liégeois	Maison Beillevaire	3,50€
Glacé Vanille Gousse, Sorbet Noix de coco,		Focacce dessert		
Sorbet Mirabelle NOUVEAU		Pâte à tartiner bio à la Choko noisette	Individuelle - À partager	4,90€ - 8,90€
Sorbets et glaces artisanales bio Terre Adeline 500ml	11,90€	Boissons chaudes		
Sélection du moment disponible sur demande.		Espresso		1,80€
Desserts		Double Espresso		3,40€
Mousse au chocolat	Maison Beillevaire	Café allongé		1,80€
	3,00€	Thé ou infusion		2,00€

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

224 cours Lafayette - 69003 LYON - Tél. 04 72 35 39 88

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