



« Chez Basilic & Co, la pâte à pizza est fabriquée chaque jour en pizzeria, avec des farines de blé français. »









« Basilic & Co vous invite à (re) découvrir des produits de saison et des terroirs d'exception. »



c'est le printemps

LE PRINTEMPS ET LA GASTRONOMIE : UN MARIAGE QUI VA VOUS OFFRIR UNE EXPLOSION DE SAVEURS ET DE PRODUITS COLORÉS.



L'ASPERGE ET LE PRINTEMPS

Au printemps, l'asperge est l'un des premiers légumes à annoncer le retour des beaux jours. Ce légume délicat est une véritable star des marchés printaniers. La saison des asperges débute généralement en mars et s'étend jusqu'à juin. Les asperges vertes, exposées à la lumière du soleil, développent une saveur plus prononcée et plus sucrée que les asperges blanches. Les asperges sont récoltées à la main, un processus délicat

qui garantit leur qualité. Ce légume aime les sols sableux et bien drainés, ce qui explique sa culture spécifique dans certaines régions comme la Vallée de la Loire ou l'Alsace en France. L'asperge est un trésor de la nature à savourer sans modération. Elle allie plaisir gustatif et bienfaits pour la santé, faisant d'elle un incontournable du printemps. Découvrez nos recettes de pizzas élaborées à partir d'asperges françaises!



LA FRAISE ET LE PRINTEMPS

Au printemps, les fraises font partie des premiers fruits à marquer le retour des beaux jours. Terre adélice est un artisan glacier français réputé pour la qualité et l'authenticité de ses crèmes glacées et de ses sorbets, élaborés à partir d'ingrédients naturels et biologiques. Parmi les parfums emblématiques, on trouve notamment la fraise. Les fraises qui composent notre sorbet sont récoltées à pleine maturité et sont issues principalement de petites productions qui se situent en Ardèche, en Corrèze et en Haute-Loire. Comme toutes les spécialités Terre Adélice, le sorbet à la fraise est fabriqué selon des méthodes artisanales, sans additifs artificiels, pour un résultat offrant un goût fidèle au fruit frais.

« La Fromagerie de Raival perpétue une tradition fromagère centenaire, offrant un Brie de Meaux AOP de qualité, reflet de son savoirfaire et de son attachement aux traditions. »

Thomas Bourcellier – Directeur de la Fromagerie de Raival.

LE BRIE DE MEAUX AOP

La Fromagerie de Raival est spécialisée dans la fabrication de fromages à pâte molle à croûte fleurie et est particulièrement reconnue pour son Brie de Meaux AOP. Elle perpétue les traditions en fabriquant et affinant des Bries de Meaux selon des méthodes ancestrales. Le Brie de Meaux AOP est

exclusivement élaboré à partir de lait cru collecté localement, non pasteurisé, afin de préserver son goût unique. Il est affiné entre 4 et 8 semaines. Au fur et à mesure de l'affinage, la pâte du fromage devient de plus en plus crémeuse, moelleuse et savoureuse avec un cœur fondant et un équilibre parfait entre arômes typés

et fruités. Le Brie de Meaux AOP est un symbole du raffinement fromager français. Sa longue histoire, son terroir, ses méthodes de fabrication artisanales et sa richesse aromatique en font un incontournable de la gastronomie, recherché par les amateurs de fromage que vous êtes!

PIZZAS DE TERROIRS / PRODUITS DE TERROIRS

les pizzas de terroirs

DES RECETTES INÉDITES QUI VALORISENT LES PRODUITS DU TERROIR.

Asperges 🌶 🌞 10,90€ Crème d'asperges, mozzarella fior di latte, carpaccio d'asperges fraîches marinées et noisettes concassées.

Chèvre & Miel 10,90€ 13,90€ Filet de crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, fondue d'oignons maison et miel français. Sublimez votre recette avec du poulet rôti maison.

Bourguignonne 10,90€ 13,90€ Sauce tomate, mozzarella fior di latte, boeuf haché charolais, fondue d'oignons maison, filet de crème et origan.

Montagnarde 11,90€ 14,90€ Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP, Bleu du Vercors-Sassenage AOP.

Petite Classique Marcelline 11.90€ 14,90€ Filet de crème, mozzarella fior di latte, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Saint-Marcellin IGP et ciboulette fraîche.

Drômoise 🖊 11,90€ 14,90€ Filet de crème, mozzarella fior di latte, ravioles, Bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.

Savoyarde 11,90€ 14,90€ Filet de crème, mozzarella fior di latte, Reblochon de Savoie AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et fondue d'oignons maison.

Truffée / 11.90€ Filet de crème, mozzarella fior di latte, sauce maison à la truffe d'été, champignons bruns de Paris et ciboulette fraîche. Sublimez votre recette avec du jambon blanc francais

Baugienne 12,90€ 15,90€ Filet de crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Tome des Bauges AOP et ciboulette fraîche.

Asperges à la Truffe 🥒 🔅 Creme d'asperges, mozzarella fior di latte, Brie de Meaux AOP, carpaccio d'asperges fraîches marinées et sauce maison à la truffe d'été.

Petite Classique Brie de Meaux 🔅 12,90€ 15,90€ Filet de crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, jambon blanc français, Brie de Meaux AOP, moutarde à l'ancienne au miel français.

Touraine 13.90€ Filet de crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, jambon sec d'Ardèche IGP, noix du Dauphiné et ciboulette fraîche.

Classique Basque 13,90€ 16,90€ Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP, Ossau-Iraty AOP, piment d'Espelette AOP ciboulette fraîche.



les pizzas essentielles

VOS RECETTES PRÉFÉRÉES ÉLABORÉES AVEC DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ.

Margherita 🆊 6,90€

9,90€ Sauce tomate, mozzarella fior di latte et huile d'olive au basilic frais maison.

Romaine 8,90€ 11,90€ Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc français et origan.

Reine 9,90€ 12,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc français et champignons bruns de Paris et origan.

Sublimez votre recette avec un œuf.

Carte Basilic and co maj V3-Muet.indd 6

Petite Chorizana 9,90€ 12,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chorizo ibérique, fondue d'oignons maison et origan.

Sublimez votre recette avec des poivrons frais.

Classique 10,90€ 13,90€

Pesto maison, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison et tomates cerises marinées.

Madras 10,90€

Filet de crème, curry de Madras, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison, poivrons frais et ciboulette fraîche.

Campagnarde 10,90€ 13,90€

Filet de crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, poulet rôti maison et ciboulette fraîche.

11,90€ Nordique 14,90€

Filet de crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé au bois de hêtre et ciboulette fraîche.

4 Fromages 11,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Reblochon de Savoie AOP, Bleu du Vercors-Sassenage AOP, Tome des Bauges AOP et origan. Sublimez votre recette avec du Saint-Marcellin IGP.

Petite Brexiteuse 14,90€ 17,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, boeuf haché charolais, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons maison et Cheddar fermier AOP.

15/01/2025 14:10:36



les focacce

NOS CRÉATIONS À PARTAGER EN APÉRITIF.

Mozza & Pesto Ø 6,90€

Mozzarella fior di latte et pesto maison.

Ibérique 8,90€

Mozzarella fior di latte et chorizo ibérique.

Ossau-Iraty **1**0,90€

Mozzarella fior di latte, Ossau-Iraty AOP et piment d'Espelette AOP.

Brie & Jambon * 11,90€

Mozzarella fior di latte, Brie de Meaux AOP et jambon blanc français.

Mozza et Truffe ≠ 9,90€

Mozzarella fior di latte et sauce maison à la truffe d'été.

les desserts

LES PLUS GOURMANDS NE POURRONT PAS Y RÉSISTER.

Focaccia sucrée

Garnie de pâte à tartiner choko-noisette artisanale bio, ingrédients issus du commerce équitable.

> Individuelle 4,90€ À partager 8,90€

Verrines

Fabriquées dans la Drôme par un Artisan Pâtissier.

Le Ptit'Ramisu 5,90€

Tiramisu café aux éclats de biscuit.

Le Mouss'tache 5,90€

Mousse au chocolat Valrhona aux éclats de biscuit.

La Mouss'mangue 5,90€

Crémeux de panna cotta à la vanille de Madagascar, coulis de mangue et fruit de la passion.

Le Vercors 5,90€

Dessert typique du Vercors revisité avec crème à la vanille de Madagascar, caramel et noix du Dauphiné.

Glaces & Sorbets

Artisanaux, biologiques et fabriqués en Ardèche.

Terre adélice 120ml 4,50€

Vanille, Caramel, Châtaigne, Framboise, Chocolat, Menthe

Sorbet de saison : Fraise





NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS POUR ACCOMPAGNER NOS RECETTES GOURMANDES.

Boissons fraîches		Bières bouteilles	
Vittel 50cl	2,50€	Blonde Brasserie du Mont-Blanc 33cl	4,90€
San Pellegrino 50d	2,50€	Blanche Brasserie du Mont-Blanc 33cl	4,90€
Vittel citron 50cl	2,90€	IPA Brasserie du Mont-Blanc 33cl	4,90€
Vittel fraise 50cl	2,90€	*17 5 3 7 <u>1 1 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 </u>	
Cola artisanal basque Egarri 33cl	3,90€	Vins	
Limonade Elixia 33cl	3,90€	Rouge - Château La Vieille Ferme	
Jus de pomme Bio Maison Meneau 25cl	3,50€		75cl 13,90€
Nectar de Fraise-Framboise Bio Maison Meneau 25cl 🗼	3,90€	Rosé - Charmes des Demoiselles	
Thé Glacé Pêche Bio Maison Meneau 25cl	3,50€		75d 15,90€
Thé Glacé Citron-Gingembre Bio Maison Meneau 25cl	3,50€	Blanc - Notre Dame de la Solitude	
Coca-Cola 33cl	2,50€		75cl 13,90€



24 COURS MARÉCHAL GALLIENI - 33400 TALENCE - Tél. 05 56 45 01 08



À EMPORTER | EN LIVRAISON | MIDI&SOIR

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La liste des allergènes est disponible en restaurant et sur notre site internet. Viandes Origine France sauf chorizo ibérique.
Prix nets TTC, service compris - Hors livraison - Les restaurants Basilic & Co sont des unités franchisées exploitées par des entrepreneurs indépendants.
Siège : Basilic & Co Développement - 800 601 072 R.C.S. Romans - SIRET 80060107200013. Conception graphique : Basilic & Co. Crédits photos : Aurélie Jeannette, Shuttertsock. Photos non-contractuelles.