

## 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 €
<b>Limonades artisanales</b> 33 cl	
Nature ou Fraise des bois ou Cola à la vanille de Tahiti	3,50 €
<b>Jus de fruits, thés glacés &amp; smoothies bio</b> 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**

Rouge - La Pourpre - Vacqueyras AOP		12cl	37,5cl	75cl
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.

<b>Coppa de Savoie au sel de Guérande</b>	5,50€	<b>Assiette Parmesane</b>	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.	
<b>Filet mignon de porc séché de Savoie</b>	7,90€	<b>Assiette Grenobloise</b>	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.	
<b>Jambon Mangalitz d'Ardèche</b>	8,90€	<b>Assiette Bufala</b>	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.	
<b>Pain au pesto</b>	4,90€		
Pain au pesto de basilic frais et aux noix de Grenoble, mozzarella artisanale française.			
<b>Assiette Burrata</b>	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.

<b>Pizzette Reine</b>	4,90€	<b>Focaccia ciboulette fraîche</b>	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.	
<b>Pizzette Vercors</b>	4,90€	<b>Focaccia Chorizo français</b>	9,50€
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.		Mozzarella artisanale française, chorizo français.	
<b>Pizzette Chorizo</b>	4,90€	<b>Focaccia Reblochon de Savoie AOP</b>	9,50€
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, chorizo français et origan.		Reblochon de Savoie AOP, fondue d'oignons, lardons fumés.	
<b>Pizzette Rebloch'</b>	4,90€	<b>Focaccia Ossau-Iraty AOP</b>	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.

<b>Glaces artisanales bio</b> 120ml	3,90 €	<b>Desserts artisanaux</b>	
Caramel à la crème salée, Nougat, Spéculoos, Vanille gousse, Menthe feuilles, Piment d'Espelette, Yaourt de brebis		Vercors	5,50 €
<b>Sorbets artisanaux bio</b> 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 €
<b>Focacce dessert</b>		<b>Boissons chaudes</b>	
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
<b>Gerezia-Iraty</b>	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.	
<b>Bleu des Basques</b>	11,90 € 14,90 €
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, chorizo français, Bleu des Basques® et ciboulette fraîche.	
<b>Baiona</b>	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
<b>Euskadi</b>	10,90 € 13,90 €
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, poulet rôti et piperade.	
<b>Trois basques</b>	11,90 € 15,90 €
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, Bleu des Basques®, Ossau-Iraty AOP affiné, tomme du sud-ouest et ciboulette fraîche.	
<b>Piperade</b>	11,90 € 14,90 €
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, piperade, Ossau-Iraty AOP affiné et œuf.	

## Terroirs

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

	Ø 26cm - Ø 31cm
<b>Savojarde</b>	10,90 € 13,90 €
Crème, mozzarella artisanale française, lardons fumés, reblochon de Savoie AOP et fondue d'oignons.	
<b>Baugienne</b>	11,90 € 14,90 €
Crème, mozzarella artisanale française, champignons bruns de Paris, lardons fumés, tome des Bauges AOP et ciboulette fraîche.	
<b>Basque</b>	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
<b>Méli-mélo</b>	9,90 € 12,90 €
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, Caprinette®, amandes effilées grillées et miel.	
<b>Tajine</b>	10,90 € 13,90 €
Crème au curry, mozzarella artisanale française, poulet rôti, fondue d'oignons, amandes effilées grillées et miel.	
<b>Méridionale</b>	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
<b>Barboteuse</b>	12,90 € 15,90 €
Crème, mozzarella artisanale française, tranches de saumon fumé - Après cuisson : roquette et filet d'huile artisanale au basilic.	
<b>Raffinée</b>	12,90 € 15,90 €
Crème, mozzarella artisanale française, ravioles Saint-Jean®, tranches de saumon fumé et ciboulette fraîche.	
<b>Breiteuse</b>	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
<b>Romaine</b>	8,90 € 10,90 €
Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, origan - Après cuisson : filet d'huile artisanale au basilic.	
<b>Margherita</b>	9,90 € 11,90 €
Sauce tomate bio, mozzarella di Bufala Campana DOP - Après cuisson : filet d'huile d'olive et basilic frais.	
<b>Végétarienne</b>	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
<b>Royale</b>	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.	
<b>Royale di Bufala</b>	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.	
<b>Chorizana</b>	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

6 place Jean Jaurès - 26 100 ROMANS-SUR-ISÈRE - Tél. 04 75 71 74 58

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.mangerbouger.fr](http://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