

Boissons

NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS ORIGINALES ET RAFRAÎCHISSANTES.

Eaux & sodas

Vittel 50 cl ou San Pellegrino 50 cl	2,50€
San Pellegrino 1L	3,90€
Coca-Cola 33 cl	3,20€
Breizh Cola ou Breizh Cola Zero 33 cl	3,20€
Limonade Elixia 33 cl :	3,90€
Nature ou fraise des bois ou Framboise ou Fruit de la passion ou Cola artisanal à la vanille de Tahiti	

Bières bouteilles 33 cl

Blonde - Dorée - Blanche - IPA Brasserie Sainte Colombe	4,40€
Blonde - Blanche - Frise - Rousse - IPA Brasserie des cuves	4,40€
Blonde bio Brasserie familiale de Moselle papyllon NOUVEAU	4,90€

Les pressions Brasserie Sainte Colombe

Blonde - IPA	25cl	50cl
	3,50€	6,50€

Jus de fruits & boissons douces

Jus & Nectars Le coq toqué 25 cl :	3,90€
Pomme-Vanille Bourbon ou Pomme pulpé ou Pomme-Cannelle ou Pomme-Basilic ou Pomme-Cassis ou Pomme-Fraise ou Pomme-menthe ou Abricot du Roussillon ou Poire Williams	
Potion Symples 33 cl :	3,90€
Détoxifiante ou Energisante ou Relaxante	
Infusion Pétillante Symples 33 cl :	3,60€
Basilic ou Feuilles de Cassis ou Menthe Douce	

Apéritifs & Vins

	2cl	4cl	12cl	15cl	50cl	75cl
Brastis	3,20€					
Saint Malo Spritz				7,50€		
Menthe Pastille		5,00€				
Breizhsecco						21,00€
Blanc - Côtes de Gascogne IGP - Domaine Uby «N°3»			3,30€		13,00€	19,00€
Blanc - Val de Loire IGP - Chardonnay - Domaine Denis Bardon			3,70€		14,50€	22,00€
Blanc - Côtes du Rhône AOP - Viognier - Domaine Lavau						25,00€
Rosé - Côtes de Gascogne IGP - Domaine Uby «N°6»			3,30€		13,00€	19,00€
Rosé - Méditerranée IGP - Gris de Grenache - Domaine Marrenon			3,70€		14,50€	22,00€
Rosé - Côtes du Roussillon AOP - Cuvée Gris Gris - «Le vin Porte Bonheur»						23,00€
Rouge - IGP Vaucluse - Cuvée la Méridienne			2,90€		11,00€	17,00€
Rouge - Pays d'Oc IGP - Clacson - Maison Laurent Miquel			3,50€		14,00€	21,00€
Rouge - Chinon AOP - «La croix de Bois» - Domaine du Gouron			3,70€		14,50€	22,00€
Rouge - Côtes de Bordeaux AOP - Blaye - Château La rose Bellevue						23,00€
Rouge - Minervois AOP - Cuvée Kalys						28,00€

Focacce

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

Focaccia ciboulette fraîche 🌿	8,90€	Focaccia chorizo français	9,90€
Mozzarella française et ciboulette fraîche.		Mozzarella française et chorizo français.	
Focaccia lardons fumés	9,90€	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	6,50€	Pizzette Chorizo NOUVEAU	6,50€
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	6,50€	Pizzette Lorraine 🌿 NOUVEAU	6,50€
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.	

~ Toutes nos viandes sont d'origine française ~ 🌿 Produit végétarien ~

69 avenue André Bonnin - 35135 CHANTEPIE - Tél. 02 23 30 51 44

SUR PLACE | À EMPORTER | 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

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>	12,90€	16,90€	Munster <small>NOUVEAU</small>	11,90€	15,90€
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>	13,90€	16,90€	Meaux'tarde <small>NOUVEAU</small>	11,90€	15,90€
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>	12,90€	16,90€	Paysanne <small>NOUVEAU</small>	13,90€	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€	Breiteuse	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>	10,90€	13,90€	Romaine	10,90€	13,90€
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	10,90€	13,90€	Saint-Jean <small>NOUVEAU</small>	10,90€	13,90€
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 Mesclun, tomates cerises, oignons frits ardéchois et vinaigrette artisanale. 5,50€

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 9,90€ - Une pizzette au choix + une Vittel'Up fraise bio 33 cl (ou boisson au choix hors alcool +1€) + une surprise.

Desserts & gourmandises

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

Sorbets et glaces artisanales bio Terre Adeline 120ml 4,20€	Boissons chaudes	
Glace Caramel à la crème salée, Sorbet Chocolat au Lait A, Morin, Sorbet Chocolat noir A, Morin, Sorbet Châtaigne / marrons confits, Sorbet Citron, Sorbet Clémentine, Sorbet Fraise, Sorbet Framboise, Sorbet Mangue, Glace Menthe Feuilles, Sorbet Orange Sanguine, Sorbet Pêche Blanche, Sorbet Poire, Glace Speculoos, Glace Thé Vert Matcha, Glace Vanille Gousse, Sorbet Mirabelle <small>NOUVEAU</small> .	Espresso ou Café allongé 1,80€	
	Thé 2,60€	
	Desserts Pâtisserie Le Daniel (MOF)	
	Sélection du moment disponible sur demande. 5,90€	
	Focacce dessert	Individuelle - À partager
	Pâte à tartiner bio à la Choko noisette 4,90€	8,90€

PIZZAS
DE TERROIRS

BASILIC&CO

PRODUITS
DE TERROIRS

69 avenue André Bonnin - 35135 CHANTEPIE - Tél. 02 23 30 51 44

SUR PLACE | À EMPORTER | 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