

## Boissons

### NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS ORIGINALES ET RAFRAÎCHISSANTES.

#### Eaux & sodas

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

#### Jus de fruits, thés glacés & boissons douces

Fizz Cola <i>Maison Meneau</i> 33 cl	3,90€
Fizz Orange <i>Maison Meneau</i>	3,90€
Pur jus de Pomme local <i>Maison Meneau</i> 25 cl	3,50€
Pur jus d'Orange <i>Maison Meneau</i> 25 cl	3,50€

Smoothie Mangue-Passion <i>Maison Meneau</i> 25 cl	3,90€
Smoothie Banane-Fraise <i>Maison Meneau</i> 25 cl	3,90€
Thé glacé Pêche <i>Maison Meneau</i> 25 cl	3,50€
Thé glacé Menthe <i>Maison Meneau</i> 25 cl	3,50€

#### Bières bouteilles

Blanche <i>Brasserie Alaryk</i> 33 cl	4,50€
Double Blonde - Ambrée - Tripple grain <i>Brasserie Alaryk</i> 33 cl	4,90€
Blonde bio <i>Brasserie familiale de Moselle papillon</i> 33 cl <b>NOUVEAU</b>	4,90€
<b>Les pressions</b> <i>Brasserie Alaryk</i> 33 cl	25cl 50cl
Blonde	3,50 € 6,50 €

Vins	12cl	75cl
Blanc - Pays d'Oc IGP - L'instant (Domaine la grande Courtade) - BIO	3,90€	16,00€
Rosé - Pays d'Oc IGP - L'instant (Domaine la grande Courtade) - BIO	3,90€	16,00€
Rouge - Pays d'Oc IGP - L'instant (Domaine la grande Courtade) - BIO	3,90€	16,00€

## Focacce

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

<b>Focaccia ciboulette fraîche</b>	7,90€	<b>Focaccia chorizo français</b>	9,90€
Mozzarella française et ciboulette fraîche.		Mozzarella française et chorizo français.	
<b>Focaccia lardons fumés</b>	8,90€	<b>Focaccia Ossau-Iraty AOP</b>	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.

<b>Salade Fermière</b> <b>NOUVEAU</b>	12,90€	<b>Salade Fleurie</b> <b>NOUVEAU</b>	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.	
<b>Salade Italienne</b> <b>NOUVEAU</b>	12,90€	<b>Salade Briarde</b> <b>NOUVEAU</b>	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.

<b>Pizzette Reine</b> <b>NOUVEAU</b>	6,50€	<b>Pizzette Chorizo</b> <b>NOUVEAU</b>	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.	
<b>Pizzette Vercors</b> <b>NOUVEAU</b>	6,50€	<b>Pizzette Lorraine</b> <b>NOUVEAU</b>	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.	

**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** 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 ~

25 place Caroline Aigle - 34000 MONTPELLIER - Tél. 04 99 58 84 72

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](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

# 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
<b>Géromoise</b> <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.		
<b>Lard nouveau</b> <small>NOUVEAU</small>	12,90€	16,90€
Crème, mozzarella française, brie de Meaux AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et cébette fraîche.		
<b>3 fromages de Lorraine</b> <small>NOUVEAU</small>	11,90€	15,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, munster AOP, brie de Meaux AOP, Carré du Père Antoine et ciboulette fraîche.		

	Petite	Grande
<b>Munster</b> <small>NOUVEAU</small>	10,90€	14,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, munster AOP, bâton lorrain fumé à l'ail des ours et cébette fraîche.		
<b>Meaux'tarde</b> <small>NOUVEAU</small>	10,90€	14,90€
Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, brie de Meaux AOP, moutarde à l'ancienne au miel et ciboulette fraîche.		
<b>Paysanne</b> <small>NOUVEAU</small>	12,90€	16,90€
Crème, mozzarella française, asperges vertes, Parmigiano Reggiano AOP et poitrine paysanne fumée au bois de hêtre.		

## (Re)découverte

	Petite	Grande
<b>4 fromages des Alpes</b> <small>NOUVEAU</small>	11,90€	14,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, tome des Bauges AOP, bleu du Vercors-Sassenage AOP, reblochon de Savoie AOP et origan.		
<b>Bourguignonne</b>	11,90€	14,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, bœuf haché charolais, fondue d'oignons, filet de crème et origan.		
<b>Drômoise</b>	11,90€	14,90€
Crème, mozzarella française, ravioles Saint-Jean®, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.		
<b>Marcelline</b>	11,90€	14,90€
Crème, mozzarella française, Saint-Marcellin IGP affiné, lardons fumés et ciboulette fraîche.		
<b>Savojarde</b>	12,90€	15,90€
Crème, mozzarella française, lardons fumés, reblochon de Savoie AOP et fondue d'oignons.		
<b>Baugienne</b>	12,90€	15,90€
Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, lardons fumés, tome des Bauges AOP et ciboulette fraîche.		

	Petite	Grande
<b>Basque</b>	13,90€	16,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, Ossau-Iraty AOP affiné, chiffonnade de jambon sec d'Ardèche IGP, ciboulette fraîche et piment d'Espelette AOP.		
<b>Tajine</b>	11,90€	14,90€
Crème au curry, mozzarella française, poulet rôti, fondue d'oignons, amandes effilées grillées et miel.		
<b>Breiteuse</b>	13,90€	16,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, bœuf haché charolais, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons et cheddar Ivy's Vintage.		
<b>Vercors</b> <small>NOUVEAU</small>	12,90€	15,90€
Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, Bournette fleurie et cébette fraîche.		
<b>Royale</b>	11,90€	14,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, champignons bruns de Paris, œuf, origan et filet d'huile artisanale au basilic.		

## Les essentielles

	Petite	Grande
<b>Dauphinée</b> <small>NOUVEAU</small>	9,90€	12,90€
Crème, mozzarella française, bleu du Vercors-Sassenage AOP et brisure de noix.		
<b>Chorizana</b>	9,90€	12,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, chorizo français, fondue d'oignons et origan.		

	Petite	Grande
<b>Romaine</b>	9,90€	12,90€
Sauce tomate bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, origan et filet d'huile artisanale au basilic.		
<b>Saint-Jean</b> <small>NOUVEAU</small>	9,90€	12,90€
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.

<b>Sorbets et glaces artisanales bio</b> Terre Adeline 120ml	3,90€
Glace Caramel à la crème salée, Sorbet Chocolat noir A. Morin, Glace Menthe Feuilles, Sorbet Châtaigne / marrons confits, Sorbet Citron, Glace Vanille Gousse, Glace Stracciatella, Sorbet Fraise, Sorbet Mangue, Sorbet Mirabelle <small>NOUVEAU</small> .	
<b>Desserts</b>	
Mousse au chocolat Bonplet	5,50€
Tiramisu café Bonplet	5,50€
Tiramisu Speculoos Bonplet	5,50€
Tiramisu framboise Bonplet	5,50€

<b>Focacce dessert</b>	Individuelle	À partager
Pâte à tartiner bio à la Choko noisette	3,90€	7,50€
<b>Boissons chaudes</b>		
Espresso		1,50€
Double espresso		2,50€
Café allongé		1,50€
Ristretto		1,50€
Thé		1,50€

PIZZAS  
DE TERROIRS

# BASILIC&CO

PRODUITS  
DE TERROIRS

25 place Caroline Aigle - 34000 MONTPELLIER - Tél. 04 99 58 84 72

SUR PLACE | À EMPORTER | EN LIVRAISON | 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](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