

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ

*Alsace - Lorraine***Boissons**

NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS ORIGINALES ET RAFRAÎCHISSANTES.

Eaux & sodas

Vittel 50 cl ou San Pellegrino 50 cl	2,00€
San Pellegrino 1L	4,50€
Coca-Cola ou Coca-Cola Zero 33 cl	2,00€
Cola artisanal à la vanille de Tahiti Elixia 33 cl	3,50€
Limonade nature Elixia 33 cl	3,50€
Limonade fraise des bois Elixia 33 cl	3,50€
Jus de fruits, thés glacés & boissons douces	
Pur jus de pomme Meneau 25 cl	3,90€
Pur jus d'orange Meneau 25 cl	3,90€
Nectar d'abricot Meneau 25 cl	3,90€
Thé vert citron-gingembre Meneau 25 cl	3,90€

Thé vert pêche Meneau 25 cl	3,90€
Smoothie mangue-passion Meneau 25 cl	4,40€
Smoothie banane-fraise Meneau 25 cl	4,40€
Bières bouteilles	
La Bzzz bzzz Brasserie de la Barbaude 33 cl	4,50€
L'Ocre bio Brasserie de la Barbaude 33 cl	4,50€
La Maltador bio Brasserie de la Barbaude 33 cl	4,50€
La Reine des mousses bio Brasserie de la Barbaude 33 cl	4,50€
Blonde bio Brasserie familiale de Moselle papillon 33 cl NOUVEAU	4,90€
Les pressions Brasserie de la Barbaude	25cl 50cl
La Galéjade	3,50€ 6,50€
La Nîmale IPA	3,80€ 6,80€

Apéritifs & Vins

Royal Menthe	4cl	12cl	75cl
Zeste Limoncello	5,00€		
Le Gaulois Vermouth	5,00€		
Blanc - Pays d'oc IGP - Château Guilhem - Chardonnay		3,50€	18,00€
Blanc - Côtes de Gascogne IGP - La Demoiselle Laballe		3,50€	18,00€
Rosé - Sable de Camargue - Le Pive - BIO		3,00€	16,00€
Rouge - Languedoc AOP - L'Audacieux - BIO		3,50€	18,00€
Blanc - Costières de Nîmes AOP - Château des Nages - Butinages - BIO		3,50€	18,00€
Rosé - Pays de Gard IGP - Château des Nages - Butinages - BIO		3,50€	18,00€
Rouge - Costières de Nîmes AOP - Château des Nages - Butinages - BIO		3,50€	18,00€

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, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, champignons bruns de Paris et origan.		Sauce tomate, mozzarella française, chorizo français et origan.	
Pizzette Vercors 🌿 NOUVEAU	5,50€	Pizzette Lorraine 🌿 NOUVEAU	5,50€
Sauce tomate, mozzarella française, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.		Crème, mozzarella française, brie de Meaux AOP et champignons de bruns de Paris.	

Petite salade d'accompagnement 5,50€ Mesclun, tomates cerises, oignons frits ardéchois et vinaigrette artisanale.**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 9,90€** - 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 ~

72 avenue Jean Jaurès - 30900 NÎMES - Tél. 04 66 64 63 53

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

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>	11,90€	15,90€	Munster <small>NOUVEAU</small>	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, mozzarella française, munster AOP, bâton lorrain fumé à l'ail des ours et cébette fraîche.		
Lard nouveau <small>NOUVEAU</small>	12,90€	16,90€	Meaux'tarde <small>NOUVEAU</small>	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 <small>NOUVEAU</small>	11,90€	15,90€	Paysanne <small>NOUVEAU</small>	12,90€	16,90€
Sauce tomate, 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€	Breiteuse	13,90€	16,90€
Sauce tomate, mozzarella française, tome des Bauges AOP, bleu du Vercors-Sassenage AOP, reblochon de Savoie AOP et origan.			Sauce tomate, mozzarella française, bœuf haché charolais, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons et cheddar Ivy's Vintage.		
Bourguignonne	11,90€	14,90€	Basque	13,90€	16,90€
Sauce tomate, mozzarella française, bœuf haché charolais, fondue d'oignons, filet de crème et origan.			Sauce tomate, mozzarella française, Ossau-Iraty AOP affiné, chiffonnade de jambon sec d'Ardèche IGP, ciboulette fraîche et piment d'Espelette AOP.		
Drômoise <small>NOUVEAU</small>	11,90€	14,90€	Royale	11,90€	14,90€
Crème, mozzarella française, ravioles Saint-Jean®, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.			Sauce tomate, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, champignons bruns de Paris, œuf, origan et filet d'huile artisanale au basilic.		
Marcelline	11,90€	14,90€	Royale di Bufala <small>NOUVEAU</small>	13,90€	15,90€
Crème, mozzarella française, Saint-Marcellin IGP affiné, lardons fumés et ciboulette fraîche.			Sauce tomate, mozzarella di Bufala campana DOP, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, champignons bruns de Paris et huile d'olive au basilic du chef.		
Savojarde	12,90€	15,90€	Tian <small>NOUVEAU</small>	11,90€	13,90€
Crème, mozzarella française, lardons fumés, reblochon de Savoie AOP et fondue d'oignons.			Sauce tomate, caviar d'aubergine à l'ail, dés de tomate et huile d'olive au basilic du chef.		
Baugienne	12,90€	15,90€	Tian di Bufala <small>NOUVEAU</small>	13,90€	15,90€
Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, lardons fumés, tome des Bauges AOP et ciboulette fraîche.			Sauce tomate, caviar d'aubergine à l'ail, dés de tomate, mozzarella di Bufala campana DOP et huile d'olive au basilic du chef.		
Tajine	11,90€	14,90€			
Crème au curry, mozzarella française, poulet rôti, fondue d'oignons, amandes effilées grillées et miel.					
Vercors <small>NOUVEAU</small>	12,90€	15,90€			
Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, Bournette fleurie et cébette fraîche.					

Les essentielles

	Petite	Grande		Petite	Grande
Dauphinée <small>NOUVEAU</small>	9,90€	12,90€	Saint-Jean <small>NOUVEAU</small>	9,90€	12,90€
Crème, mozzarella française, bleu du Vercors-Sassenage AOP et brisure de noix.			Crème, mozzarella française, ravioles Saint-Jean® et ciboulette fraîche.		
Chorizana	9,90€	12,90€	Marguerite <small>NOUVEAU</small>	8,90€	11,90€
Sauce tomate, mozzarella française, chorizo français, fondue d'oignons et origan.			Mozzarella française, sauce tomate, dés de tomate et huile d'olive au basilic du chef.		
Romaine	9,90€	12,90€			
Sauce tomate, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, origan et filet d'huile artisanale au basilic.					

Desserts & gourmandises

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

Sorbets et glaces artisanales bio Terre Adélice 120ml	3,90€	Desserts Bonplet	4,90€
Glace Caramel à la crème salée, Glace Café, Sorbet Cassis, Glace fromage blanc de chèvre, Glace Menthe feuilles, Sorbet Chocolat noir A. Morin, Sorbet Citron, Sorbet Mangue, Sorbet Fraise, Sorbet Noix de coco, Glace Vanille Gousse, Glace Pistache, Glace Stracciatella, Sorbet Mirabelle <small>NOUVEAU</small> .		Mousse au chocolat, Dessert Vercors, Tiramisu framboise, Tiramisu café	
Focacce dessert	Individuelle - À partager	Boissons chaudes	
Pâte à tartiner bio à la Choko noisette	4,90€ 8,90€	Espresso, café allongé	1,50€
		Double Espresso	2,80€
		Décaféiné	1,50€
		Thé	2,80€

PIZZAS
DE TERROIRS

BASILIC&CO

PRODUITS
DE TERROIRS

72 avenue Jean Jaurès - 30900 NÎMES - Tél. 04 66 64 63 53

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

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