

## CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ

Alsace - Lorraine

**Boissons**

## NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS ORIGINALES ET RAFRAÎCHISSANTES.

**Eaux & sodas**

Vittel 50 cl ou San Pellegrino 50 cl	2,90€
San Pellegrino 1L	4,50€
Coca-Cola ou Coca-Cola Zero 33 cl	2,90€
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€
<b>Jus de fruits, thés glacés &amp; boissons douces</b>	
Pur jus de pomme du Lot-et-Garonne Meneau 25 cl	3,50€
Pur jus d'orange Meneau 25 cl	3,50€
Nectar d'abricot Meneau 25 cl	3,50€
Pur jus de Citron Meneau 25 cl	3,50€

Pur jus d'ananas du Costa Rica Meneau 25 cl	3,50€
Thé vert pêche-hibiscus Jomo 35 cl	3,90€
Thé menthe-citron-gingembre Jomo 35 cl	3,90€
Maté passion-citron vert Jomo 35 cl	3,90€
<b>Bières bouteilles</b>	
Vagablonde (Blonde Ale) Brasserie Caribrew 33 cl	4,90€
Avablanche (Blanche) Brasserie Caribrew 33 cl	4,90€
La Brame (Ambrée) Brasserie Caribrew 33 cl	4,90€
Non St'hop (Belgian Ipa) Brasserie Caribrew 33 cl	4,90€
Orig(i)nal (Belgian Triple) Brasserie Caribrew 33 cl	4,90€
Blonde bio Brasserie familiale de Moselle papillon 33 cl <b>NOUVEAU</b>	4,90€

<b>Vins</b>	75cl
Blanc - Bourgogne - Chardonnay - Valentin Vignot	19,00€
Rosé - Pays d'oc IGP - Puech Haut Argali	24,90€
Rosé - Côtes de Provence cuvée « L'Art d'Été » La Cadière d'Azur	16,90€
Rouge - Côtes du Rhône AOP - M.Chapoutier	19,00€

**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.

<b>Pizzette au choix avec une petite salade</b> 10,50€ Mesclun, tomates cerises, oignons frits ardéchois et vinaigrette artisanale.			
<b>Pizzette Reine</b> <b>NOUVEAU</b>	5,50€	<b>Pizzette Chorizo</b> <b>NOUVEAU</b>	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.	
<b>Pizzette Vercors</b> 🌿 <b>NOUVEAU</b>	5,50€	<b>Pizzette Lorraine</b> 🌿 <b>NOUVEAU</b>	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** 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** ~

2A route de Lyon - 69530 BRIGNAIS - Tél. 04 28 29 57 70

À EMPORTER | EN LIVRAISON | OUVERT 7J/7 | MIDI&amp;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 &amp; Co sont des unités franchisées exploitées par des entrepreneurs indépendants. Siège : Basilic &amp; 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 &amp; 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, 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, 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, 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, mozzarella française, bœuf haché charolais, fondue d'oignons, filet de crème et origan.		
<b>Drômoise</b> <small>NOUVEAU</small>	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.		
<b>Tajine</b>	11,90€	14,90€
Crème au curry, mozzarella française, poulet rôti, fondue d'oignons, amandes effilées grillées et miel.		
<b>Vercors</b> <small>NOUVEAU</small>	12,90€	15,90€
Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, Bournette fleurie et cébette fraîche.		

	Petite	Grande
<b>Breiteuse</b>	13,90€	16,90€
Sauce tomate, mozzarella française, bœuf haché charolais, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons et cheddar Ivy's Vintage.		
<b>Basque</b>	13,90€	16,90€
Sauce tomate, mozzarella française, Ossau-Iraty AOP affiné, chiffonnade de jambon sec d'Ardèche IGP, ciboulette fraîche et piment d'Espelette AOP.		
<b>Royale</b>	11,90€	14,90€
Sauce tomate, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, champignons bruns de Paris, œuf, origan et filet d'huile artisanale au basilic.		
<b>Royale di Bufala</b> <small>NOUVEAU</small>	13,90€	15,90€
Sauce tomate, mozzarella di Bufala campana DOP, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, champignons bruns de Paris et huile d'olive au basilic du chef.		
<b>Tian</b> <small>NOUVEAU</small>	11,90€	13,90€
Sauce tomate, caviar d'aubergine à l'ail, dés de tomate et huile d'olive au basilic du chef.		
<b>Tian di Bufala</b> <small>NOUVEAU</small>	13,90€	15,90€
Sauce tomate, caviar d'aubergine à l'ail, dés de tomate, mozzarella di Bufala campana DOP et huile d'olive au basilic du chef.		

## 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, mozzarella française, chorizo français, fondue d'oignons et origan.		
<b>Romaine</b>	9,90€	12,90€
Sauce tomate, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, origan et filet d'huile artisanale au basilic.		

	Petite	Grande
<b>Saint-Jean</b> <small>NOUVEAU</small>	9,90€	12,90€
Crème, mozzarella française, ravioles Saint-Jean® et ciboulette fraîche.		
<b>Marguerite</b> <small>NOUVEAU</small>	8,90€	11,90€
Mozzarella française, sauce tomate, dés de tomate et huile d'olive au basilic du chef.		

## Desserts & gourmandises

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

<b>Sorbets et glaces artisanales bio</b> Terre Adalice 120ml	3,90€
Glace Caramel à la crème salée, Glace Café, Sorbet Châtaigne/marrons confits, Sorbet Chocolat au Lait A.Morin, Sorbet fraise, Sorbet pêche blanche, Sorbet framboise, Glace pistache, Glace Vanille Gousse, Glace Speculoos, Glace Thé vert Matcha, Sorbet Mirabelle <small>NOUVEAU</small> .	
<b>Sorbets et glaces artisanales bio</b> Terre Adalice 500ml	11,90€
Glace Caramel à la crème salée, Sorbet Châtaigne/marrons confits, Sorbet Chocolat au Lait A.Morin, Glace Cookie, Glace Vanille Gousse, Glace Citron Yuzu.	

<b>Focacce dessert</b>	Individuelle	À partager
Pâte à tartiner bio à la Choko noisette		
4,90€	8,90€	
<b>Desserts</b>		
Mousse au chocolat Bonplet		5,50€
Dessert Vercors Bonplet		5,50€
Tiramisu speculoos Bonplet		5,50€
Tiramisu café Bonplet		5,50€

PIZZAS DE TERROIRS **BASILIC&CO** PRODUITS DE TERROIRS

2A route de Lyon - 69530 BRIGNAIS - Tél. 04 28 29 57 70

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