



# BASILIC & CO

PIZZAS  
DE TERROIRS  
MOZZARELLA  
DE VERCOIRS

30 rue Gabriel Péri - 78210 SAINT-CYR-L'ÉCOLE  
Tél. 01 30 62 16 21

## les Pizzas

# Salades repas

ACCOMPAGNÉES D'UN PAIN GARNI.

Une vinaigrette au choix :  
- Huile d'olive au basilic du chef -  
- Huile d'olive de Kalamata AOP, vinaigre balsamique -  
- Huile au basilic, vinaigre à l'échalote -



**Duo de poisson** 15.90€  
Roquette ou multifeuille, cabillaud rôti, saumon fumé, oignons frites et crème de balsamique.  
Pain garni : Mozzarella française et ciboulette fraîche.



**Di Bufala** 13.90€  
Roquette ou multifeuille, mozzarella di Bufala Campana DOP et crème de balsamique.  
Pain garni : Sauce tomate, dés de tomates et huile d'olive au basilic du chef.



**Parmesane** 13.90€  
Roquette ou multifeuille, jambon sec, Parmigiano Reggiano DOP, oignons frites et crème de balsamique. Pain garni : Parmigiano Reggiano DOP et ciboulette fraîche.



**Fermière** 13.90€  
Roquette ou multifeuille, poulet rôti, Parmigiano Reggiano DOP, oignons frites et crème de balsamique.  
Pain garni : Mozzarella française, poitrine fumée, et ciboulette fraîche.



**salade d'accompagnement** 2.90€  
Roquette ou multifeuille, huile d'olive au basilic du chef et crème de balsamique.

# focaccine

EN APÉRITIF, EN ENTRÉE, À PARTAGER OU PAS.



**Sainte-Maure & miel** 10.90€  
Mozzarella française, Sainte-Maure de Touraine AOP, miel et thym.



**Ciboulette** 6.90€  
Mozzarella française et ciboulette fraîche.



**Chorizo** 9.90€  
Mozzarella française et chorizo.



**Ossau-Iraty** 11.90€  
Mozzarella française, Ossau-Iraty AOP affiné et piment d'Espelette AOP.

# Pizzettes

SERVIES AVEC UNE SALADE D'ACCOMPAGNEMENT : roquette ou multifeuille, huile d'olive au basilic du chef et crème de balsamique.



**Pizzette Chorizana** 9.90€  
Sauce tomate, mozzarella française, chorizo, fondue d'oignon et origan.



**Pizzette Reine** 9.90€  
Sauce tomate, mozzarella française, jambon blanc, champignons bruns de Paris et huile d'olive au basilic du chef.



**Pizzette 4 fromages** 9.90€  
Sauce tomate, mozzarella française, reblochon de Savoie AOP, Bourquette, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.



**Pizzette Nordique** 10.90€  
Crème, mozzarella française, saumon fumé et ciboulette fraîche.

# Pizzas

TERROIRS



Petite 13.90€ Grande 16.90€  
**Touraine**  
Crème, mozzarella française, jambon sec, Sainte-Maure de Touraine AOP et ciboulette fraîche - Après cuisson : noix du Dauphiné.



Petite 10.90€ Grande 13.90€  
**Sainte-Maure**  
Sauce tomate, mozzarella française, Sainte-Maure de Touraine AOP, miel et thym.



Petite 10.90€ Grande 13.90€  
**Provençale**  
Sauce tomate, mozzarella française, poulet rôti, poivrons frais et thym.



Petite 10.90€ Grande 13.90€  
**Saint-Jean**  
Crème, mozzarella française, ravioles Saint-Jean® et ciboulette fraîche.



Petite 12.50€ Grande 14.90€  
**4 fromages**  
Sauce tomate, mozzarella française, reblochon de Savoie AOP, Bourquette, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.



Petite 11.90€ Grande 14.90€  
**Bourguignonne**  
Sauce tomate, mozzarella française, bœuf haché charolais, fondue d'oignons, flet de crème et origan.



Petite 11.90€ Grande 14.90€  
**Marcelline**  
Crème, mozzarella française, poitrine fumée, Saint-Marcellin IGP affiné et ciboulette fraîche.



Petite 11.90€ Grande 14.90€  
**Montagnarde**  
Sauce tomate, mozzarella française, jambon sec, bleu du Vercors-Sassenage AOP - Après cuisson : roquette.



Petite 12.90€ Grande 15.90€  
**Drômoise**  
Crème, mozzarella française, ravioles Saint-Jean®, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.



Petite 12.90€ Grande 15.90€  
**Savoyarde**  
Crème, mozzarella française, poitrine fumée, reblochon de Savoie AOP et fondue d'oignons.



Petite 12.90€ Grande 14.90€  
**Bournette**  
Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, poitrine fumée, Bournette et ciboulette fraîche.



Petite 12.90€ Grande 16.90€  
**Basque**  
Sauce tomate, mozzarella française, jambon sec, Ossau-Iraty AOP affiné, piment d'Espelette AOP et ciboulette fraîche.

# Pizzas

INSOLITES



Petite 10.90€ Grande 13.90€  
**Orientale**  
Sauce tomate, cumin, mozzarella française, poulet rôti, fondue d'oignons et miel.



Petite 11.90€ Grande 13.90€  
**Madras**  
Crème, curry de Madras, mozzarella française, poulet rôti, poivrons frais et ciboulette fraîche.



Petite 11.90€ Grande 14.90€  
**Tartare**  
Mozzarella française, filet de sauce tomate, dés de tomates, bœuf haché charolais - Après cuisson : oignons frites et sauce tartare.



Petite 13.90€ Grande 16.90€  
**Terre & Mer**  
Sauce tomate, mozzarella française, cabillaud rôti, chorizo, poivrons frais et ciboulette fraîche.



Petite 13.90€ Grande 17.90€  
**Brexiteuse**  
Sauce tomate, mozzarella française, bœuf haché charolais, poitrine fumée, fondue d'oignons et cheddar.

# Pizzas

DE LA CRIÉE



Petite 11.90€ Grande 15.90€  
**Nordique**  
Crème, mozzarella française, saumon fumé et ciboulette fraîche.



Petite 12.90€ Grande 16.90€  
**Fish and Crisp**  
Crème, mozzarella française, cabillaud rôti, ciboulette fraîche - Après cuisson : oignons frites et sauce tartare.



Petite 12.90€ Grande 16.90€  
**Barboteuse**  
Crème, mozzarella française, saumon fumé, huile d'olive au basilic du chef - Après cuisson : roquette.



Petite 12.90€ Grande 16.90€  
**Cabillaud**  
Crème, mozzarella française, cabillaud rôti, champignons bruns de Paris et ciboulette fraîche.

# Pizzas

ESSENTIELLES



Petite 9.90€ Grande 11.90€  
**Romaine**  
Sauce tomate, mozzarella française, jambon blanc et huile d'olive au basilic du chef.



Petite 9.90€ Grande 12.90€  
**Chorizana**  
Sauce tomate, mozzarella française, chorizo, fondue d'oignons et origan.



Petite 10.90€ Grande 13.90€  
**Reine**  
Sauce tomate, mozzarella française, jambon blanc, champignons bruns de Paris et huile d'olive au basilic du chef.



Petite 7.90€ Grande 10.90€  
**Marguerite**  
Mozzarella française, filet de sauce tomate, dés de tomates et huile d'olive au basilic du chef.



Petite 11.50€ Grande 14.90€  
**Royale**  
Sauce tomate, mozzarella française, jambon blanc, champignons bruns de Paris, œuf et origan.



Petite 10.90€ Grande 14.90€  
**Campagnarde**  
Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, poulet rôti et ciboulette fraîche.



Petite 11.90€ Grande 14.90€  
**Méridionale**  
Sauce tomate, mozzarella française, jambon sec, huile d'olive au basilic du chef - Après cuisson : roquette et Parmigiano Reggiano DOP.

# Pizzas

MARAÎCHÈRES



Petite 8.90€ Grande 10.90€  
**Végétale**  
Sauce tomate, champignons bruns de Paris, poivrons frais, fondue d'oignons, huile d'olive au basilic du chef - Après cuisson : roquette.



Petite 9.90€ Grande 11.90€  
**Méditerranéenne**  
Sauce tomate, mozzarella française, poivrons frais, fondue d'oignons, piment d'Espelette AOP, thym - Après cuisson : roquette.



Petite 10.90€ Grande 13.90€  
**Italienne**  
Mozzarella française, filet de sauce tomate, dés de tomates, huile d'olive au basilic du chef - Après cuisson : roquette et Parmigiano Reggiano AOP.

# Pizzas

DI BUFALA



Petite 12.90€ Grande 14.90€  
**Chorizana di Bufala**  
Sauce tomate, mozzarella di Bufala Campana DOP, chorizo, fondue d'oignon et origan.



Petite 12.90€ Grande 14.90€  
**Végétarienne di Bufala**  
Sauce tomate, mozzarella di Bufala Campana DOP, champignons bruns de Paris, poivrons frais, fondue d'oignons et huile d'olive au basilic du chef.



Petite 13.90€ Grande 15.90€  
**Reine di Bufala**  
Sauce tomate, mozzarella di Bufala Campana DOP, jambon blanc, champignons bruns de Paris et huile d'olive au basilic du chef.



Petite 9.90€ Grande 11.90€  
**Margherita di Bufala**  
Sauce tomate, mozzarella di Bufala Campana DOP et huile d'olive au basilic du chef.

# Desserts

ARTISANAUX FABRIQUÉS DANS LA DRÔME PAR UN ARTISAN PÂTISSIER.



Petit Ramisu 5.90€  
Tiramisu café aux éclats de biscuit.  
Le Mousse au chocolat 5.90€  
Mousse au chocolat Valrhona aux éclats de biscuit.  
Le Pressé 5.90€  
Tarte au citron déstructurée, avec un zeste de citron vert et vanille de Madagascar.  
Le Vercors 5.90€  
Dessert typique du Vercors revisité avec crème à la vanille de Madagascar, caramel et noix du Dauphiné.

# focaccia dessert



Individuelle 4.90€ 8.90€  
**focaccia dessert**  
Garnie de pâte à tartiner artisanale et biologique fabriquée dans le Berry à partir d'ingrédients issus du commerce équitable (sucre et cacao).

# Ingredient supplémentaire

sauf : Poissons, fromages, viandes et ravioles Saint-Jean®  
2.50€

# Menu enfant - de 8 ans

Une pizzette de choix + Vitell'Up fraise bio 33cl + Glace bio Terre Adélice 120ml Vanille ou Fraise.  
9.90€

# Huile pimentée

Artisan  
8.90€ 25cl  
1€ 25ml

