

« Chez Basilic & Co, la pâte à pizza est fabriquée chaque jour en pizzeria, avec des farines de blé français. »

Recettes de Printemps

« Basilic & Co vous invite à (re)découvrir des produits de saison et des terroirs d'exception. »

☀️ **Nectar Fraise-Framboise** 25cl 3,90€
Maison Meneau.



☀️ **Printanière** 15,90€

Salade multifeuilles ou roquette, saumon fumé au bois de hêtre, carpaccio d'asperges vertes marinées, noisettes concassées et sauce pesto maison.
Accompagnée d'un petit pain focaccia maison.



Petite / Pizzette 12,90€

☀️ **Brie de Meaux**

Classique 15,90€

Filet de crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, jambon blanc français, Brie de Meaux AOP, moutarde à l'ancienne au miel français.



☀️ **Brie & Jambon** 11,90€

Mozzarella fior di latte, Brie de Meaux AOP et jambon blanc français.



☀️ **Sorbet à la Fraise** 120ml 4,50€
Sorbet artisanal Terre adélice.



Petite / Pizzette 10,90€

☀️ **Asperges**

Classique 12,90€

Crème d'asperges, mozzarella fior di latte, carpaccio d'asperges fraîches marinées et noisettes concassées.



Petite / Pizzette 13,90€

☀️ **Asperges à la Truffe**

Classique 16,90€

Crème d'asperges, mozzarella fior di latte, Brie de Meaux AOP, carpaccio d'asperges fraîches marinées et sauce maison à la truffe d'été.



PIZZAS DE TERROIRS

BASILIC & CO

PRODUITS DE TERROIRS

les salades repas

Salade multifeuilles ou roquette au choix.

Saint-Marcellin & Miel 13,90€

Poitrine paysanne grillée fumée au bois de hêtre, noix du Dauphiné, Saint-Marcellin IGP, ciboulette fraîche et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et au miel français.

Accompagnée d'un pain au Saint-Marcellin IGP et miel français.

Fermière 13,90€

Poitrine paysanne grillée fumée au bois de hêtre, poulet rôti maison, Parmigiano Reggiano DOP et vinaigrette huile d'olive, balsamique.

Accompagnée d'un petit pain focaccia maison.

Printanière 15,90€

Saumon fumé au bois de hêtre, carpaccio d'asperges vertes marinées, noisettes concassées et sauce pesto maison.

Accompagnée d'un petit pain focaccia maison.

Basque 14,90€

Jambon sec d'Ardèche IGP, tomates cerises marinées, Ossau-Iraty AOP, piment d'Espelette AOP et sauce à l'ail et au paprika fumé.

Accompagnée d'un petit pain focaccia maison.

Les suppléments

Ajoutez un ingrédient sur la recette de votre choix !

1,50€

2,90€

La petite salade

Roquette ou multifeuilles, vinaigrette huile d'olive, balsamique.

les pizzas essentielles

Margherita

Sauce tomate, mozzarella fior di latte et huile d'olive au basilic frais maison.

Petite / Pizzette 6,90€ Classique 9,90€

Romaine

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc français et origan.

Petite / Pizzette 8,90€ Classique 11,90€

Reine

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc français, champignons bruns de Paris et origan.

Petite / Pizzette 9,90€ Classique 12,90€

Chorizana

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chorizo ibérique, fondue d'oignons maison et origan.

Petite / Pizzette 10,90€ Classique 13,90€

Italienne

Sauce tomate, mozzarella fior di latte et huile d'olive au basilic frais maison, roquette et Parmigiano Reggiano DOP.

Petite / Pizzette 10,90€ Classique 13,90€

Pesto

Pesto maison, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison et tomates cerises marinées.

Petite / Pizzette 10,90€ Classique 13,90€

Madras

Filet de crème, curry de Madras, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison, poivrons frais et ciboulette fraîche.

Petite / Pizzette 11,90€ Classique 14,90€

Campagnarde

Filet de crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, poulet rôti maison et ciboulette fraîche.

Petite / Pizzette 11,90€ Classique 14,90€

Nordique

Filet de crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé au bois de hêtre et ciboulette fraîche.

Petite / Pizzette 11,90€ Classique 14,90€

4 Fromages

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Reblochon de Savoie AOP, Bleu du Vercors-Sassenage AOP, Tome des Bauges AOP et origan.

Petite / Pizzette 11,90€ Classique 14,90€

Méridionale

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP, roquette, tomates cerises marinées et pesto maison.

Petite / Pizzette 11,90€ Classique 14,90€

Brexitteuse

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, boeuf haché charolais, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons maison et Cheddar fermier AOP.

Petite / Pizzette 13,90€ Classique 17,90€

☀️ Recettes de Printemps 🌿 Végétarien

les focacce

En apéritif ou en entrée, à partager ou pas.

Mozza & Pesto 6,90€

Mozzarella fior di latte et pesto maison.

Ibérique 8,90€

Mozzarella fior di latte et chorizo Ibérique.

Ossau-Iraty 10,90€

Mozzarella fior di latte, Ossau-Iraty AOP et piment d'Espelette AOP.

Brie & Jambon 11,90€

Mozzarella fior di latte, Brie de Meaux AOP et jambon blanc français.

Mozza & Truffe 9,90€

Mozzarella fior di latte et sauce maison à la truffe d'été.



Une pizzette sauce tomate, jambon et mozzarella ou une pizzette sauce tomate et mozzarella. + une boisson fraîche au choix.

7,90€

les pizzas de terroirs

Asperges

Crème d'asperges, mozzarella fior di latte, carpaccio d'asperges fraîches marinées et noisettes concassées.

Petite / Pizzette 10,90€ Classique 12,90€

Chèvre & Miel

Filet de crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, fondue d'oignons maison et miel français.

Petite / Pizzette 10,90€ Classique 13,90€

Bourguignonne

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, boeuf haché charolais, fondue d'oignons maison, filet de crème et origan.

Petite / Pizzette 11,90€ Classique 14,90€

Montagnarde

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP, Bleu du Vercors-Sassenage AOP.

Petite / Pizzette 11,90€ Classique 14,90€

Marcelline

Filet de crème, mozzarella fior di latte, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Saint-Marcellin IGP et ciboulette fraîche.

Petite / Pizzette 11,90€ Classique 14,90€

Drômoise

Filet de crème, mozzarella fior di latte, ravioles, Bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.

Petite / Pizzette 11,90€ Classique 14,90€

Savoyarde

Filet de crème, mozzarella fior di latte, Reblochon de Savoie AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et fondue d'oignons maison.

Petite / Pizzette 12,90€ Classique 15,90€

Truffée

Filet de crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, ciboulette fraîche et sauce maison à la truffe d'été.

Petite / Pizzette 11,90€ Classique 14,90€

Baugienne

Filet de crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Tome des Bauges AOP et ciboulette fraîche.

Petite / Pizzette 12,90€ Classique 15,90€

Asperges à la Truffe

Crème d'asperges, mozzarella fior di latte, Brie de Meaux AOP, carpaccio d'asperges fraîches marinées et sauce maison à la truffe d'été.

Petite / Pizzette 13,90€ Classique 16,90€

Brie de Meaux

Filet de crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, jambon blanc français, Brie de Meaux AOP, moutarde à l'ancienne au miel français.

Petite / Pizzette 12,90€ Classique 15,90€

Touraine

Filet de crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, jambon sec d'Ardèche IGP, noix du Dauphiné et ciboulette fraîche.

Petite / Pizzette 13,90€ Classique 16,90€

Basque

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP, Ossau-Iraty AOP, piment d'Espelette AOP et ciboulette fraîche.

Petite / Pizzette 13,90€ Classique 16,90€

Nouveau Pizzette + salade



Toutes nos recettes sont maintenant disponibles en pizzette avec une petite salade !

les desserts

Le Ptit Ramisu Tiramisu café aux éclats de biscuit. 5,90€

Le Mouss'tache Mousse au chocolat Valrhona aux éclats de biscuit. 5,90€

Le Vercors Dessert typique du Vercors revisité avec crème à la vanille de Madagascar, caramel et noix du Dauphiné. 5,90€

La Mouss'mangue Crèmeux de panna cotta à la vanille de Madagascar, coulis de mangue et fruit de la passion. 5,90€

Focaccia sucrée Garnie de pâte à tartiner choko-noisette artisanale bio

Individuelle 4,90€ À partager 8,90€

Glaces & Sorbets 120ml 4,50€

Terre adélice : Vanille, Caramel, Châtaigne, Framboise, Chocolat noir, Chocolat au lait, Citron, Speculoos, Menthe feuille, Mangue

Sorbet de saison : Fraise

les boissons

Boissons fraîches

Vittel 50cl

San Pellegrino 50cl

Vittel citron 50cl

Vittel fraise 50cl

Cola artisanal basque Egarrri 33cl

Limonade Elixia 33cl

Jus de pomme Bio Maison Meneau 25cl

Nectar de Fraise-Framboise Bio Maison Meneau 25cl

Thé Glacé Pêche Bio Maison Meneau 25cl

Thé Glacé Citron-Gingembre Bio Maison Meneau 25cl

Coca-Cola 33cl

Happy Hour

18h00 à 19h30

+ 1 focaccia Mozza & Pesto

+ 2 bières 33cl

2,50€

2,50€

2,90€

2,90€

3,90€

3,90€

3,90€

3,50€

3,50€

2,90€

9,90€

Bières

Blonde Brasserie du Mont-Blanc 33cl

Blanche Brasserie du Mont-Blanc 33cl

IPA Brasserie du Mont-Blanc 33cl

5,50€

5,50€

5,90€

Vins

Rouge - Cuvée Se Faire La Belle - Domaine Gayrel - IGP Côtes du Tarn

12cl 3,30€ 50cl 13,00€ 75cl 19,00€

Rosé - Rosé Bronzé - Domaine Gayrel - Sauvignon IGP Côtes du Tarn

12cl 3,30€ 50cl 13,00€ 75cl 19,00€

Blanc - Cuvée Vin de Darone - Domaine Gayrel - Sauvignon IGP Côtes du Tarn

12cl 3,30€ 50cl 13,00€ 75cl 19,00€

Boissons chaudes

Expresso, Allongé

Décaféiné

Thé "Maison Tea&Ty"

1,80€

1,80€

2,60€

Digestifs

Limoncello Della Riviera 18°, 4cl

Menthe Pastille Giffard 24°, 4cl

Brastis Pastis breton 45°, 2cl

5,00€

5,00€

3,20€