

« 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** 17,90€

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
9,90€

☀️ **Asperges**

Classique
14,90€

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

- Basilic & Co Carcassonne -



les salades repas

Salade multifeuilles ou roquette au choix.

Saint-Marcellin & Miel 10,90€	Printanière 17,90€
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. <i>Accompagnée d'un pain au Saint-Marcellin IGP et miel français.</i>	Saumon fumé au bois de hêtre, carpaccio d'asperges vertes marinées, noisettes concassées et sauce pesto maison. <i>Accompagnée d'un petit pain focaccia maison.</i>
Fermière 14,90€	Basque 17,90€
Poitrine paysanne grillée fumée au bois de hêtre, poulet rôti maison, Parmigiano Reggiano DOP et vinaigrette huile d'olive, balsamique. <i>Accompagnée d'un petit pain focaccia maison.</i>	Jambon sec d'Ardèche IGP, tomates cerises marinées, Ossau-Iraty AOP, piment d'Espelette AOP et sauce à l'ail et au paprika fumé. <i>Accompagnée d'un petit pain focaccia maison.</i>

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	Petite / Pizzette 6,90€	Classique 9,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et huile d'olive au basilic frais maison.		
Romaine	Petite / Pizzette 8,90€	Classique 11,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc français et origan.		
Reine	Petite / Pizzette 9,90€	Classique 12,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc français, champignons bruns de Paris et origan.		
Chorizana	Petite / Pizzette 9,90€	Classique 12,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chorizo ibérique, fondue d'oignons maison et origan.		
Italienne	Petite / Pizzette 10,90€	Classique 13,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et huile d'olive au basilic frais maison, roquette et Parmigiano Reggiano DOP.		

Pesto	Petite / Pizzette 10,90€	Classique 13,90€
Pesto maison, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison et tomates cerises marinées.		
Madras	Petite / Pizzette 10,90€	Classique 13,90€
Filet de crème, curry de Madras, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison, poivrons frais et ciboulette fraîche.		
Campagnarde	Petite / Pizzette 10,90€	Classique 13,90€
Filet de crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, poulet rôti maison et ciboulette fraîche.		
Nordique	Petite / Pizzette 11,90€	Classique 14,90€
Filet de crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé au bois de hêtre et ciboulette fraîche.		
4 Fromages	Petite / Pizzette 11,90€	Classique 14,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Reblochon de Savoie AOP, Bleu du Vercors-Sassenage AOP, Tome des Bauges AOP et origan.		
Méridionale	Petite / Pizzette 11,90€	Classique 15,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP, roquette, tomates cerises marinées et pesto maison.		
Brexitouse	Petite / Pizzette 14,90€	Classique 17,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, boeuf haché charolais, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons maison et Cheddar fermier AOP.		

☀️ Recettes de Printemps 🌿 Végétarien

les focacce

En apéritif ou en entrée, à partager ou pas.

Mozza & Pesto 6,90€	Brie & Jambon 11,90€
Mozzarella fior di latte et pesto maison.	Mozzarella fior di latte, Brie de Meaux AOP et jambon blanc français.
Ibérique 8,90€	Mozza & Truffe 9,90€
Mozzarella fior di latte et chorizo Ibérique.	Mozzarella fior di latte et sauce maison à la truffe d'été.
Ossau-Iraty 10,90€	
Mozzarella fior di latte, Ossau-Iraty AOP et piment d'Espelette AOP.	

8 ANS

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

5,90€

les pizzas de terroirs		
Asperges	Petite / Pizzette 9,90€	Classique 14,90€
Crème d'asperges, mozzarella fior di latte, carpaccio d'asperges fraîches marinées et noisettes concassées.		
Chèvre & Miel	Petite / Pizzette 10,90€	Classique 13,90€
Filet de crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, fondue d'oignons maison et miel français.		
Bourguignonne	Petite / Pizzette 10,90€	Classique 13,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, boeuf haché charolais, fondue d'oignons maison, filet de crème et origan.		
Montagnarde	Petite / Pizzette 11,90€	Classique 14,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP, Bleu du Vercors-Sassenage AOP.		
Marcelline	Petite / Pizzette 11,90€	Classique 14,90€
Filet de crème, mozzarella fior di latte, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Saint-Marcellin IGP et ciboulette fraîche.		
Drômoise	Petite / Pizzette 11,90€	Classique 14,90€
Filet de crème, mozzarella fior di latte, ravioles, Bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.		

Savoyarde	Petite / Pizzette 11,90€	Classique 14,90€
Filet de crème, mozzarella fior di latte, Reblochon de Savoie AOP, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et fondue d'oignons maison.		
Truffée	Petite / Pizzette 11,90€	Classique 14,90€
Filet de crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, ciboulette fraîche et sauce maison à la truffe d'été.		

Baugienne	Petite / Pizzette 12,90€	Classique 15,90€
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.		
Asperges à la Truffe	Petite / Pizzette 13,90€	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.		

Brie de Meaux	Petite / Pizzette 12,90€	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.		
Touraine	Petite / Pizzette 13,90€	Classique 16,90€
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.		

Basque	Petite / Pizzette 13,90€	Classique 16,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon sec d'Ardèche IGP, Ossau-Iraty AOP, piment d'Espelette AOP et ciboulette fraîche.		

Nouveau

Pizzette + salade

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

les desserts

Le Ptit Ramisu 5,90€
Tiramisu café aux éclats de biscuit.
Le Mouss'tache 5,90€
Mousse au chocolat Valrhona aux éclats de biscuit.
Le Vercors 5,90€
Dessert typique du Vercors revisité avec crème à la vanille de Madagascar, caramel et noix du Dauphiné.
La Mouss'mangue 5,90€
Crèmeux de panna cotta à la vanille de Madagascar, coulis de mangue et fruit de la passion.
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.
Sorbet de saison : Fraise

les boissons

Boissons fraîches	
Vittel 50cl	2,50€
San Pellegrino 50cl	2,50€
Vittel citron 50cl	2,70€
Vittel fraise 50cl	2,70€
Cola artisanal basque Egarri 33cl	3,90€
Limonade Elixia 33cl	3,90€
Jus de pomme Bio Maison Meneau 25cl	3,90€
Nectar de Fraise-Framboise Bio Maison Meneau 25cl	3,90€
Thé Glacé Pêche Bio Maison Meneau 25cl	3,90€
Thé Glacé Citron-Gingembre Bio Maison Meneau 25cl	3,90€
Coca-Cola 33cl	2,50€
Coca-Cola Zéro 33cl	2,50€
Bières	
Blonde Brasserie du Mont-Blanc 33cl	4,90€
Blanche Brasserie du Mont-Blanc 33cl	4,90€
IPA Brasserie du Mont-Blanc 33cl	4,90€
Pression Blonde Brasserie de la Cité	25cl 3,50€ 50cl 5,50€

Happy Hour

18h00 à 19h00

+ 1 focaccia Mozza & Pesto + 2 bières

9,90€

Vins	
Rouge - Minervois AOP Château de Ventenac - Marie Thérèse - Bio	12cl 4,20€ 75cl 15,50€
Rosé - Minervois AOP Château de Ventenac - Marie Thérèse - Bio	12cl 4,20€ 75cl 15,50€
Blanc - Minervois AOP Château de Ventenac - Marie Thérèse - Bio	12cl 4,20€ 75cl 15,50€
Boissons chaudes	
Expresso, Allongé	2,00€
Thé	2,00€
Digestifs	
Limoncello Della Riviera 18°, 4cl	4,90€