

c'est le
Printemps
chez

BASILIC
PIZZAS
DE TERROIRS
&CO
PRODUITS
DE TERROIRS

Recettes Printemps

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

☀️ **Nectar Fraise-Framboise** 25 cl 4,10€
Maison Meneau.

☀️ **Sorbet à la Fraise** 120ml 4,90€
Sorbet artisanal Terre adélice.

Petite
10,90€

☀️ **Asperges** 🌿

Classique
12,90€

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

ettes de temps

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

Petite
13,90€

☀️ 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.

Classique
15,90€

☀️ Brie & Jambon 11,90€

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

Petite
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.

c'est le printemps

LE PRINTEMPS ET LA GASTRONOMIE : UN MARIAGE QUI VA VOUS OFFRIR UNE EXPLOSION DE SAVEURS ET DE PRODUITS COLORÉS.



L'ASPERGE ET LE PRINTEMPS

Au printemps, l'asperge est l'un des premiers légumes à annoncer le retour des beaux jours. Ce légume délicat est une véritable star des marchés printaniers. La saison des asperges débute généralement en mars et s'étend jusqu'à juin. Les asperges vertes, exposées à la lumière du soleil, développent une saveur plus prononcée et plus sucrée que les asperges blanches. Les asperges sont récoltées à la main, un processus délicat

qui garantit leur qualité. Ce légume aime les sols sableux et bien drainés, ce qui explique sa culture spécifique dans certaines régions comme la Vallée de la Loire ou l'Alsace en France. L'asperge est un trésor de la nature à savourer sans modération. Elle allie plaisir gustatif et bienfaits pour la santé, faisant d'elle un incontournable du printemps. Découvrez nos recettes de pizzas élaborées à partir d'asperges françaises !



LA FRAISE ET LE PRINTEMPS

Au printemps, les fraises font partie des premiers fruits à marquer le retour des beaux jours. Terre adélice est un artisan glacier français réputé pour la qualité et l'authenticité de ses crèmes glacées et de ses sorbets, élaborés à partir d'ingrédients naturels et biologiques. Parmi les parfums emblématiques, on trouve notamment la fraise. Les fraises qui composent notre sorbet sont récoltées à pleine maturité et sont issues principalement de petites productions qui se situent en Ardèche, en Corrèze et en Haute-Loire. Comme toutes les spécialités Terre Adélice, le sorbet à la fraise est fabriqué selon des méthodes artisanales, sans additifs artificiels, pour un résultat offrant un goût fidèle au fruit frais.



LE BRIE DE MEAUX AOP

La Fromagerie de Raival est spécialisée dans la fabrication de fromages à pâte molle à croûte fleurie et est particulièrement reconnue pour son Brie de Meaux AOP. Elle perpétue les traditions en fabriquant et affinant des Bries de Meaux selon des méthodes ancestrales. Le Brie de Meaux AOP est

exclusivement élaboré à partir de lait cru collecté localement, non pasteurisé, afin de préserver son goût unique. Il est affiné entre 4 et 8 semaines. Au fur et à mesure de l'affinage, la pâte du fromage devient de plus en plus crémeuse, moelleuse et savoureuse avec un cœur fondant et un équilibre parfait entre arômes typés

« La Fromagerie de Raival perpétue une tradition fromagère centenaire, offrant un Brie de Meaux AOP de qualité, reflet de son savoir-faire et de son attachement aux traditions. »

Thomas Bourcellier – Directeur de la Fromagerie de Raival.

et fruités. Le Brie de Meaux AOP est un symbole du raffinement fromager français. Sa longue histoire, son terroir, ses méthodes de fabrication artisanales et sa richesse aromatique en font un incontournable de la gastronomie, recherché par les amateurs de fromage que vous êtes !

les pizzas de terroirs

DES RECETTES INÉDITES QUI VALORISENT LES PRODUITS DU TERROIR.

Asperges

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

Petite 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.

Sublimez votre recette avec du poulet rôti maison.

Petite 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 11,90€
Classique 14,90€

Montagnarde

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

Petite 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 11,90€
Classique 14,90€

Drômoise

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

Petite 12,90€
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 12,90€
Classique 14,90€

Truffée

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

Sublimez votre recette avec du jambon blanc français

Petite 12,90€
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 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 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 13,90€
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 13,90€
Classique 16,90€

Basque

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

Petite 13,90€
Classique 16,90€

Les suppléments

Ajoutez un ingrédient sur la recette de votre choix !

1,50€

Huile
pimentée

1,50€
25ml

10,90€
250ml



les pizzas essentielles

VOS RECETTES PRÉFÉRÉES ÉLABORÉES AVEC DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ.

Margherita

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

Petite	Classique
9,90€	11,90€

Romaine

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

Petite	Classique
9,90€	11,90€

Reine

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

Sublimez votre recette avec un œuf.

Petite	Classique
9,90€	12,90€

Chorizana

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

Sublimez votre recette avec des poivrons frais.

Petite	Classique
9,90€	12,90€

Pesto

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

Petite	Classique
10,90€	13,90€

Madras

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

Petite	Classique
10,90€	13,90€

Campagnarde

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

Petite	Classique
10,90€	13,90€

Nordique

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

Petite	Classique
11,90€	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.

Sublimez votre recette avec du Saint-Marcellin IGP.

Petite	Classique
11,90€	14,90€

Brexiteuse

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	Classique
14,90€	17,90€



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

8,90€



les focacce

NOS CRÉATIONS À PARTAGER EN APÉRITIF.

Mozza & Pesto 7,90€

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 et Truffe 10,90€

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

les desserts

LES PLUS GOURMANDS NE POURRONT PAS Y RÉSISTER.

Focaccia sucrée

Garnie de pâte à tartiner
choko-noisette artisanale bio,
ingrédients issus du commerce
équitable.

Individuelle 4,90€
À partager 9,90€

Verrines

Fabriquées dans la Drôme par un
Artisan Pâtissier.

Le Ptit Ramisu 6,90€

Tiramisu café aux éclats de biscuit.

Le Mouss'tache 6,90€

Mousse au chocolat Valrhona
aux éclats de biscuit.

La Mouss'mangue 6,90€

Crèmeux de panna cotta à la vanille de
Madagascar, coulis de mangue et fruit de
la passion.

Le Vercors 6,90€

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

Glaces & Sorbets

Artisanaux, biologiques
et fabriqués en Ardèche.

Terre adélice 120ml 4,90€

Vanille, Caramel, Châtaigne, Framboise,
Chocolat, Citron, Café, Menthe, Mangue

☀ Sorbet de saison : Fraise



les boissons

NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS POUR ACCOMPAGNER NOS RECETTES GOURMANDES.

Boissons fraîches

Vittel 50cl	2,50€
San Pellegrino 50cl	2,70€
Vittel citron 50cl	2,90€
Vittel fraise 50cl	2,90€
Cola artisanal basque Egarri 33cl	4,20€
Limonade Elixia 33cl	4,20€
Jus de pomme Bio Maison Meneau 25cl	4,10€
Nectar de Fraise-Framboise Bio Maison Meneau 25cl	4,10€
Thé Glacé Pêche Bio Maison Meneau 25cl	3,90€
Thé Glacé Citron-Gingembre Bio Maison Meneau 25cl	3,90€

Bières bouteilles

Blonde Brasserie du Mont-Blanc 33cl	4,95€
Blanche Brasserie du Mont-Blanc 33cl	4,95€
IPA Brasserie du Mont-Blanc 33cl	4,95€

Vins

Rouge - Saint- Guilhem-du Désert BIO IGP Ô de Terre	75cl 18.80€
Rosé - Côtaux d'Aix en Provence AOP- La Chapelle	75cl 19.80€
Blanc - Pays d'Oc IGP- Marius By M.Chapoutier	75cl 18,80€



Focaccia Mozza & Truffe

Découvrez la truffe dans notre focaccia
à partager pour l'apéritif.

10,90€

29 COURS DE LA BÔVE - 56100 LORIENT - Tél. 02 97 30 33 37

PIZZAS
DE TERROIRS

BASILIC&CO

PRODUITS
DE TERROIRS

SUR PLACE | À EMPORTER | EN LIVRAISON | MIDI&SOIR

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La liste des allergènes est disponible en restaurant et sur notre site internet. Viandes Origine France sauf chorizo ibérique.

Prix nets TTC, service compris - Hors livraison - Les restaurants Basilic & Co sont des unités franchisées exploitées par des entrepreneurs indépendants.

Siège : Basilic & Co Développement - 800 601 072 R.C.S. Romans - SIRET 80060107200013. Conception graphique : Basilic & Co. Crédits photos : Aurélie Jeannette, Shutterstock. Photos non-contractuelles.