

# Recettes d'Été

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

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

## ☀️ Estivale 14,90€

Salade multifeuilles ou roquette, tomates cerises, courgettes, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, huile d'olive au basilic frais maison et pignons de pin. Accompagnée d'un petit pain focaccia maison.

## ☀️ Nectar à la Pêche Bio 25cl 3,90€

Maison Meneau.

## ☀️ Sorbet à la Pêche Bio

Sorbet artisanal Terre adélice.  
120ml 4,50€

## ☀️ Chèvre & Romarin 10,90€

Mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, romarin frais.



Petite / Pizzette  
11,90€

## ☀️ Végétale

Classique  
14,90€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, courgettes marinées, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, tomates cerises marinées.

Petite / Pizzette  
11,90€

## ☀️ Sucrée-Salée

Classique  
14,90€

Mozzarella fior di latte, Roquefort AOP, jambon sec d'Ardèche IGP, confiture de pêche du Béarn «Francis Miot», romarin frais.

Petite / Pizzette  
8,90€

## ☀️ Aveyronnaise

Classique  
11,90€

Mozzarella fior di latte, Roquefort AOP, courgettes marinées, pignons de pin, miel Français.

PIZZAS  
DE TERROIRS

# BASILIC & CO

PRODUITS  
DE TERROIRS

Basilic & Co Charleville-Mézières

# les salades repas

Salade multifeuilles ou roquette au choix.

**Saint-Marcellin & Miel** 14,90€

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** 15,90€

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

Accompagnée d'un pain focaccia maison.

**Estivale** 14,90€

Tomates cerises marinées, courgettes, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, huile d'olive au basilic frais maison et pignons de pin.

Accompagnée d'un pain focaccia maison.

**Basque** 16,90€

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 pain focaccia maison.

## Les suppléments

Ajoutez un ingrédient sur la recette de votre choix !

1,50€

3,50€

## La petite salade

Roquette ou multifeuilles, huile d'olive au basilic frais maison et crème de balsamique IGP.

# les focacce

En apéritif ou en entrée, à partager ou pas.

**Moza & Pesto** 6,90€

Mozzarella fior di latte et pesto maison.

**Chorizo** 8,90€

Mozzarella fior di latte et chorizo du pays basque «Domaine Abotia».

**Ossau-Iraty** 10,90€

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

**Chèvre & Romarin** 10,90€

Mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, romarin frais.

**Moza & Truffe** 9,90€

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



Toutes nos pizzettes sont accompagnées d'une petite salade.

# les pizzas de terroirs

**Aveyronnaise**

Mozzarella fior di latte, Roquefort AOP, courgettes marinées, pignons de pin et miel Français.

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

**Chèvre & Miel**

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 Français, fondue d'oignons maison, crème et origan.

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

**Végétale**

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, courgettes marinées, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP et tomates cerises marinées.

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

**Montagnarde**

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

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

**Marcelline**

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**

Crème, mozzarella fior di latte, ravioles, Bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.

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

**Savoyarde**

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

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

**Sucrée-Salée**

Mozzarella fior di latte, Roquefort AOP, jambon sec d'Ardèche IGP, confiture de pêche du Béarn «Francis Miot» et romarin frais.

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

**Truffée**

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**

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€

**Touraine**

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€



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

5,90€

# 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 Bio** 120ml 4,50€

Terre Adélice : Vanille, Caramel, Châtaigne, Cookie, Nocciolata, Citron-basilic, Framboise, Fraise, Café, Chocolat noir, Mangue, Menthe feuille

Sorbet de saison : Pêche

# les boissons

**Boissons fraîches**

Vittel 50cl

San Pellegrino 50cl

Vittel citron 50cl

Vittel fraise 50cl

Cola artisanal basque Egarrin 33cl

Limonade Elixia 33cl

Jus de pomme Bio Maison Meneau 25cl

Nectar de Pêche Bio Maison Meneau 25cl

Thé Glacé Pêche Bio Maison Meneau 25cl

Thé Glacé Citron-Gingembre Bio Maison Meneau 25cl

**Happy Hour**

18h30 à 19h30

+ 1 focaccia Moza & Pesto

+ 2 bières

ou 2 boissons fraîches

10,90€

2,50€

2,90€

2,90€

2,90€

3,90€

3,90€

3,90€

3,90€

3,90€

3,90€

**Bières**

Blonde Brasserie du Mont-Blanc 33cl

Blanche Brasserie du Mont-Blanc 33cl

IPA Brasserie du Mont-Blanc 33cl

Pression Blonde Ardwen

Pression Triple Hop's Cure Ardwen

Pression Cerise Ardwen

**Vins**

Rouge - Côtes du Rhône - Les Caprices d'Antoine

12cl 3,50€

75cl 15,90€

Rosé - IGP Sable de Camargue - Domaine Le Pive bio

12cl 3,90€

75cl 17,90€

Blanc - Côtes du Rhône - Les Caprices d'Antoine

12cl 3,50€

75cl 15,90€

**Boissons chaudes**

Expresso, Allongé

2,20€

Thé

2,90€

**Digestifs**

Limoncello Della Riviera 18°, 4cl

4,90€

Ratafia de rhubarbe Cour Rheoum à Remaucourt 17°, 4cl

6,50€