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 4,90€

Chèvre & Romarin 9,90€
Mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, romarin frais.

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

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

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», romarin frais.

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

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

PIZZAS DE TERROIRS

BASILIC&CO

PRODUITS DE TERROIRS

Basilic & Co Vannes

Recettes d'été Végétarien **Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr. La liste des allergènes est disponible en restaurant et sur notre site internet. Viandes Origine France.**

Prix nets TTC, service compris. Un pichet d'eau vous est fourni gratuitement sur demande. 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, Shuttertsock. Photos non-contractuelles.

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 14,90€
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 15,90€
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 1,50€
Ajoutez un ingrédient sur la recette de votre choix !

3,50€ **La petite salade**
Roquette ou multifeuilles, huile d'olive au basilic frais maison et crème de balsamique IGP.

les pizzas essentielles

Margherita
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et huile d'olive au basilic frais maison.
Petite / Pizzette 7,90€ — Classique 10,90€

Romaine
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc Ardéchois et origan.
Petite / Pizzette 9,90€ — Classique 12,90€

Reine
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc Ardéchois, champignons bruns de Paris et origan.
Petite / Pizzette 10,90€ — Classique 13,90€

Chorizana
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chorizo du pays basque «Domaine Abotia», 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 11,90€ — 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
Crème, curry de Madras, mozzarella fior di latte, poulet rôti maison, poivrons frais et ciboulette fraîche.
Petite / Pizzette 11,90€ — Classique 14,90€

Campagnarde
Crème, mozzarella fior di latte, champignons bruns de Paris, poulet rôti maison et ciboulette fraîche.
Petite / Pizzette 11,90€ — Classique 14,90€

Nordique
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 12,90€ — Classique 15,90€

Brexiteuse
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, boeuf haché Français, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons maison et Cheddar fermier AOP.
Petite / Pizzette 14,90€ — Classique 17,90€

Recettes d'été — Végétarien

les focacce

En apéritif ou en entrée, à partager ou pas.

Mozza & Pesto 7,90€
Mozzarella fior di latte et pesto maison.

Chorizo 9,90€
Mozzarella fior di latte et chorizo du pays basque «Domaine Abotia».

Ossau-Iraty 11,90€
Mozzarella fior di latte, Ossau-Iraty AOP et piment d'Espelette AOP.

Chèvre & Romarin 9,90€
Mozzarella fior di latte, fromage de chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP, romarin frais.

Mozza & Truffe 10,90€
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 10,90€ — Classique 13,90€

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 10,90€ — Classique 13,90€

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€

MENU ENFANT 3 ANS

Une pizzette *sauce tomate, jambon et mozzarella ou une pizzette sauce tomate et mozzarella.*
+ ***une boisson fraîche*** *au choix.*
6,90€

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 *Crémeux 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 5,90€ *À partager* 9,90€

Glaces & Sorbets Bio *120ml* 4,90€
Terre Adélice : Vanille, Caramel, Châtaigne , Chocolat, framboise
Sorbet de saison : Pêche

les boissons

Boissons fraîches

Vittel *50cl*	2,50€
San Pellegrino *50cl*	2,60€
Vittel citron *50cl*	2,80€
Vittel fraise *50cl*	2,80€
Cola artisanal basque *Egarri 33cl*	3,90€
Limonade *Elixia 33cl*	3,90€
Jus de pomme Bio *Maison Meneau 25cl*	3,80€
Nectar de Pêche Bio *Maison Meneau 25cl*	3,90€
Thé Glacé Pêche Bio *Maison Meneau 25cl*	3,60€
Thé Glacé Citron-Gingembre Bio *Maison Meneau 25cl*	3,60€
Coca-Cola *33cl*	2,50€
Coca-Cola Zéro *33cl*	2,50€

Happy Hour
18h00 à 19h00
+ 1 focaccia Mozza & Pesto
+ 2 bières *33clcl*
ou 2 boissons fraîches
10,90€

Bières

Blonde *Brasserie du Mont-Blanc 33cl*	5,90€
Blanche *Brasserie du Mont-Blanc 33cl*	5,90€
IPA *Brasserie du Mont-Blanc 33cl*	5,90€

Vins

Rouge - Bordeaux AOP - Les Mercadières — *75cl* 16.90€

Rosé - Côtes de Provence AOP - Le Clocher — *75cl* 18.90€

Blanc - Cave de Prissé - Saint-Véran AOP — *75cl* 21.90€

Boissons chaudes

Expresso, Allongé	1,90€
Décaféiné	1,90€
Thé	2,20€

Digestifs

Limoncello *Della Riviera 18°, 4cl*	5,90€