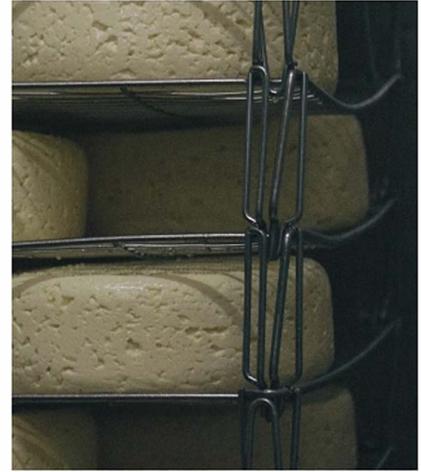


la carte.



BASILIC
PIZZAS
DE TERROIRS **&CO** PRODUITS
DE TERROIRS



Basilic & Co c'est une histoire de passion. D'abord celle des bons produits et de ceux qui les font : cultivateurs, producteurs, éleveurs... La passion des pizzas, des recettes de terroirs que nous revisitons, sans jamais oublier nos racines montagnardes, au cœur du Vercors. Enfin, la passion du partage, qui nous donne envie de vous faire vivre des moments de convivialité autour d'une bonne table. Bon appétit !

Sommaire

Boissons

p3

Salades repas

p4

Pizzettes & focacce

p5

Pizzas

p6

Desserts

p14



UNE PÂTE À PIZZA MAISON

Faite de farine de blé français,
elle est étalée à la main
sous vos yeux.



DES PRODUITS DE TERROIRS

Des ingrédients de qualité
et labellisés (AOP, IGP, DOP),
à retrouver dans nos recettes.



UNE CUISSON SUR SOLE DE PIERRE

Une cuisson sur sole de pierre
pour une pâte gourmande
et légère à la fois.



LA TOUCHE SUCRÉE

Des desserts individuels
artisanaux fabriqués par un
artisan pâtissier dans la Drôme.



À DÉGUSTER !

En montagne, à la plage, au bureau
ou dans votre canapé, dégustez
nos produits en vente à emporter
ou en livraison !

les boissons

EAUX & SODAS

Vittel 50 cl	2,50€
San Pellegrino 50 cl	2,50€
Cola Basque Egarrî 33 cl	3,90€
Cola Basque zéro Egarrî 33 cl	3,90€
Fizz Limo Bio Maison Meneau 33 cl	3,90€
Fizz Orange Bio Maison Meneau 33 cl	3,90€
Fizz Cola Bio Maison Meneau 33 cl	3,90€
Fizz Tropical Bio Maison Meneau 33 cl	3,90€
Fizz Citron Bio Maison Meneau 33 cl	3,90€
Fizz Mojito Bio Maison Meneau 33 cl	3,90€

JUS DE FRUITS & BOISSONS DOUCES BIO

Jus de Pomme Maison Meneau 25 cl	3,90€
Jus d'Orange Maison Meneau 25 cl	3,90€
Thé glacé Pêche Maison Meneau 25 cl	3,90€
Thé glacé Menthe Maison Meneau 25 cl	3,90€
Smoothie mangue-passion Maison Meneau 25 cl	3,90€
Smoothie banane-fraise Maison Meneau 25 cl	3,90€

BIÈRES BOUTEILLES BIO 33 cl

Blonde Brasserie Alaryk	4,90€
Blanche Brasserie Alaryk	4,90€
Double Blonde Brasserie Alaryk	4,90€
Ambrée Brasserie Alaryk	4,90€
Tripple grain Brasserie Alaryk	4,90€
IPA Brasserie Alaryk	4,90€

LES PRESSIONS BIO

Blonde Brasserie Alaryk	25cl 3,50€	50cl 6,50€
-------------------------	------------	------------

LA CAVE

APÉRITIFS & VINS

	12cl	75cl
Blanc - Pays d'Oc IGP - L'instant (Domaine la grande Courtade) - BIO	3,90€	18,00€
Rosé - Pays d'Oc IGP - L'instant (Domaine la grande Courtade) - BIO	3,90€	18,00€
Rouge - Pays d'Oc IGP - L'instant (Domaine la grande Courtade) - BIO	3,90€	18,00€

NOS RECETTES DE

salades repas

ACCOMPAGNÉES D'UN PAIN GARNI.

Une vinaigrette au choix :

Huile d'olive au basilic du chef. • Huile d'olive, vinaigre balsamique. • Huile au basilic, vinaigre à l'échalote.

Parmesane 12,90€

Roquette ou multifeuille, jambon sec, Parmigiano Reggiano DOP, oignons frits et crème de balsamique.

Pain garni : Parmigiano Reggiano DOP et ciboulette fraîche.

Di Bufala 13,90€

Roquette ou multifeuille, mozzarella di Bufala Campana DOP et crème de balsamique.

Pain garni : Sauce tomate, dés de tomates et huile d'olive au basilic du chef.

Duo de poissons 15,90€

Roquette ou multifeuille, cabillaud rôti, saumon fumé, oignons frits et crème de balsamique.

Pain garni : Mozzarella française et ciboulette fraîche.

Fermière 13,90€

Roquette ou multifeuille, poulet rôti, Parmigiano Reggiano DOP, oignons frits et crème de balsamique.

Pain garni : Mozzarella française, poitrine fumée et ciboulette fraîche.

.....

Salade d'accompagnement 2,90€

Roquette ou multifeuille, huile d'olive au basilic du chef et crème de balsamique.



▼ Duo de poissons

Pain garni :
Mozzarella française
et ciboulette fraîche ▼

les focacce

EN APÉRITIF, EN ENTRÉE, À PARTAGER OU PAS.

Ciboulette 6,90€

Mozzarella française
et ciboulette fraîche.

Ossau-Iraty & piment d'Espelette 11,90€

Mozzarella française,
Ossau-Iraty AOP affiné
et piment d'Espelette AOP.



▲ Sainte-Maure & miel

Chorizo 9,90€

Mozzarella française
et chorizo.

Sainte-Maure & miel 10,90€

Mozzarella française,
Sainte-Maure de Touraine AOP,
miel et thym.

les pizzettes

SERVIES AVEC UNE SALADE D'ACCOMPAGNEMENT :
ROQUETTE OU MULTIFEUILLE, HUILE D'OLIVE AU BASILIC DU CHEF ET CRÈME DE BALSAMIQUE.

Pizzette Chorizana 9,90€

Sauce tomate, mozzarella française,
chorizo, fondue d'oignon et origan.

Pizzette Reine 9,90€

Sauce tomate, mozzarella française,
jambon blanc, champignons bruns de Paris
et huile d'olive au basilic du chef.

Pizzette 4 fromages 9,90€

Sauce tomate, mozzarella française,
reblochon de Savoie AOP, Bournette,
bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.

Pizzette Nordique 9,90€

Crème, mozzarella française,
saumon fumé et ciboulette fraîche.

▼ Pizzette Chorizana





▲ Touraine

LES PIZZAS DE *terroirs*

DES RECETTES AUTOUR
DES PRODUITS EMBLÉMATIQUES
DE NOS TERROIRS.

Petite
12,90€

Touraine

Grande
16,90€

Crème, mozzarella française, jambon sec,
Sainte-Maure de Touraine AOP et ciboulette fraîche
- Après cuisson : noix du Dauphiné.

Petite
9,90€

Provençale

Grande
12,90€

Sauce tomate, mozzarella française, poulet rôti,
poivrons frais et thym.

Petite
9,90€

Sainte-Maure

Grande
12,90€

Sauce tomate, mozzarella française,
Sainte-Maure de Touraine AOP, miel et thym.

Petite
9,90€

Saint-Jean

Grande
12,90€

Crème, mozzarella française, ravioles Saint-Jean®
et ciboulette fraîche.

Petite
10,90€

4 fromages

Grande
14,90€

Sauce tomate, mozzarella française,
reblochon de Savoie AOP, Bournette,
bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.

Petite
10,90€

Bourguignonne

Grande
13,90€

Sauce tomate, mozzarella française, bœuf haché
charolais, fondue d'oignons, filet de crème et origan.

Petite
11,90€

Marcelline

Grande
14,90€

Crème, mozzarella française, poitrine fumée,
Saint-Marcellin IGP affiné et ciboulette fraîche.



▲ Sainte-Maure



Petite **10,90€** **Montagnarde** Grande **13,90€**
 Sauce tomate, mozzarella française, jambon sec, bleu du Vercors-Sassenage AOP - Après cuisson : roquette.

Petite **11,90€** **Drômoise** Grande **14,90€**
 Crème, mozzarella française, ravioles Saint-Jean®, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.

Petite **11,90€** **Savoyarde** Grande **14,90€**
 Crème, mozzarella française, poitrine fumée, reblochon de Savoie AOP et fondue d'oignons.

Petite **11,90€** **Bournette** Grande **14,90€**
 Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, poitrine fumée, Bournette et ciboulette fraîche.

Petite **12,90€** **Basque** Grande **16,90€**
 Sauce tomate, mozzarella française, jambon sec, Ossau-Iraty AOP affiné, piment d'Espelette AOP et ciboulette fraîche.

« De terroir en terroir, Basilic & Co invite à la (re)découverte de produits parfois méconnus et souvent iconiques. »



La coopérative Vercors-Lait

La coopérative Vercors-Lait, partenaire de toujours de Basilic & Co, perpétue le savoir-faire fromager de ce coin de France. La Bournette (au premier plan) a un léger goût de noisette et le bleu du Vercors-Sassenage AOP (au second plan) est la seule appellation fromagère de l'Isère.

LES PIZZAS *insolites*

DES PIZZAS PAS COMME LES AUTRES AVEC LEUR TOUCHE D'ORIGINALITÉ.

Petite
9,90€

Orientale

Grande
12,90€

Sauce tomate, cumin, mozzarella française,
poulet rôti, fondue d'oignons et miel.

Petite
11,90€

Tartare

Grande
14,90€

Mozzarella française, filet de sauce tomate,
dés de tomates, bœuf haché charolais
- Après cuisson : oignons frits et sauce tartare.

Petite
10,90€

Madras

Grande
13,90€

Crème, curry de Madras, mozzarella française,
poulet rôti, poivrons frais et ciboulette fraîche.

Petite
12,90€

Terre & Mer

Grande
16,90€

Sauce tomate, mozzarella française, cabillaud rôti,
chorizo, poivrons frais et ciboulette fraîche.

Petite
13,90€

Brexiteuse

Grande
17,90€

Sauce tomate, mozzarella française, bœuf haché
charolais, poitrine fumée, fondue d'oignons
et cheddar.



▲ Madras

▼ Tartare



LES PIZZAS DE *la criée*

DES PIZZAS IMAGINÉES AUTOUR DES PRODUITS DE LA MER.

Petite
10,90€

Nordique

Grande
14,90€

Crème, mozzarella française,
saumon fumé et ciboulette fraîche.

Petite
11,90€

Fish and crisp

Grande
15,90€

Crème, mozzarella française, cabillaud rôti,
ciboulette fraîche - Après cuisson : oignons frits
et sauce tartare.

Petite
11,90€

Barboteuse

Grande
15,90€

Crème, mozzarella française, saumon fumé, huile
d'olive au basilic du chef - Après cuisson : roquette.

Petite
12,90€

Cabillaud

Grande
16,90€

Crème, mozzarella française, cabillaud rôti,
champignons bruns de Paris
et ciboulette fraîche.

Ingrédients supplémentaires

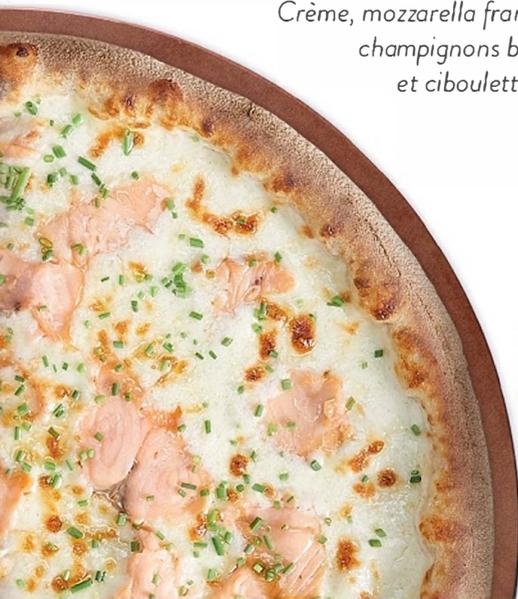
1,50€



sauf :
Poissons, fromages, viandes
et ravioles Saint-Jean®

2,50€

Salade d'accompagnement
2,90€



▲ Nordique





▲ Meridionale

LES PIZZAS *essentielles*

LE GOÛT DES BONS PRODUITS EN TOUTE SIMPLICITÉ.

Salade d'accompagnement
2,90€



Petite
8,90€

Romaine

Grande
10,90€

Sauce tomate, mozzarella française,
jambon blanc et huile d'olive au basilic du chef.

Petite
9,90€

Chorizana

Grande
11,90€

Sauce tomate, mozzarella française, chorizo,
fondue d'oignons et origan.

Petite
9,90€

Reine

Grande
12,90€

Sauce tomate, mozzarella française,
jambon blanc, champignons bruns de Paris
et huile d'olive au basilic du chef.



▲ Reine



▲ Marguerite

Petite	Marguerite	Grande
7,90€		10,90€
Mozzarella française, filet de sauce tomate, dés de tomates et huile d'olive au basilic du chef.		

Petite	Royale	Grande
10,90€		13,90€
Sauce tomate, mozzarella française, jambon blanc, champignons bruns de Paris, œuf et origan.		

Petite	Campagnarde	Grande
10,90€		13,90€
Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, poulet rôti et ciboulette fraîche.		

Petite	Méridionale	Grande
11,90€		14,90€
Sauce tomate, mozzarella française, jambon sec, huile d'olive au basilic du chef - Après cuisson : roquette et Parmigiano Reggiano DOP.		

1,50€

Ingrédients supplémentaires

sauf :
Poissons, fromages, viandes,
et ravioles Saint-Jean®

2,50€

Menu enfant

- de 8 ans

Une pizette au choix
+ Vittel'Up fraise bio 33cl
+ Glace vanille ou sorbet fraise.
Terre Adélice bio 120ml

9,90€

Huile pimentée

8,90€

25cl

1^e

25ml



LES PIZZAS *maraîchères*

DES RECETTES VÉGÉTARIENNES OU VEGAN.

Petite
10,90€

Italienne

Grande
13,90€

Mozzarella française, filet de sauce tomate, dés de tomates, huile d'olive au basilic du chef - Après cuisson : roquette et Parmigiano Reggiano DOP.

Petite
8,90€

Méditerranéenne

Grande
11,90€

Sauce tomate, mozzarella française, poivrons frais, fondue d'oignons, piment d'Espelette AOP, thym - Après cuisson : roquette.

Petite
7,90€

Végétale

Grande
9,90€

Sauce tomate, champignons bruns de Paris, poivrons frais, fondue d'oignons, huile d'olive au basilic du chef - Après cuisson : roquette.



BASILIC
BAS

LES PIZZAS

di Bufala

LES RECETTES CLASSIQUES OU INÉDITES
DÉCLINÉES AUTOUR DE LA MOZZARELLA DI BUFALA.

Petite
12,90€

Chorizana di Bufala

Grande
14,90€

Sauce tomate, mozzarella di Bufala Campana DOP, chorizo, fondue d'oignon et origan.

Petite
9,90€

Margherita di Bufala

Grande
11,90€

Sauce tomate, mozzarella di Bufala Campana DOP et huile d'olive au basilic du chef.

Petite
12,90€

Végétarienne di Bufala

Grande
14,90€

Sauce tomate, mozzarella di Bufala Campana DOP, champignons bruns de Paris, poivrons frais, fondue d'oignons et huile d'olive au basilic du chef.

Petite
13,90€

Reine di Bufala

Grande
15,90€

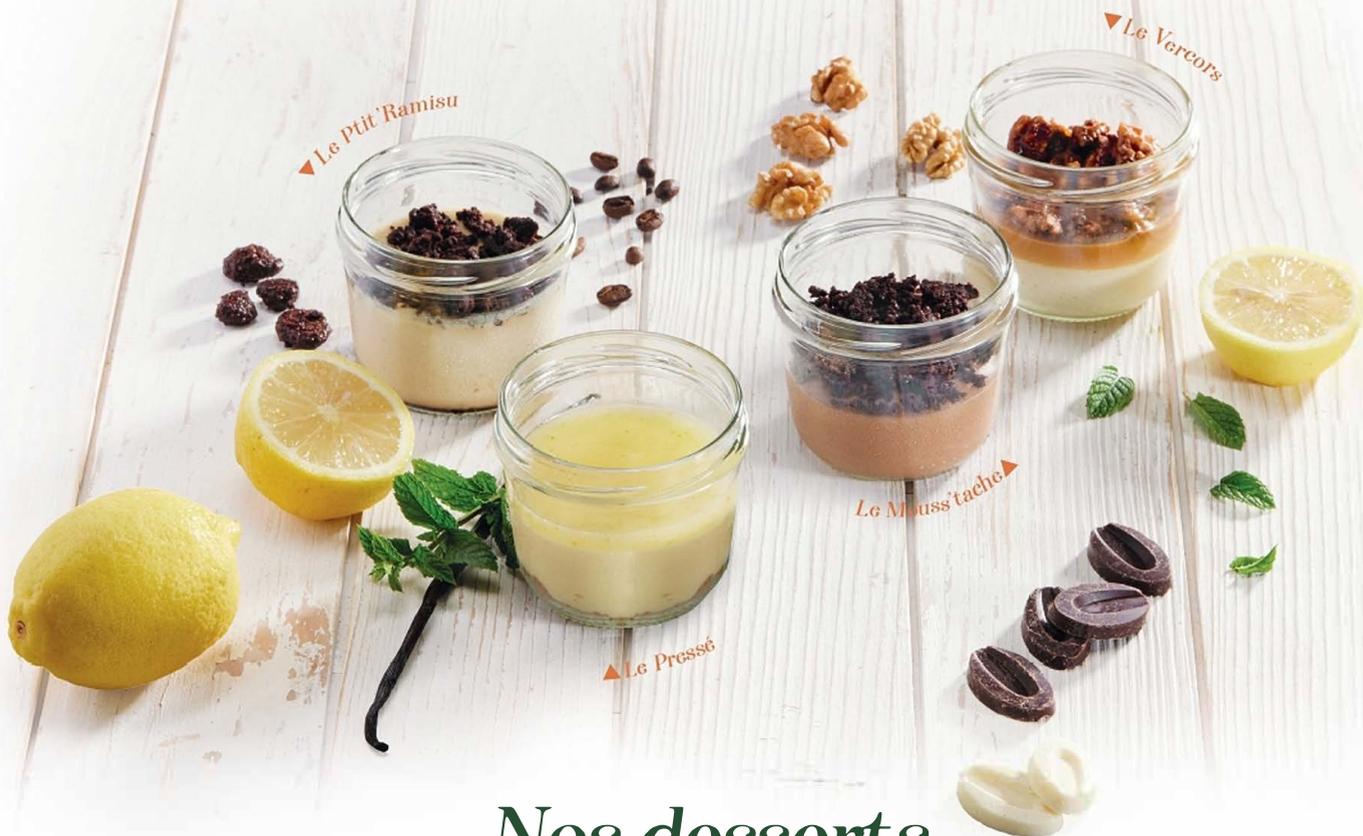
Sauce tomate, mozzarella di Bufala Campana DOP, jambon blanc, champignons bruns de Paris et huile d'olive au basilic du chef.

Salade d'accompagnement
2,90€



◀ Végétarienne di Bufala

▲ Reine di Bufala



Nos desserts artisansaux

FABRIQUÉS DANS LA DRÔME PAR UN ARTISAN PÂTISSIER.

Ptit'Ramisu - Tiramisu café aux éclats de biscuit.

5,90€

Le Mouss'tache - Mousse au chocolat Valrhona aux éclats de biscuit.

5,90€

Le Pressé - Tarte au citron déstructurée, avec une zeste de citron vert et vanille de Madagascar.

5,90€

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

5,90€

focaccia dessert

GARNIE DE PÂTE À TARTINER
ARTISANALE ET BIOLOGIQUE
FABRIQUÉE DANS LE BERRY
À PARTIR D'INGRÉDIENTS ISSUS
DU COMMERCE ÉQUITABLE
(SUCRE ET CACAO).

Individuelle

4,90€

À partager

8,90€



glaces & sorbets artisansaux bio

Terre Adélice 120ml 4,50€

Glace Caramel à la crème salée,
Glace Vanille Gousse,
Sorbet Châtaigne / marrons confits,
Sorbet Citron,
Sorbet Chocolat Noir A.Morin,
Sorbet Mangue,
Glace Menthe Feuilles,
Sorbet Framboise,
Sorbet Fraise,
Glace Café.



Boissons chaudes

Espresso 1,50€
Double espresso 2,50€
Café allongé 1,50€

BASILIC &CO

PIZZAS DE TERROIRS PRODUITS DE TERROIRS

25 place Caroline Aigle - 34000 MONTPELLIER - Tél. 04 99 58 84 72

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



*Vous avez apprécié votre repas ?
Laissez-nous un avis.*

PIZZAS DE TERROIRS / PRODUITS DE TERROIRS

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 sur demande, en restaurant et sur notre site internet.

Prix nets TTC, service compris - Hors livraison - Un pichet d'eau vous est fourni gratuitement sur demande.

Mélange de méls originaires et non originaires de l'UE. Les restaurants Basilic & Co sont des unités franchisées exploitées par des entrepreneurs indépendants. Siège : Basilic & Co Développement - RCS Romans - SIRET 80060107200013.

Les prix peuvent varier en fonction des restaurants. Ne pas jeter sur la voie publique. Conception graphique : Basilic & Co. Impression ICA - 82 Rte de Crèrneu, 38230 Tigneu-Jameyzieu. Crédits photos : Aurélie Jeannette, Vincent Lottenberg, Siutterstock / Photos non-contractuelles.



basilic-and-co.com

