

# CARTE AUTOMNE/HIVER 2019/2020

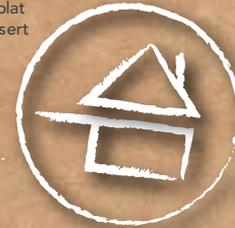




CHEZ BASILIC & CO,  
NOUS VOUS GARANTISSONS  
DES PIZZAS, SALADES & FOCACCE

## 100% "FAIT MAISON" FABRIQUÉES SOUS VOS YEUX

C'est **UN PLAT**  
comme une entrée, un plat  
de résistance ou un dessert  
**CUISINÉ SUR  
PLACE**



**À PARTIR DE  
PRODUITS CRUS**  
qui ont été réceptionnés par  
le restaurateur sans avoir été  
modifiés dans leur nature et en particulier par un mélange  
avec un autre produit ou par chauffage préalable



100% fait  
maison



Recettes  
gastonomiques



Produits de  
terroir



Respect de  
l'environnement



Service  
rapide

# LES BOISSONS

## • EAUX & SODAS

Vittel 50 cl	2,20 €
San Pellegrino 50 cl	2,20 €

## • LIMONADES ARTISANALES 33 cl

Créée en 1856, Elixia, est l'une des plus anciennes limonaderies de France.

Nature	3,20 €
Cola à la vanille de Tahiti	3,60 €
Fraise des bois	3,20 €
Framboise	3,20 €
Mirabelle	3,20 €
Mangue	3,20 €

## • BOISSONS DOUCES BIO 25 cl

La Maison Meneau vous offre tous les arômes et les accents chaleureux des terroirs d'ailleurs.

Thé glacé équitable à la Pêche	3,20 €
Thé glacé équitable à la Menthe	3,20 €
Citronnade Bella Lula	3,20 €
Orangeade Bella Lula	3,20 €

## • BIÈRES ARTISANALES 33 cl

La Brasserie des Cuves de Sassenage brasse artisanalement des bières peu amères et de qualité.

Blanche • Blonde • Rousse	4,20 €
La Frise (Blonde Triple)	4,50 €
Happy'A (IPA)	4,50 €
Wipa (Blanche IPA)	4,50 €

## • JUS DE FRUITS & NECTARS 25 cl

Nectardéchois élabore, depuis 1998, des jus à partir de fruits frais, au gré des variétés et des saisons.

Abricot	3,20 €	Fraise	3,60 €
Pêche Blanche	3,20 €	Poire	3,20 €
Pomme Kiwi	3,20 €	Pomme	3,20 €

## • VINS

	12 CL	37,5 CL	75 CL
Crozes-Hermitage AOC	5,90 €	15,90 €	23,90 €
ROUGE - Les Chenêts			

Côtes du Rhône AOC	4,90 €	16,90 €
ROUGE - M.Chapoutier		

Coteaux d'Aix-en-Provence	3,90 €	11,90 €	15,90 €
ROSÉ - AOP - Cercle des vignerons de Saint-Louis			

Coteaux d'Aix-en-Provence	4,50 €	16,50 €
ROSÉ - AOP - Domaine de la Cadenière		
Excellence des Trois Frères		

Vin de Savoie	3,90 €	16,50 €
BLANC - AOC Chignin - André et Michel Quénard		
Vieilles vignes		



# LES FOCACCE



Mozzarella artisanale française, ciboulette fraîche.

**LA CÉLÈBRE FOUASSE ITALIENNE FAÇON BASILIC & CO,**  
prédécoupée en 10 bâtonnets à partager... ou pas !

- Mozzarella artisanale française, **CIBOULETTE FRAÎCHE** 7,90 €
- Mozzarella artisanale française, **LARDONS FUMÉS** 8,90 €
- Mozzarella artisanale française, **BLEU DU VERCORS AOP** 8,90 €
- Mozzarella artisanale française, **TOME DES BAUGES AOP** 8,90 €
- Mozzarella artisanale française,  
**POITRINE PAYSANNE FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE** **NOUVEAU** 8,90 €
- **REBLOCHON DE SAVOIE AOP**, fondue d'oignons maison, lardons fumés 8,90 €
- Mozzarella artisanale française, **OSSAU IRATY AOP**, piment d'Espelette AOP 9,90 €
- Mozzarella artisanale française, **CHORIZO IBÉRIQUE** 9,90 €



**FAIT MAISON**

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. | Bœuf, charcuterie & volaille origine France. Chorizo origine Espagne.



# LES SALADES SUR MESURE



# COMPOSEZ VOTRE SALADE

10,90 €

**1 CHOISISSEZ 1 OU 2 BASE(S) DE SALADE** • Salade multi-feuilles • Roquette

**2 CHOISISSEZ 3 INGRÉDIENTS** (Ingrédient supplémentaire : +1,50 €)

- Amandes effilées
- Bleu du Vercors AOP
- Champignons de Paris français
- Chiffonnade de jambon blanc ardéchois
- Chiffonnade de jambon sec d'Ardèche IGP
- Crottin de chèvre
- Lardons fumés
- Ossau Iraty AOP affiné
- Parmigiano Reggiano AOP
- Poivrons frais
- Poulet rôti maison
- Saint-Marcellin affiné
- Saumon fumé
- Tomates cerises françaises

**3 CHOISISSEZ 1 AROMATE**

- Basilic frais
- Curry
- Piment d'Espelette AOP
- Ciboulette fraîche
- Origan

**4 CHOISISSEZ VOTRE VINAIGRETTE ARTISANALE**

- Huile d'olive de Kalamata AOP - vinaigre balsamique
- Huile de sésame - vinaigre au citron
- Huile au basilic - vinaigre à l'échalote
- Huile de noix - vinaigre de cidre

**+ UN PETIT PAIN NATURE  
FAIT MAISON**  
à l'huile d'olive

OU

UN PETIT  
PAIN  
*Gratiné*

- Bleu du Vercors AOP
- Mozzarella artisanale française
- Tome des Bauges AOP
- Reblochon de Savoie AOP

+1 €



**FAIT MAISON**

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. | Bœuf, charcuterie & volaille origine France. Chorizo origine Espagne.

# LES TERROIRS



• **FLAMMEKUECHE AUX CHAMPIGNONS** : Fromage blanc et crème fraîche, fondue d'oignons maison, champignons de Paris français, lardons fumés et ciboulette fraîche.

	<u>26 cm</u>	<u>31 cm</u>
• <b>FLAMMEKUECHE TRADITIONNELLE</b>	8,90 €	11,90 €

Fromage blanc et crème fraîche, fondue d'oignons maison et poitrine paysanne fumée au bois de hêtre.

• **4 FROMAGES DES ALPES** 9,90 € 12,90 €  
Sauce tomate BIO maison, mozzarella artisanale française, tome des Bauges AOP, bleu du Vercors AOP, reblochon de Savoie AOP et origan.

• **BAUGIENNE** 9,90 € 12,90 €  
Crème fraîche, mozzarella artisanale française, champignons de Paris français, lardons fumés, tome des Bauges AOP et ciboulette fraîche.

• **BOURGUIGNONNE** 9,90 € 12,90 €  
Sauce tomate BIO maison, mozzarella artisanale française, bœuf haché BIO, fondue d'oignons maison, filet de crème et origan.

• **DRÔMOISE** 9,90 € 12,90 €  
Crème fraîche, mozzarella artisanale française, ravioles du Royans Label Rouge, bleu du Vercors AOP et origan.

• **MARCELLINE** 9,90 € 12,90 €  
Crème fraîche, mozzarella artisanale française, tomme de Saint-Marcellin affinée, lardons fumés et ciboulette fraîche.

*Huile Pimentée Artisanale* 1 €  
Mini bouteille de 25ml

**INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE** *au choix !* 1,50 €

	<u>26 cm</u>	<u>31 cm</u>
• <b>SAVOYARDE</b>	9,90 €	12,90 €

Crème fraîche, mozzarella artisanale française, lardons fumés, reblochon de Savoie AOP et fondue d'oignons maison.

• **FLAMMEKUECHE ALSACIENNE** 9,90 € 12,90 €  
Fromage blanc et crème fraîche, fondue d'oignons maison, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et munster AOP.

• **FLAMMEKUECHE AUX CHAMPIGNONS** 9,90 € 12,90 €  
Fromage blanc et crème fraîche, fondue d'oignons maison, champignons de Paris français, lardons fumés et ciboulette fraîche.

• **IRATY** 11,90 € 14,90 €  
Sauce tomate BIO maison, mozzarella artisanale française, poivrons frais, chorizo ibérique, Ossau Iraty AOP affiné et piment d'Espelette AOP.

• **BASQUE** 11,90 € 14,90 €  
Sauce tomate BIO maison, mozzarella artisanale française, Ossau Iraty AOP affiné, chiffonnade de jambon sec d'Ardèche IGP, ciboulette fraîche et piment d'Espelette AOP.

**1 PETITE SALADE** 3,90 €  
*Vente*  
Vinaigrette artisanale au choix :  
• Huile d'olive de Kalamata AOP - vinaigre balsamique  
• Huile de Sésame - vinaigre au citron  
• Huile au Basilic - vinaigre à l'échalote  
• Huile de Noix - vinaigre de cidre



**FAIT MAISON**

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. | Bœuf, charcuterie & volaille origine France. Chorizo origine Espagne.



# LES AUDACIEUSES



• **INTRIGANTE** : Crème fraîche, mozzarella artisanale française, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, poulet rôti maison, munster AOP et piment d'Espelette AOP.

- |   | <u>26 cm</u> | <u>31 cm</u> |
|---|--------------|--------------|
| • <b>MÉLI-MÉLO</b>  | 9,90 €       | 12,90 €      |
| Sauce tomate BIO maison, mozzarella artisanale française, crottin de chèvre, amandes effilées grillées et miel.   |              |              |
| • <b>TAJINE</b>   | 9,90 €       | 12,90 €      |
| Crème fraîche au curry, mozzarella artisanale française, poulet rôti maison, fondue d'oignons maison, amandes effilées grillées et miel.  |              |              |
| • <b>MÉRIDIONALE</b>  | 9,90 €       | 13,90 €      |
| Sauce tomate BIO maison, mozzarella artisanale française, chiffonnade de jambon sec d'Ardèche IGP - Après cuisson : roquette, Parmigiano Reggiano AOP et filet d'huile artisanale au basilic. |              |              |
| • <b>BARBOTEUSE</b>   | 10,90 €      | 13,90 €      |
| Crème fraîche, mozzarella artisanale française, tranches de saumon fumé - Après cuisson : roquette et filet d'huile artisanale au basilic.  |              |              |

- |  | <u>26 cm</u> | <u>31 cm</u> |
|--|--------------|--------------|
| • <b>CHORIZANA</b>   | 10,90 €      | 13,90 €      |
| Sauce tomate BIO maison, mozzarella artisanale française, fondue d'oignons maison, chorizo ibérique et origan.                                       |              |              |
| • <b>INTRIGANTE</b> <span style="background-color: #90EE90;">NOUVEAU</span>  | 11,90 €      | 14,90 €      |
| Crème fraîche, mozzarella artisanale française, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, poulet rôti maison, munster AOP et piment d'Espelette AOP. |              |              |
| • <b>RAFFINÉE</b>  | 11,90 €      | 14,90 €      |
| Crème fraîche, mozzarella artisanale française, ravioles du Royans Label Rouge, tranches de saumon fumé et ciboulette fraîche.                       |              |              |

### 1 PETITE SALADE

Vinaigrette artisanale au choix :

- Huile d'olive de Kalamata AOP - vinaigre balsamique
- Huile de Sésame - vinaigre au citron
- Huile au Basilic - vinaigre à l'échalote
- Huile de Noix - vinaigre de cidre

*Vente*

3,90 €

*Huile Pimentée Artisanale*

Mini bouteille de 25ml

1 €

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE

*au choix !*

1,50 €



#### FAIT MAISON

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. | Bœuf, charcuterie & volaille origine France. Chorizo origine Espagne.

# LES INCONTOURNABLES



• **ROYALE DI BUFALA** : Sauce tomate BIO maison, mozzarella di Bufala di Campana DOP, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, champignons de Paris français - Après cuisson : filet d'huile artisanale au basilic et basilic frais.

**• ROMAINE** 26 cm 31 cm  
8,50 € 9,90 €

Sauce tomate BIO maison, mozzarella artisanale française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, origan - Après cuisson : filet d'huile artisanale au basilic.

**• ROYALE** 9,90 € 11,90 €

Sauce tomate BIO maison, mozzarella artisanale française, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, champignons de Paris français, œuf, origan - Après cuisson : filet d'huile artisanale au basilic.

**• MARGHERITA** 9,90 € 11,90 €

Sauce tomate BIO maison, mozzarella di Bufala di Campana DOP - Après cuisson : filet d'huile d'olive et basilic frais.

### 1 PETITE SALADE

*Vente*

3,90 €

Vinaigrette artisanale au choix :

- Huile d'olive de Kalamata AOP - vinaigre balsamique
- Huile de Sésame - vinaigre au citron
- Huile au Basilic - vinaigre à l'échalote
- Huile de Noix - vinaigre de cidre

*Huile Pimentée Artisanale*

Mini bouteille de 25ml

1 €

**• VÉGÉTARIENNE** 26 cm 31 cm  
9,90 € 11,90 €

Sauce tomate BIO maison, mozzarella artisanale française, champignons de Paris français, poivrons frais, fondue d'oignons maison, origan - Après cuisson : filet d'huile artisanale au basilic.

**• ROYALE DI BUFALA** 10,90 € 13,90 €

**NOUVEAU** Sauce tomate BIO maison, mozzarella di Bufala di Campana DOP, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, champignons de Paris français - Après cuisson : filet d'huile artisanale au basilic et basilic frais.

**• 3 FROMAGES ITALIENS** 10,90 € 13,90 €

**NOUVEAU** Sauce tomate BIO maison, mozzarella di Bufala di Campana DOP, gorgonzola AOP, Parmigiano Reggiano AOP - Après cuisson : basilic frais.

Menu  
ENFANT

ENFANTS DE - DE 10 ANS

8,90 €

1 pizza Romaine 26 cm

- + 1 boisson sans alcool au choix
- + 1 surprise !

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE

*au choix !*

1,50 €



#### FAIT MAISON

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. | Bœuf, charcuterie & volaille origine France. Chorizo origine Espagne.

# LES DESSERTS



Focaccia Choko noisette.

### • GLACES ARTISANALES BIO

Les glaces «Terre Adélice» sont fabriquées à partir de fruits entiers biologiques en fort pourcentage, de lait frais et de crème fraîche collectés sur le plateau ardéchois. Cela, sans renfort d'arôme, ni colorant pour privilégier qualité et authenticité du goût.

Glaces 120 ml

3,90 €

Café

Caramel à la crème salée

Châtaigne / marrons confits

Chocolat noir A. Morin

Citron

Framboise

Mangue

Menthe feuille

Vanille gousse

Glaces 500 ml

10,90 €

Caramel à la crème salée

Chocolat noir A. Morin

Framboise

Vanille gousse

### • FOCACCIA DESSERT (2/3 pers.) NOUVEAU

Dessert tout chaud, fait maison, prédécoupé en 10 bâtonnets à partager... ou pas !

Pâte à tartiner artisanale fabriquée dans le centre de la France à partir d'ingrédients BIO et/ou issus du commerce équitable.

Choko noisette

7,90 €

Prali coco

7,90 €

### • DESSERTS ARTISANAUX NOUVEAU

Desserts individuels fabriqués en France selon un savoir-faire artisanal exclusivement pour Basilic&Co.

Mousse au chocolat

4,90 €

Tiramisu café

4,90 €

Tiramisu framboise

4,90 €

Cheesecake spéculoos

4,90 €

### BOISSONS CHAUDES

#### • ESPRESSO FORTE

2,00 €

#### • CAFÉ LONG

2,00 €

#### • DÉCAFÉINÉ

2,00 €

#### • THÉ Earl Grey Fleurs Bleues

2,00 €



**FAIT MAISON** Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.





Suivez-nous sur...



[www.basilic-and-co.com](http://www.basilic-and-co.com)

20, Rue Jean-Pierre Veyrat - 73 000 CHAMBÉRY  
**04 79 72 26 80**

**SUR PLACE • À EMPORTER • EN LIVRAISON**  
**OUVERT 7J/7 • MIDI & SOIR**

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

Prix nets TTC, service compris - Hors livraison - Les restaurants Basilic & Co sont des unités franchisées exploitées par des entrepreneurs indépendants.  
Les prix peuvent varier en fonction des restaurants. **La liste des allergènes est disponible en restaurant.**

Conception graphique : Basilic & Co / Crédits photos : iStockphoto / Photos non contractuelles / Photos des glaces et des boissons : autorisation des fournisseurs.