

# CARTE AUTOMNE/HIVER 2019/2020





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

- Mozzarella artisanale française,  
**CIBOULETTE FRAÎCHE** 8,90 €
- Mozzarella artisanale française,  
**LARDONS FUMÉS** 9,90 €
- Mozzarella artisanale française,  
**BLEU DU VERCORS AOP** 9,90 €
- Mozzarella artisanale française,  
**TOME DES BAUGES AOP** 9,90 €
- Mozzarella artisanale française, **NOUVEAU** 9,90 €  
**POITRINE PAYSANNE FUMÉE  
AU BOIS DE HÊTRE**
- **REBLOCHON DE SAVOIE AOP,**  
fondue d'oignons maison, lardons fumés 9,90 €
- Mozzarella artisanale française, 10,90 €  
**OSSAU IRATY AOP,**  
piment d'Espelette AOP
- Mozzarella artisanale française,  
**CHORIZO IBÉRIQUE** 10,90 €



# LES BOISSONS

## • EAUX & SODAS

Vittel 50 cl	2,50 €
San Pellegrino 50 cl	2,50 €
Thé vert glacé à la pêche BIO 25 cl	3,40 €
Citronnade Bio Bella Lula 25 cl	3,50 €
Coca-Cola 33 cl	2,50 €

## • VINS

Sélection complète en restaurant

## • BIÈRES ARTISANALES BIO MASCARET 33 cl

Blonde - Notes d'agrumes	4,50 €
Blanche - Notes miellées & fleuries	4,50 €
Ambrée - Notes houblonnées	4,50 €
Triple - Fraîche & houblonnée	4,80 €
IPA - Notes passion, litchi, ananas cuit	4,80 €

## • JUS DE FRUITS & SMOOTHIES BIO 25 cl

Depuis 140 ans, La Maison Meneau propose des boissons douces à base de fruits notamment en Bio !

Multi-fruits • pomme • orange	3,40 €
Smoothie Ananas/Banane • Mangue/Passion	3,90 €

## • LIMONADES ARTISANALES 33 cl

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

Nature	3,50 €
Fraise des bois	3,50 €
Cola à la vanille de Tahiti	3,90 €
Framboise	3,50 €
Mangue	3,50 €
Mirabelle	3,50 €
Fruit de la passion	3,50 €
Cassis	3,50 €



# LES TERROIRS



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

	26 cm	31 cm
• <b>FLAMMEKUECHE TRADITIONNELLE</b> <b>NOUVEAU</b>	9,90 €	11,90 €

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

• <b>FLAMMEKUECHE AUX CHAMPIGNONS</b> <b>NOUVEAU</b>	9,90 €	12,90 €
--	--------	---------

Fromage blanc et crème fraîche, fondue d'oignons maison, champignons de Paris français, lardons fumés et ciboulette fraîche.

• <b>BAUGIENNE</b>	10,90 €	13,90 €
--------------------	---------	---------

Crème fraîche, mozzarella artisanale française, champignons de Paris français, lardons fumés, tome des Bauges AOP et ciboulette fraîche.

• <b>BOURGUIGNONNE</b>	10,90 €	13,90 €
------------------------	---------	---------

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

• <b>DRÔMOISE</b>	10,90 €	13,90 €
-------------------	---------	---------

Crème fraîche, mozzarella artisanale française, ravioles du Royans Label Rouge, bleu du Vercors AOP et origan.

*Huile Pimentée Artisanale*

Mini bouteille de 25ml

1 €

**INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE**

*au choix !*

1,50 €

	26 cm	31 cm
• <b>MARCELLINE</b>	10,90 €	13,90 €

Crème fraîche, mozzarella artisanale française, tomme de St-Marcellin affinée, lardons fumés et ciboulette fraîche.

• <b>SAVOYARDE</b>	10,90 €	13,90 €
--------------------	---------	---------

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

• <b>4 FROMAGES DES ALPES</b>	10,90 €	13,90 €
-------------------------------	---------	---------

Sauce tomate BIO maison, mozzarella artisanale française, tome des Bauges AOP, bleu du Vercors AOP, reblochon de Savoie AOP et origan.

• <b>FLAMMEKUECHE ALSACIENNE</b> <b>NOUVEAU</b>	10,90 €	13,90 €
---	---------	---------

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

• <b>BASQUE</b>	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.

• <b>IRATY</b>	12,90 €	14,90 €
----------------	---------	---------

Sauce tomate BIO maison, mozzarella artisanale française, poivrons frais, chorizo ibérique, Ossau Iraty AOP affiné et piment d'Espelette AOP.



**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 €       | 13,90 €      |
| Sauce tomate BIO maison, mozzarella artisanale française, crottin de chèvre, amandes effilées grillées et miel.   |              |              |
| • <b>TAJINE</b>   | 9,90 €       | 13,90 €      |
| Crème fraîche au curry, mozzarella artisanale française, poulet rôti maison, fondue d'oignons maison, amandes effilées grillées et miel.  |              |              |
| • <b>CHORIZANA</b>  | 10,90 €      | 13,90 €      |
| Sauce tomate BIO maison, mozzarella artisanale française, fondue d'oignons maison, chorizo ibérique et origan.  |              |              |
| • <b>MÉRIDIONALE</b>  | 10,90 €      | 14,90 €      |
| 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. |              |              |

- |  | <u>26 cm</u> | <u>31 cm</u> |
|--|--------------|--------------|
| • <b>BARBOTEUSE</b>  | 10,90 €      | 14,90 €      |
| Crème fraîche, mozzarella artisanale française, tranches de saumon fumé - Après cuisson : roquette et filet d'huile artisanale au basilic.           |              |              |
| • <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.                       |              |              |

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE

*au choix !*

1,50 €

*Huile Pimentée Artisanale*

Mini bouteille de 25ml

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 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.

26 cm

31 cm

• **ROMAINE**

8,50 € 10,90 €

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

• **ROYALE**

9,90 € 12,90 €

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 € 12,90 €

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

26 cm

31 cm

• **VÉGÉTARIENNE**

9,90 € 12,90 €

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**

11,90 € 14,90 €

**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**

11,90 € 14,90 €

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

*Huile Pimentée Artisanale*

Mini bouteille de 25ml

1 €

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE

*au choix !*

1,50 €

Menu  
**ENFANT**

ENFANTS DE - DE 10 ANS

8,90 €

1 pizza Romaine 26 cm

+ 1 boisson sans alcool au choix

+ 1 surprise !



**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.

• **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 **8,90 €**

Prali coco **8,90 €**

• **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 **4,20 €**

Caramel à la crème salée

Châtaigne / marrons confits

Chocolat noir A. Morin • Clémentine

Fraise • Menthe feuille • Nougat

Spéculoos • Vanille gousse

Glaces 500 ml **10,90 €**

Caramel à la crème salée

Châtaigne / marrons confits

Chocolat noir A. Morin • Menthe feuille

Nougat • Vanille gousse

CHEZ BASILIC & CO,  
NOUS VOUS GARANTISSONS  
DES PIZZAS & 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



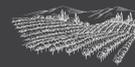
100% fait  
maison



Recettes  
gastronomiques



Produits de  
terroir



Respect de  
l'environnement



Service  
rapide



Suivez-nous sur...



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

20 ter rue Emile Zola - 33 110 LE BOUSCAT  
**05 56 58 84 98**

**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)**

**Les prix peuvent varier en fonction des restaurants. [La liste des allergènes est disponible en restaurant.](#)**

Prix nets TTC, service compris - Hors livraison - Les restaurants Basilic & Co sont des unités franchisées exploitées par des entrepreneurs indépendants.  
Conception graphique : Basilic & Co / Crédits photos : iStockphoto / Photos non contractuelles / Photos des glaces et des boissons : autorisation des fournisseurs.