CARTE AUTOMNE/HIVER **2019/2020**

BASILIC&CO®
Pizza de terroir

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 gastronomiques
- Produits de terroir
- Respect de l'environnement
- Service rapide

LES BOISSONS

• EAUX & SODAS

Vittel 50 cl	2,50 €
San Pellegrino 50 cl	2,50 €
San Pellegrino 1 L	4,50 €
Coca-Cola 33 cl	2,50 €
Coca-Cola Zéro 33 cl	2,50 €
Sirop de Grenadine ou Menthe	2,50 €

• LIMONADES ARTISANALES 33 CL

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

Nature	3,20 €
Cassis	3,20 €
Cola à la vanille de Tahiti	3,60 €
Fraise des bois	3,20 €
Framboise	3,20 €
Myrtille	3,20 €
Fruit de la passion	3,20 €

• 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 • Pêche blanche • Pomme	3,20 €
Poire • Tomate	3,20 €

• BIÈRES ARTISANALES L'AGRIVOISE 33 CL

Micro Brasserie dans les Monts d'Ardèche.

Commun'Ale : Blonde - American Pale Ale	4,20 €
Hegoa : Ambrée	4,20 €
Sous les pavés : Brune - Notes torréfiées	4,20 €

• BIÈRES ARTISANALES MARKUS 33 CL

Situé en Drôme, dans la fôret de Saoû depuis plus de 15 ans, la brasserie MARKUS produit artisanalement ses bières.

Blonde - Notes maltées	4,20 €
Blanche - Notes d'orge, de blé & d'agrumes	4,20 €
Ambrée - Notes de caramel	4,20 €
Brune - Notes marquées de chocolat et de café	4,20 €

• BIÈRES ARTISANALES BOURGANEL 33 CL

Maybel bière au miel	4,20 €
Brimbel bière à la myrtille	4,20 €
Nougabel bière au nougat	4,20 €
Combel bière au marron	4,20 €

• VINS 75 CL

ROUGE - «Basalte» - IGP Syrah - Ardèche	14,90 €
BLANC - «Gravettes» - IGP Ardèche	14,90 €
BLANC - Dom. de Pécoulas - Viognier Ardèche	14,90 €
ROSÉ La Croix des Anges	14,90 €
ROSÉ La Croix des Anges 1,5 L Magnum	32,00 €

IGP Ardèche	12,5 CL	25 CL	50 CL
BLANC - ROSÉ - ROUGE	3,50 €	4,50 €	8,00 €

Plus de références peuvent être disponibles en restaurant selon les stocks.

LES FOCACCE

Mozzarella artisanale française, ciboulette fraîche.

LA CÉLÈBRE FOUGASSE 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	**9,90 €**
• 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 **+1 €**

- Bleu du Vercors AOP
- Mozzarella artisanale française
- Tome des Bauges AOP
- Reblochon de Savoie 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 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
• **FLAMMEKUECHE TRADITIONNELLE** NOUVEAU	8,90 €	11,90 €

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

• **FLAMMEKUECHE ALSACIENNE** NOUVEAU	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** NOUVEAU	9,90 €	12,90 €

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

• **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.

Huile Pimentée Artisanale — 1 €
Mini bouteille de 25ml

	26 cm	31 cm
• **MARCELLINE**	9,90 €	12,90 €

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

• **4 FROMAGES DES ALPES**	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.

• **SAVOYARDE**	10,90 €	13,90 €

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

• **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.

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

1 PETITE SALADE *Verte* — 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

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.

	26 cm	31 cm
• MÉLI-MÉLO	9,90 €	12,90 €

Sauce tomate BIO maison, mozzarella artisanale française, crottin de chèvre, amandes effilées grillées et miel.

• TAJINE	10,90 €	12,90 €

Crème fraîche au curry, mozzarella artisanale française, poulet rôti maison, fondue d'oignons maison, amandes effilées grillées et miel.

• MÉRIDIONALE	10,90 €	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.

• CHORIZANA	10,90 €	13,90 €

Sauce tomate BIO maison, mozzarella artisanale française, fondue d'oignons maison, chorizo ibérique et origan.

1 PETITE SALADE Verte — 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

	26 cm	31 cm
• BARBOTEUSE	10,90 €	13,90 €

Crème fraîche, mozzarella artisanale française, tranches de saumon fumé - Après cuisson : roquette et filet d'huile artisanale au basilic.

• INTRIGANTE NOUVEAU	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.

• RAFFINÉE	11,90 €	14,90 €

Crème fraîche, mozzarella artisanale française, ravioles du Royans Label Rouge, tranches de saumon fumé et ciboulette fraîche.

Huile Pimentée Artisanale — 1 €
Mini bouteille de 25ml

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.

	26 cm	31 cm
• ROMAINE	8,90 €	10,90 €

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

	26 cm	31 cm
• 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.

	26 cm	31 cm
• 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.

1 PETITE SALADE Verte — 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 — 1 €
Mini bouteille de 25ml

	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.

	26 cm	31 cm
• 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.

	26 cm	31 cm
• 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 — 8,90 €

ENFANTS DE - DE 10 ANS
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
Chocolat au lait • Citron
Clémentine • Fraise
Framboise • Fruit de la passion
Mangue • Menthe feuille
Myrtille • Noisettes
Noix de Coco • Nougat
Pistache • Spéculoos
Thé vert Matcha • Vanille gousse

Glaces 500 ml **10,90 €**

Caramel à la crème salée
Châtaigne / marrons confits
Chocolat noir A. Morin
Vanille gousse

DESSERTS

• 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** Arabica Amérique **1,80 €**

• **DÉCAFÉINÉ** Arabica Amérique du Sud **1,80 €**

• **THÉS BIO** **2,00 €**

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

BASILIC&CO®
Pizza de terroir

Suivez-nous sur…

www.basilic-and-co.com

6, Cours de l'Esplanade - 07 000 PRIVAS
04 75 64 32 64

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

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. 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.