

CARTE AUTOMNE/HIVER 2019/2020





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

- Mozzarella artisanale française,
CIBOULETTE FRAÎCHE 7,50 €
- Mozzarella artisanale française,
LARDONS FUMÉS 7,90 €
- Mozzarella artisanale française,
BLEU DU VERCORS AOP 7,90 €
- Mozzarella artisanale française, **NOUVEAU**
**POITRINE PAYSANNE FUMÉE
AU BOIS DE HÊTRE** 7,90 €
- Mozzarella artisanale française,
TOME DES BAUGES AOP 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 BOISSONS

• EAUX & SODAS

Vittel 50 cl	2,00 €
San Pellegrino 50 cl	2,00 €
Coca-Cola 33 cl	2,00 €

• LIMONADES ARTISANALES 33 CL

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

Nature	2,90 €
Fraise des bois	2,90 €
Mangue	2,90 €
Cola artisanal à la vanille de Tahiti	3,50 €

• THÉS GLACÉS BIO ÉQUITABLES 25 CL

La Maison Meneau sélectionne des thés de grandes origines pour vous offrir tous les arômes et les accents chaleureux des terroirs d'ailleurs.

Pêche	2,90 €	Citron Thym	2,90 €
Menthe	2,90 €	Grenade	2,90 €

• BIÈRES ARTISANALES 33 CL

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

Blanche	3,50 €
Blonde	3,50 €
Rousse	3,50 €
Happy'A (IPA)	3,80 €
Frise (Blonde triple)	3,80 €
Bière du moment	3,80 €

• JUS DE FRUITS & NECTARS 25 CL

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

Fraise	3,20 €	Pomme	2,90 €
Pêche blanche	2,90 €	Pomme Kiwi	2,90 €
Poire	2,90 €		

• VINS

	37,5 CL	75 CL
Crozes-Hermitage AOC	14,00 €	22,00 €
ROUGE - BIO - Les Chenêts		
Côte du Rhône AOP		14,00 €
ROUGE - BIO - Corinne Depeyre		
Collines Rhodaniennes IGP		18,00 €
BLANC - BIO - L'Orée du bois		
Coteaux d'Aix en Provence AOC		14,00 €
ROSÉ - BIO - Excellence des Trois Frères		
Côtes de Provence IGP	10,00 €	
ROSÉ - Terre de Mer		



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>
• FLAMMEKUECHE TRADITIONNELLE NOUVEAU	8,50 €	10,90 €

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

• FLAMMEKUECHE AUX CHAMPIGNONS NOUVEAU	8,90 €	11,90 €
--	--------	---------

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

• BAUGIENNE	9,90 €	11,90 €
--------------------	--------	---------

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

• BOURGUIGNONNE	9,90 €	11,90 €
------------------------	--------	---------

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

• DRÔMOISE	9,90 €	11,90 €
-------------------	--------	---------

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

• MARCELLINE	9,90 €	11,90 €
---------------------	--------	---------

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

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE

au choix !

1,50 €

	<u>26 cm</u>	<u>31 cm</u>
• SAVOYARDE	9,90 €	11,90 €

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

• 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.

• 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.

• IRATY	10,90 €	13,90 €
----------------	---------	---------

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

• BASQUE	10,90 €	13,90 €
-----------------	---------	---------

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.

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 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** 9,50 € 11,90 €
Sauce tomate BIO maison, mozzarella artisanale française, crottin de chèvre, amandes effilées grillées et miel.

• **TAJINE** 9,90 € 12,90 €
Crème fraîche au curry, mozzarella artisanale française, poulet rôti maison, fondue d'oignons maison, amandes effilées grillées et miel.

• **MÉRIDIONALE** 9,90 € 12,90 €
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.

• **BARBOTEUSE** 10,90 € 12,90 €
Crème fraîche, mozzarella artisanale française, tranches de saumon fumé - Après cuisson : roquette et filet d'huile artisanale au basilic.

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE

au choix !

1,50 €

26 cm 31 cm

• **CHORIZANA** 10,90 € 13,90 €
Sauce tomate BIO maison, mozzarella artisanale française, fondue d'oignons maison, chorizo ibérique et origan.

• **INTRIGANTE** NOUVEAU 10,90 € 13,90 €
Crème fraîche, mozzarella artisanale française, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, poulet rôti maison, munster AOP et piment d'Espelette AOP.

• **RAFFINÉE** 10,90 € 13,90 €
Crème fraîche, mozzarella artisanale française, ravioles du Royans Label Rouge, tranches de saumon fumé et ciboulette fraîche.

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.

• **ROMAINE** 26 cm 31 cm
7,50 € 9,90 €

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

• **ROYALE** 8,90 € 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.

• **VÉGÉTARIENNE** 8,90 € 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.

Huile Pimentée Artisanale

Mini bouteille de 25ml

1 €

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE

au choix !

1,50 €

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

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

• **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

- 1 pizza Romaine 26 cm
- + 1 boisson sans alcool au choix
- + 1 surprise !

7,90 €



FAIT MAISON

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

LES 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 **7,90 €**

Prali coco **7,90 €**

• **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 **3,90 €**

Café

Caramel à la crème salée

Châtaigne / marrons confits

Chocolat au lait • Chocolat noir A. Morin

Citron • Clémentine • Fraise • Framboise

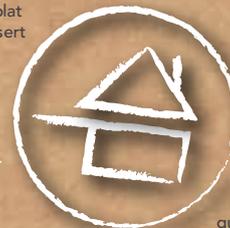
Mangue • Menthe feuille • Nougat

Pêche blanche • Spéculoos • 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



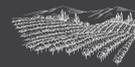
100% fait
maison



Recettes
gastronomiques



Produits de
terroir



Respect de
l'environnement



Service
rapide



Suivez-nous sur...



www.basilic-and-co.com

21 place Jean Jaurès - 26 100 ROMANS-SUR-ISÈRE
04 75 71 74 58

À EMPORTER • EN LIVRAISON
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.