

CARTE AUTOMNE/HIVER 2019/2020

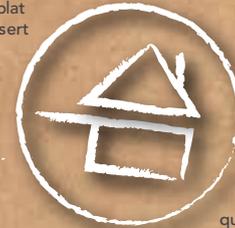




CHEZ BASILIC & CO,
NOUS VOUS GARANTISSONS
DES PIZZAS, SALADES & FOCACCE

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
gastronomiques



Produits de
terroir



Respect de
l'environnement



Service
rapide

LES BOISSONS

• EAUX & SODAS 33 CL

Coca-Cola	2,70 €	Coca-Cola Zéro	2,70 €
San Pellegrino 50 cl	2,70 €	San Pellegrino 1 l	4,50 €
Vittel 50 cl	2,50 €		

• LIMONADES ARTISANALES 33 CL

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

Nature • Fraise des bois • Framboise	3,50 €
Cola à la vanille de Tahiti	3,90 €

• POTIONS & INFUSIONS BIO 33 CL

Les boissons Symples sont élaborées à Vandoeuvre-lès-Nancy, à partir de plantes médicinales et de fruits.

Potion énergisante	3,60 €
Potion relaxante	3,60 €
Infusion pétillante de menthe douce	3,20 €

• BIÈRES ARTISANALES 33 CL

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

Blanche • Blonde • Rousse	4,00 €
Happy'A (IPA)	4,50 €
Frise (Blonde tripe)	4,50 €
Wipa (Blanche IPA)	4,50 €

• BIÈRES ARTISANALES PRESSION

Blonde • Rousse • IPA 25 cl	4,00 €
Blonde • Rousse • IPA 50 cl	6,00 €

• JUS DE FRUITS & NECTARS 25 CL

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

Pêche Blanche • Fraise • Abricot 3,50 €

Le Coq Toqué! est une collection originale de jus de pommes « Made In Normandie ».

Pomme pulvé	3,90 €	Pomme/Basilic	3,90 €
Pomme/Fraise	3,90 €	Pomme/Vanille	3,90 €
Pomme/Menthe	3,90 €		

• VINS

	12 CL	75 CL
Caldora Ortonese Malvasia	4,00 €	16,00 €
BLANC - Abruzzo IGT Terre Di Chieti		
Tommasi Chiarretto	5,00 €	20,00 €
ROSÉ - Vénétie 2016 Bardolino DOC		
Caldora Sangiovese	4,50 €	20,00 €
ROUGE - Abruzzo IGT Terre Di Chieti		
Tormaresca Neprica Primitivo	6,00 €	25,00 €
ROUGE - IGT Puglia 2017		
Peppoli	8,00 €	36,00 €
ROUGE - Toscane - DOCG Chianti Classico 2016		

• LES PÉTILLANTS

	10 CL	75 CL
Prosecco DOC Treviso	5,00 €	20,00 €
Champagne De Venoge	8,00 €	40,00 €
Brut Cordon Bleu		
Champagne Rosé De Venoge	10,00 €	50,00 €
Brut Cordon Bleu		



LES FOCACCCE



Mozzarella artisanale française, ciboulette fraîche.

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,
POITRINE PAYSANNE FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE **NOUVEAU** 9,90 €
- **REBLOCHON DE SAVOIE AOP**, fondue d'oignons maison, lardons fumés 9,90 €
- Mozzarella artisanale française, **OSSAU IRATY AOP**, piment d'Espelette AOP 10,90 €
- Mozzarella artisanale française, **CHORIZO IBÉRIQUE** 10,90 €



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>
• FLAMMEKUECHE TRADITIONNELLE	9,90 €	11,90 €

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

• 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.

• FLAMMEKUECHE ALSACIENNE	10,90 €	13,90 €
----------------------------------	---------	---------

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

• 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.

• BAUGIENNE	10,90 €	13,90 €
--------------------	---------	---------

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

• BOURGUIGNONNE	10,90 €	13,90 €
------------------------	---------	---------

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

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

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

• DRÔMOISE	10,90 €	13,90 €
-------------------	---------	---------

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

• SAVOYARDE	10,90 €	13,90 €
--------------------	---------	---------

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

• 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.

• IRATY	12,90 €	14,90 €
----------------	---------	---------

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

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

3,90 €

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 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

• **TAJINE** 9,90 € 13,90 €
Crème fraîche au curry, mozzarella artisanale française, poulet rôti maison, fondue d'oignons maison, amandes effilées grillées et miel.

• **MÉLI-MÉLO** 10,90 € 13,90 €
Sauce tomate BIO maison, mozzarella artisanale française, crottin de chèvre, amandes effilées grillées et miel.

• **MÉRIDIONALE** 11,90 € 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.

• **CHORIZANA** 11,90 € 14,90 €
Sauce tomate BIO maison, mozzarella artisanale française, fondue d'oignons maison, chorizo ibérique et origan.

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

26 cm 31 cm

• **BARBOTEUSE** 11,90 € 14,90 €
Crème fraîche, mozzarella artisanale française, tranches de saumon fumé - Après cuisson : roquette et filet d'huile artisanale au basilic.

• **RAFFINÉE** 11,90 € 14,90 €
Crème fraîche, mozzarella artisanale française, ravioles du Royans Label Rouge, tranches de saumon fumé et ciboulette fraîche.

• **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.

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 € 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.

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 €

• VÉGÉTARIENNE

26 cm 31 cm
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.

Menu ENFANT

ENFANTS DE - DE 10 ANS

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

8,90 €

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 **4,20 €**

Banane

Caramel à la crème salée

Châtaigne / marrons confits

Chocolat noir A. Morin

Framboise

Mangue

Menthe feuille

Nougat

Orange sanguine

Pêche blanche

Vanille gousse

Glaces 500 ml **10,90 €**

Caramel à la crème salée

Chocolat noir A. Morin

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 **8,90 €**

Prali coco **8,90 €**

• DESSERTS ARTISANAUX **NOUVEAU**

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

Cheesecake spéculoos **4,90 €**

Mousse au chocolat **4,90 €**

Tiramisu café **4,90 €**

Tiramisu framboise **4,90 €**

Desserts individuels fabriqués par la Maison «Beillevaire» :

Panna cotta (coulis au choix) **4,20 €**

Blanc manger coco **4,20 €**

• BOISSONS CHAUDES

Espresso forte ou Décaféiné **2,00 €**

Thé **2,40 €**





Suivez-nous sur...



www.basilic-and-co.com

11 rue Édouard Nieuport - 92 150 SURESNES
01 45 06 04 09

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

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.