

# CARTE AUTOMNE/HIVER 2019/2020

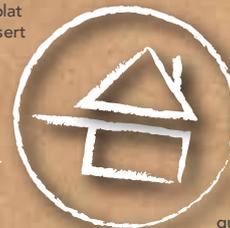




CHEZ BASILIC & CO,  
NOUS VOUS GARANTISSONS  
DES PIZZAS, SALADES & FOCACCE

## 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



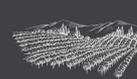
100% fait  
maison



Recettes  
gastronomiques



Produits de  
terroir



Respect de  
l'environnement



Service  
rapide

# LES BOISSONS

## • EAUX & THÉS GLACÉS BIO

Vittel 50 cl	2,20 €
San Pellegrino 50 cl	2,50 €
Thé vert glacé à la menthe 25 cl	3,20 €
Thé vert glacé à la pêche 25 cl	3,20 €
Thé vert glacé à la grenade 25 cl	3,20 €

## • LIMONADES ARTISANALES 33 CL

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

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

## • 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	3,20 €
Pêche blanche	3,20 €
Pomme	3,20 €

## • BIÈRES ARTISANALES 33 CL

La Brasserie de l'Aurore fondée en 2009, se trouve au coeur de la Touraine. Des alliances subtiles de malts, de blé et d'orge auxquelles ont été ajoutés houblon, miel et épices.

Turone Blanche - la douceur	4,50 €
Turone Blonde - l'onctuosité	4,50 €
Turone Ambré - le caractère	4,50 €
Turone Blanche citron vert - la fraîcheur	4,50 €

## • VINS

	<u>37,5 CL</u>	<u>75 CL</u>
Château de Montguéret		19,00 €
ROUGE - Saumur AOP		
Vieilles Vignes		
Le Clouquin (Marcel Martin)		14,00 €
ROUGE - Touraine AOP		
Puy Bel-Abord	11,00 €	
ROUGE - Saint Nicolas de Bourgueil AOP		
Château de Montguéret		15,00 €
ROSÉ - Vin de Loire		
Petit Saint-Louis - AOP Rosé de Loire		
Domaine du Vieux Vauvert		18,00 €
BLANC - AOP Vouvray - Sec - Chenin blanc		

## • VINS AU VERRE

	<u>12 CL</u>
Le Clouquin (Marcel Martin)	4,00 €
ROUGE - Touraine AOP	
Château de Montguéret	4,50 €
ROSÉ - Vin de Loire	
Petit Saint-Louis - AOP Rosé de Loire	
Parlez-vous la Loire?	3,50 €
BLANC - Chardonnay IGP Val de Loire	

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



# 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** 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.

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.

• **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, raviolos 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 €

26 cm

31 cm

• **SAVOYARDE** 9,90 € 12,90 €

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

• **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.

• **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** *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



**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**                              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 €    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**

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 €

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*

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.

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.

• **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.

• **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.

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*

Mini bouteille de 25ml

1 €

26 cm      31 cm

• **VÉGÉTARIENNE**

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**

**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 €**

Caramel à la crème salée

Cassis

Châtaigne / marrons confits

Chocolat noir A. Morin

Citron

Framboise

Mangue

Menthe feuille

Noix de coco

Nougat

Pistache

Vanille gousse

Glaces 500 ml **10,90 €**

Caramel à la crème salée

Chocolat noir A. Morin

Framboise

Macaron

Miel

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.

Tiramisu café **4,90 €**

Tiramisu framboise **4,90 €**

### BOISSONS CHAUDES

• **ESPRESSO FORTE** **1,80 €**

• **CAFÉ ALLONGÉ** **1,80 €**

• **DÉCAFÉINÉ** **1,80 €**





Suivez-nous sur...



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

42, Rue Daniel Mayer - 37 100 TOURS  
**02 47 44 98 19**

**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.