



AUTOMNE/HIVER  
2020-2021



## LA RÉGION MIDI-PYRÉNÉES



De tradition occitane, la région Midi-Pyrénées bénéficie d'une grande variété de paysages, tous plus beaux les uns que les autres. Entre l'immensité des espaces de la chaîne des Pyrénées, les cirques de Gavarnie et de Troumouse, la sérénité du canal du Midi ou encore ses villages médiévaux en bord de falaise, la région a de quoi séduire les amoureux de nature mais aussi d'art culinaire !

Pour appeler à la découverte de ce territoire haut en gastronomie, nous avons sélectionné deux fromages caractéristiques : Le Rocamadour fermier au lait cru AOP, un fromage de chèvre, éponyme du village du Lot, et le Laguiole au lait cru AOP affiné 6 mois, un fromage de vache (Aubrac ou Simmental) à pâte pressée et non cuite. Dégustez-les dans des recettes originales associées à des pignons de pin ou encore des girolles.

CHEZ **BASILIC & CO**,  
RETROUVEZ LE MEILLEUR DES  
TERROIRS DANS NOS RECETTES  
ÉLABORÉES AUTOUR DE

*15 produits  
d'exception*

À DÉCOUVRIR DANS NOS  
PIZZAS, SALADES & FOCACCE  
FAITES SOUS VOS YEUX



Recettes  
gastronomiques



Pâte maison  
étalée à la main



Cuisson sur  
sole de pierre



Respect de  
l'environnement



Service  
rapide

# les Boissons

## • EAUX & SODAS

Vittel 50cl 2,20 € San Pellegrino 50cl 2,20 €

## • 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 3,50 €

## • 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.

Thé vert à la pêche 3,20 €  
Thé vert à la menthe 3,20 €  
Thé vert citron/gingembre 3,20 €

## • JUS DE FRUITS BIO 25 cl

La Maison Meneau produit aussi des jus de fruits issus de l'agriculture biologique.

Jus de raisin 3,20 €  
Jus d'orange 3,20 €  
Jus de pomme 3,20 €

## • BIÈRES ARTISANALES 33 cl



Inspirées par le terroir viticole du Languedoc, les bières Alaryk sont biologiques, sans additifs et sont brassées à Béziers.

Blanche 4,20 € Ambrée 4,20 €  
Blonde 4,20 € Brune 4,50 €  
Double blonde 4,50 € Triple grain 4,50 €

Les pressions de la brasserie Alaryk.

Blonde 25 cl 3,50 €  
Blonde 50 cl 6,50 €

## • VINS

L'instant - IGP Pays d'Oc BIO 12cl  75cl   
■ Domaine la grande Courtade 3,90 € 14,00 €

L'instant - IGP Pays d'Oc BIO 3,90 € 14,00 €  
■ Domaine la grande Courtade


L'instant - IGP Pays d'Oc BIO 3,90 € 14,00 €  
■ Domaine la grande Courtade



# - les Focacce -



## EN APÉRITIF, EN ENTRÉE OU EN ACCOMPAGNEMENT, FOCACCIA 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-Sassenage AOP**  8,90 €
- Mozzarella artisanale française, **tome des Bauges AOP** 8,90 €
- **Reblochon de Savoie AOP**, fondue d'oignons, lardons fumés 8,90 €
- Mozzarella artisanale française, **chorizo français** 9,90 €
- Mozzarella artisanale française, **Ossau Iraty AOP**, piment d'Espelette AOP 10,90 €



*Nouveauté*

**La focaccia aux girolles**  
Mozzarella artisanale française  
et poêlée de girolles en persillade.

9.90 €

*Nos viandes sont d'origine française.* Le boeuf est issu de l'agriculture biologique et notre charcuterie est produite en Rhône-Alpes.



ACCOMPAGNEZ-LA D'UNE  
SALADE SUR MESURE

10.90 €

*ou d'une petite*  
SALADE VERTE

3.90 €



NOUVEAUTÉ COUP DE COEUR



# -les Salades-



Un classique, à créer sur mesure.

# COMPOSEZ VOTRE SALADE AU GRÉ DE VOS ENVIES, AVEC SON PETIT PAIN NATURE OU GRATINÉ.

10,90 €



## COMPOSEZ VOTRE SALADE

- Salade **multi-feuilles** ou **roquette**



## CHOISISSEZ 3 INGRÉDIENTS

- Amandes effilées
- Crottin de chèvre
- Poulet rôti
- Bleu du Vercors-Sassenage AOP
- Laguiole au lait cru AOP affiné 6 mois
- Lardons fumés
- Saint-Marcellin IGP affiné
- Champignons de Paris français
- Ossau Iraty AOP affiné
- Saumon fumé
- Chiffonnade de jambon blanc ardéchois
- Parmigiano Reggiano AOP
- Tomates cerises françaises
- Chiffonnade de jambon sec d'Ardèche IGP
- Poivrons frais

Ingrédient supplémentaire 1,50 € sauf :  
Saumon fumé, Ossau Iraty AOP, Mozzarella di  
Bufala Campana DOP, Rocamadour AOP • 2,50 €



## CHOISISSEZ 1 AROMATE

- Basilic frais
- Curry
- Piment d'Espelette AOP
- Ciboulette fraîche
- Origan



## CHOISISSEZ VOTRE VINAIGRETTE

- 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

### Nos vinaigrettes



Fabriquées artisanalement en Rhône-Alpes, nos vinaigrettes sont le fruit d'un processus permettant de préserver les arômes !

Accompagnée d'un  
**PETIT PAIN NATURE**  
à l'huile d'olive



OU

+1 €

Un petit  
pain gratiné



- Tome des Bauges AOP
- Reblochon de Savoie AOP
- Mozzarella artisanale française
- Bleu du Vercors-Sassenage AOP

**Nos viandes sont d'origine française.** Le boeuf est issu de l'agriculture biologique et notre charcuterie est produite en Rhône-Alpes.




**NOUVEAUTÉ** COUP DE COEUR



*-les Terroirs-*



 ROCAMADOUR

Les saveurs authentiques de nos régions.



Ø 26 cm

**9,90 € 4 FROMAGES DES ALPES 13,90 €**

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

**10,90 € BOURGUIGNONNE 13,90 €**

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

**9,90 € DRÔMOISE 12,90 €**

Crème, mozzarella artisanale française, ravioles du Dauphiné IGP Label Rouge, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.

**9,90 € MARCELLINE 13,90 €**

Crème, mozzarella artisanale française, Saint-Marcellin IGP affiné, lardons fumés et ciboulette fraîche.

Ø 31cm

Ø 26 cm

**9,90 € SAVOYARDE 13,90 €**

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

**11,90 € BAUGIENNE 14,90 €**

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

**9,90 € BASQUE 12,90 €**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, Ossau Iraty AOP affiné, chiffonnade de jambon sec d'Ardèche IGP, ciboulette fraîche et piment d'Espelette AOP.

Ø 31cm



### Une petite SALADE VERTE

**3.90 €**

Vinaigrette artisanale au choix :

- Huile de noix & vinaigre de cidre
- Huile de sésame & vinaigre au citron
- Huile au basilic & vinaigre à l'échalote
- Huile d'olive de Kalamata AOP & vinaigre balsamique

**1 €**

### Huile artisanale AU PIMENT D'ESPELETTE

Pimentez vos pizzas avec l'huile artisanale produite au cœur de la région Rhône-Alpes.

25ML

### Ingredient SUPPLÉMENTAIRE au choix !

**1.50 €**

**SAUF :** Rocamadour AOP • Ossau Iraty AOP  
Mozzarella di Bufala Campana DOP • Saumon fumé

**2.50 €**

▼ PYRÉNÉENNE



## Nouveautés

Êtes-vous plutôt Rocamadour, au lait de chèvre, ou Laguiole, au lait de vache ? Découvrez nos recettes uniques autour de ces deux fromages de Midi-Pyrénées.

Ø 26 cm

**11,90 € PYRÉNÉENNE 14,90 €**

Ø 31cm

Crème, mozzarella artisanale française, Laguiole au lait cru AOP affiné 6 mois, poêlée de girolles en persillade et poitrine paysanne fumée au bois de hêtre.

**11,90 € ROCAMADOUR 14,90 €**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, Rocamadour fermier au lait cru AOP, lardons fumés et thym frais.



# *-les Audacieuses-*



Le goût de l'originalité et de la découverte.

Ø 26 cm

**9,90 € MÉLI-MÉLO**

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

**9,90 € TAJINE**

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

**9,90 € MÉRIDIONALE**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, chiffonnade de jambon sec d'Ardèche IGP - Après cuisson : roquette, Parmigiano Reggiano AOP et filet d'huile artisanale au basilic.

**10,90 € CHORIZANA**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, fondue d'oignons, chorizo français et organ.

Ø 31cm

**12,90 €**

Ø 26 cm

**11,90 € BARBOTEUSE**

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

**12,90 € RAFFINÉE**

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

**12,90 € BREXITEUSE**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, bœuf haché BIO, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons et cheddar au lait cru AOP affiné 12 mois.

Ø 31cm

**15,90 €****15,90 €****15,90 €****14,90 €**

*Une petite*  
**SALADE VERTE**

**3.90 €**

**Vinaigrette artisanale au choix :**

- Huile de noix & vinaigre de cidre
- Huile de sésame & vinaigre au citron
- Huile au basilic & vinaigre à l'échalote
- Huile d'olive de Kalamata AOP & vinaigre balsamique

**1 €**

*Huile artisanale*  
**AU PIMENT D'ESPELETTE**

Pimentez vos pizzas avec l'huile artisanale produite au cœur de la région Rhône-Alpes.

25ML.

*Ingredient*  
**SUPPLÉMENTAIRE**  
*au choix !*

**1.50 €**

**SAUF :** Rocamadour AOP • Ossau Iraty AOP  
Mozzarella di Bufala Campana DOP • Saumon fumé

**2.50 €**

ALZOU



*Nouveauté*

**Découvrez le Rocamadour, fromage de la vallée de l'Alzou dans une recette originale et gourmande**

Ø 26 cm

**11,90 €****ALZOU**

Ø 31cm

**14,90 €**

Crème, mozzarella artisanale française, Rocamadour fermier au lait cru AOP, thym frais, miel et pignons de pin.

*Brexiteuse*



**Nos viandes sont d'origine française.** Le boeuf est issu de l'agriculture biologique et notre charcuterie est produite en Rhône-Alpes.



**NOUVEAUTÉ COUP DE CŒUR**



# -les Incontournables-



 ROYALE DI BUFALA

La simplicité des recettes, le goût des produits Basilic & Co en plus.

Ø 26 cm

**8,50 € ROMAINE**

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

**9,90 € MARGHERITA 11,90 €**

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

**9,90 € VÉGÉTARIENNE 11,90 €**

Sauce tomate BIO, mozzarella artisanale française, champignons de Paris français, poivrons frais, fondue d'oignons, origan - Après cuisson : filet d'huile artisanale au basilic.

1 €

### Huile artisanale AU PIMENT D'ESPELETTE

Pimentez vos pizzas avec l'huile artisanale produite au cœur de la région Rhône-Alpes.

25ML

### Ingredient SUPPLÉMENTAIRE au choix !

1.50 €

**SAUF :** Rocamadour AOP • Ossau Iraty AOP  
Mozzarella di Bufala Campana DOP • Saumon fumé

2.50 €

Ø 31cm

Ø 26 cm

**9,90 € ROYALE**

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

**11,90 € ROYALE DI BUFALA  14,90 €**

Sauce tomate BIO, mozzarella di Bufala Campana DOP, chiffonnade de jambon blanc ardéchois, champignons de Paris français - Après cuisson : filet d'huile artisanale au basilic et basilic frais.

Ø 31cm

### Une petite SALADE VERTE

3.90 €

**Vinaigrette artisanale au choix :**

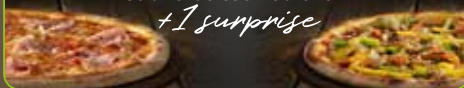
- Huile de noix & vinaigre de cidre
- Huile de sésame & vinaigre au citron
- Huile au basilic & vinaigre à l'échalote
- Huile d'olive de Kalamata AOP & vinaigre balsamique

### MENU -10 ANS ENFANT

8.90 €

Une pizza Romaine ou Végétarienne (26cm)  
et une boisson au choix

+1 surprise



## Végétarienne

### DOUCEURS & SAVEURS D'UNE PIZZA HAUTE EN COULEURS

Nos viandes sont d'origine française. Le boeuf est issu de l'agriculture biologique et notre charcuterie est produite en Rhône-Alpes.




NOUVEAUTÉ COUP DE COEUR



# -les Desserts-



 CHOKO NOISETTE

Gourmands et fabriqués en France, pour finir sur une note sucrée.

## GLACES ARTISANALES BIO

Les glaces «Terre Adélice» sont fabriquées à partir de fruits entiers biologiques, de lait frais et 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  
Châtaigne / marrons confits  
Chocolat noir A. Morin  
Citron  
Framboise  
Menthe feuille  
Pêche blanche  
Vanille gousse

## FOCACCIA DESSERT (2/3 pers.)

Dessert tout chaud, prédécoupé en 10 bâtonnets à partager ou pas ! Pâte à tartiner artisanale biologique fabriquée dans le Berry à partir d'ingrédients issus du commerce équitable (sucre et cacao).  
Choko noisette **8,90 €**

## DESSERTS ARTISANAUX

Desserts individuels fabriqués dans le Pas-de-Calais selon un savoir-faire artisanal exclusivement pour Basilic & Co.  
Mousse au chocolat **4,90 €**  
Tiramisu café **4,90 €**  
Tiramisu spéculoos **4,90 €**

## BOISSONS CHAUDES

Espresso **1,50 €**  
Allongé **1,50 €**  
Thé **1,50 €**



## Artisanaux DESSERTS GOURMANDS

Desserts fabriqués dans le Pas-de-Calais selon un savoir-faire artisanal exclusivement pour Basilic & Co !

Mousse au chocolat • Tiramisu spéculoos  
Tiramisu café

**4.90 €**



NOUVEAUTÉ COUP DE COEUR



Suivez-nous sur...



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

43 allées Paul Riquet - 34 500 BEZIERS  
**04 99 41 86 61**

**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 : Aurélie Jeanette - Shutterstock / Photos non contractuelles / Photos des glaces et des boissons : autorisation des fournisseurs.