



**BASILIC&CO**<sup>®</sup>  
Pizza de terroir

*le Jura*

AUTOMNE/HIVER



# le Jura

dans tous ses états !

Cette saison, nous mettons le cap au nord-est de la France pour rejoindre le massif jurassien, sillonner les montagnes enneigées et les forêts noyées dans la brume matinale. Le Jura se dévoile à qui sait prendre le temps d'aller à la rencontre de ses habitants qui façonnent l'identité du territoire avec des produits et savoir-faire uniques : bleu de Gex, Morbier, saucisse de Montbéliard, sans oublier l'incontournable Comté qui trône désormais sur les tables les plus prestigieuses. Suivez-nous en silence, on vous emmène à l'aube, à travers les prairies et chemins enneigés à la rencontre de nos producteurs.

CHEZ **BASILIC & CO**

RETROUVEZ LE MEILLEUR DES TERROIRS DANS NOS PIZZAS,  
SALADES, CALZONE & FOCACCE

FAITS SOUS VOS YEUX



Recettes  
gastonomiques



Pâte maison  
étalée à la main



Cuisson sur  
sole de pierre



Respect de  
l'environnement



Service  
rapide



AUTOMNE/HIVER

PIZZAS DE TERROIRS

PRODUITS DE TERROIRS

# Les boissons

~ la Cave ~

## Eaux & sodas

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

## Jus, thés glacés, smoothies & boissons doucees 25 cl

La Maison Meneau vous propose un large choix de boissons rafraîchissantes biologiques.

Thé à la pêche	3,20 €
Thé à la menthe	3,20 €
Jus d'orange	3,20 €
Jus de pomme	3,20 €
Fizz orange ou Cola 33cl	3,20 €

Smoothie : mangue/passion	3,50 €
banane/fraise	3,50 €

## 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 €
Sapin	3,50 €



Une eau issue du massif jurassien, des arômes naturels, un sucre pure canne, une recette inchangée depuis 1856, découvrez Elixia goût sapin !

3.50€  NOUVEAUTÉ

## Bières artisanales 33 cl



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

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

Les pressions de la brasserie Alaryk.

25 cl 3,50 € 50 cl 6,50 €

## Vins 12cl 75cl

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



  
le Jura  
AUTOMNE/HIVER



# Salades

Seule ou en accompagnement de votre pizza, composez votre salade au gré de vos envies avec notre sélection de produits de terroirs.





# La salade & son petit pain

10.90€


## ① Composez votre salade

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

## ② Choisissez 3 ingrédients

- Amandes effilées
- Caprinette
- Poulet rôti
- Bleu du Vercors-Sassenage AOP
- Lardons fumés
- Saint-Marcellin IGP affiné
- Champignons bruns de Paris
- Bleu de Gex AOP  NOUVEAUTÉ
- Comté AOP  NOUVEAUTÉ
- Ossau-Iraty AOP affiné
- Saumon fumé
- Chiffonnade de jambon blanc ardéchois
- Parmigiano Reggiano AOP
- Tomates cerises
- Chiffonnade de jambon sec d'Ardèche IGP
- Poivrons frais

## ③ Choisissez un aromate


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

## ④ Choisissez une vinaigrette

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

## ⑤ Choisissez un petit pain

**Nature** ou **gratiné** pour **1€ de plus** :

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

**Ingrédient supplémentaire** 1,50€

sauf : Saumon fumé, Mozzarella di Bufala Campana DOP. 2,50€

Toutes nos viandes sont d'origine française.

### Le petit pain, une farine française

Nos petits pains sont préparés à la demande, à partir d'une farine de blé français de grande qualité, et aromatisés selon un mélange d'huile d'olive et d'origan. Pour les plus gourmands, gratinez-le pour 1€ de plus.

### Les vinaigrettes Élise & Félicie

Les vinaigrettes "Élise & Félicie" représentent l'histoire de la famille Rollet qui les produit artisanalement dans la région du Beaujolais. Un savoir-faire intergénérationnel autour de la préservation des arômes et des saveurs.



# focacce

En apéritif, en entrée ou en accompagnement, nos focacce sont prédécoupées en bâtonnets à partager pour savourer tout en simplicité le bon goût de nos produits !

Les célèbres fougasses italiennes  
façon Basilic & Co.



10.90€

NOUVEAUTÉ  
**Focaccia au Morbier AOP**

Mozzarella artisanale française, Morbier AOP,  
vin jaune et ciboulette fraîche.

  
le Jura  
AUTOMNE/HIVER

# Nos recettes de focacce de terroirs

## Ciboulette fraîche 7,90 €

Mozzarella artisanale française,  
ciboulette fraîche.

## Lardons fumés 8,50 €

Mozzarella artisanale française,  
lardons fumés.

## Bleu du Vercors-Sassenage AOP 8,50 €

Mozzarella artisanale française,  
bleu du Vercors-Sassenage AOP.

## Ossau-Iraty AOP 10,90 €

Mozzarella artisanale française,  
Ossau-Iraty AOP affiné,  
piment d'Espelette AOP.

## Reblochon de Savoie AOP 9,50 €

Reblochon de Savoie AOP,  
fondue d'oignons, lardons fumés.

## Chorizo français 10,50 €

Mozzarella artisanale française,  
chorizo français.

## Tome des Bauges AOP 9,50 €

Mozzarella artisanale française,  
tome des Bauges AOP.

## NOUVEAUTÉ Morbier AOP 10,90 €

Mozzarella artisanale française,  
Morbier AOP, vin jaune  
et ciboulette fraîche.

*Toutes nos viandes sont d'origine française.*

# Nos fromages du Jura

## Le Morbier AOP

Ce fromage issu du lait cru de vaches simmentales ou montbéliardes révèle l'histoire paysanne de ses racines des monts jurassiens. Son trait inimitable autrefois composé de cendres prises "au cul du chaudron" protégeant le caillé obtenu à la première traite, est aujourd'hui composé de charbon végétal. Un trait de caractère qui rend ce fromage emblématique.

## Le bleu de Gex AOP

Ce bleu est produit sur les hauteurs des montagnes du Haut-Jura depuis plus de 8 siècles. Également appelé bleu de Septmoncel, il est fabriqué à partir de lait cru de vaches montbéliardes ou simmentales nourries exclusivement d'herbe et de foin. Son goût est modéré et fruité.

## Le Comté AOP

Le Comté est né dans le terroir contrasté de moyennes montagnes du Massif du Jura. Incarnant une véritable tradition fromagère depuis le Moyen-Âge, il est élaboré artisanalement dans les fruitières, des coopératives fromagères, puis affiné pendant au minimum 4 mois dans les 14 maisons d'affinage de la zone AOP. Un fromage au lait cru à pâte pressée cuite, exclusivement fabriqué à partir du lait de vaches simmentales et montbéliardes !



  
le Jura  
AUTOMNE/HIVER

# terroirs

Parcourez les saveurs des produits de terroirs que nous avons dénichés au cours de nos escapades.



*Gexoise* ▲

**A**u cœur de l'écrin naturel préservé que représente le massif jurassien, on découvre de nombreux savoir-faire issus de la tradition paysanne de ces monts et sommets qui s'étendent du Territoire de Belfort à l'Ain en passant par le Doubs et le Jura. Une tradition qui nous

laisse aujourd'hui découvrir les fruitières, ces coopératives fromagères et viticoles. C'est ainsi que la fromagerie Seignemartin, la coopérative Ermitage ou encore la fruitière vinicole d'Arbois nous ont ouvert leurs portes pour vous faire découvrir un bout de ce terroir d'exception à travers nos recettes.





Ø 26 cm

Ø 31 cm

**10,90 € 4 fromages des alpes 14,90 €**

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 charolais, fondue d'oignons, filet de crème et origan.

**10,90 € Drômoise 13,90 €**

Crème, mozzarella artisanale française, ravioles, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.

**10,90 € Marcelline 14,90 €**

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

**10,90 € Savoyarde 14,90 €**

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

**11,90 € Baugienne 15,90 €**

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

**11,90 € Basque 15,90 €**

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



# nouveautés

Ø 26 cm

Ø 31 cm

**11,90 € Jurassienne 15,90 €**

Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, Morbier AOP, saucisse de Montbéliard IGP, fondue d'oignons, champignons bruns de Paris et oignons frits.

**12,90 € Gexoise 15,90 €**

Crème, mozzarella artisanale française, bleu de Gex AOP, chiffonnade de jambon sec d'Ardèche IGP, brisures de noix et ciboulette fraîche.

## 3 fromages du Jura

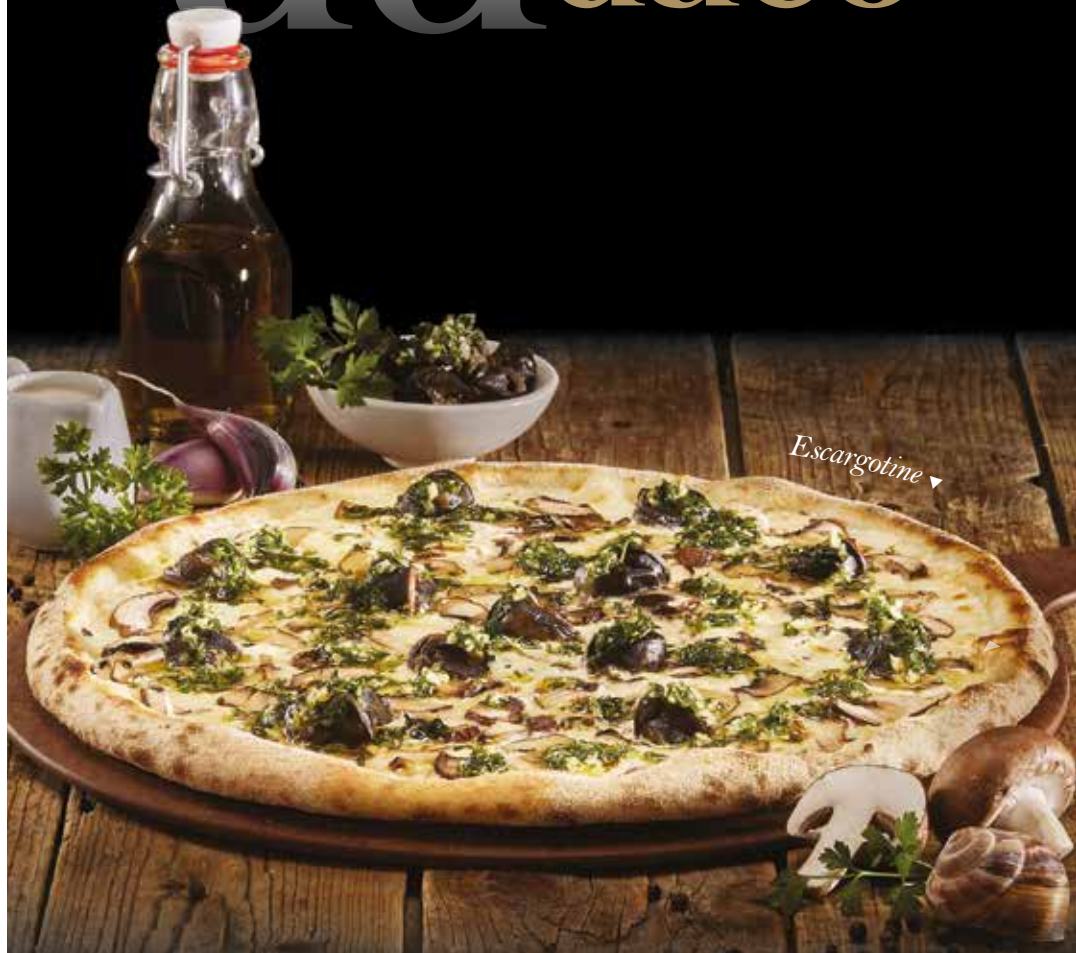
**11,90 € 15,90 €**

Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, Morbier AOP, bleu de Gex AOP, Comté AOP, brisures de noix et ciboulette fraîche.



Toutes nos viandes sont d'origine française.

# audace



*Escargotine* ▼

Qui a dit que l'authenticité des terroirs  
et les recettes audacieuses n'allaient pas ensemble ?  
Cette saison, laissez-vous surprendre par nos nouvelles  
créations aux saveurs originales.



Ø 26 cm

Ø 31 cm

**9,90 € Méli-mélo 12,90 €**

Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, Caprinette, amandes effilées grillées et miel.

**10,90 € Tajine 13,90 €**

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

**10,90 € Méridionale 14,90 €**

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.

**12,90 € Barboteuse 15,90 €**

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

**13,90 € Raffinée 16,90 €**

Crème, mozzarella artisanale française, ravioles, tranches de saumon fumé et ciboulette fraîche.

**13,90 € Brexiteuse 16,90 €**

Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, bœuf haché charolais, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons et cheddar Ivy's Vintage.



## nouveautés

Ø 26 cm

Ø 31 cm

**10,90 € Arboisienne 13,90 €**

Crème, mozzarella artisanale française, poulet rôti, champignons bruns de Paris - Après cuisson : vin jaune.

**12,90 € Escargotine 16,90 €**

Crème, mozzarella artisanale française, escargots, persillade, champignons bruns de Paris.

**11,90 € Montbéliarde 14,90 €**

Crème, mozzarella artisanale française, saucisse de Montbéliard IGP, Comté AOP, fondue d'oignons, oignons frits et ciboulette fraîche.

*Toutes nos viandes sont d'origine française.*

## Saucisse de Montbéliard

La saucisse de Montbéliard est l'une des plus anciennes variétés de saucisses fumées de France. Aujourd'hui reconnue par un label IGP, elle est intimement liée à son territoire d'origine. Elle est fabriquée à partir de viande de cochons nourris du petit-lait issu de la fabrication du Comté. Lentement fumée selon un savoir-faire traditionnel à la sciure de résineux, on la reconnaît à sa couleur ambrée et à ses arômes de fumaison et d'épices.

◀ *Montbéliarde*



# (re) découverte



*Margherita* ▼

Les recettes de pizzas incontournables  
à partir de nos ingrédients de terroirs.  
Des recettes que l'on aime tout simplement.



Ø 26 cm

Ø 31cm

**8,90 €** **Romaine** **10,90 €**

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.

**8,90 €** **Végétarienne** **11,90 €**

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

**10,90 €** **Royale** **13,90 €**

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

**12,90 €** **Royale di Bufala** **15,90 €**

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

**10,90 €** **Chorizana** **13,90 €**

Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, fondue d'oignons, chorizo français et origan.

**Le calzone italien** **11,90 €**

Sauce tomate bio, mozzarella artisanale française, champignons bruns de Paris, chiffonnade de jambon blanc ardéchois et basilic frais, gratiné au comté AOP.



**MENU ENFANT** à 10 ANS

Une pizza 26cm  
(Romaine ou Végétarienne)  
+ une boisson au choix  
- hors alcool -  
+ une surprise

**8,90€**

**L'épicerie** 25ml  
**française**

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

**1€**

**Ingrédient** 1.50€  
**supplémentaire**

sauf :  
Saumon fumé,  
Mozzarella di Bufala Campana DOP, Escargots persillés.

**2.50€**

**Salade** 3.90€  
**d'accompagnement**

Toutes nos viandes sont d'origine française.

# desserts

Finissez votre repas sur une note sucrée avec notre gamme de desserts et glaces artisanales, sans oublier notre focaccia sucrée pour les plus gourmands.

## focaccia dessert

Garnie de pâte à tartiner artisanale et biologique fabriquée dans le Berry à partir d'ingrédients issus du commerce équitable (sucre et cacao).

8.90€



## desserts artisanaux

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

Mousse au chocolat  
Dessert Vercors  
Tiramisu café  
Tiramisu framboise

5.50<sup>e</sup>



## boissons chaudes

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

## glaces & sorbets artisanaux 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 de colorant pour privilégier qualité et authenticité du goût.

**120 ml** **3,90 €**

Glace Caramel à la crème salée  
Sorbet Châtaigne / marrons confits  
Sorbet Chocolat noir A. Morin  
Sorbet Citron  
Sorbet Framboise  
Glace Menthe feuilles  
Sorbet Pêche blanche  
Glace Vanille gousse





43 allées Paul Riquet - 34 500 BEZIERS

04 99 41 86 61

---

SUR PLACE | À EMPORTER | EN LIVRAISON  
OUVERT 7J/7 | MIDI & SOIR

---

Suivez-nous sur...



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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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 - Un pichet d'eau vous est fourni gratuitement sur demande. Les restaurants Basilic & Co sont des unités franchisées exploitées par des entrepreneurs indépendants. Siège : Basilic & Co Développement - RCS Romans - SIRET 80060107200013. Les prix peuvent varier en fonction des restaurants. **La liste des allergènes est disponible en restaurant.** Ne pas jeter sur la voie publique. Conception graphique : Basilic & Co. Impression ICA - 82 Rte de Crémieu, 38230 Tignieu-Jamezieu

Crédits photos : Aurélie Jeannette, Seignemartin, Shutterstock, AdobeStock / Photos non-contractuelles / Photos : autorisation des fournisseurs.



CARTE AUTOMNE/HIVER 2022-2023