

BISOU

Bar, pizzeria & trattoria

*L'équipe vous accueille 7j/7 de 12h à 14h en semaine, et jusqu'à 14h30 le week-end et jours fériés.
Le soir, nous vous accueillons de 19h à 22h, et jusqu'à 22h30 les jeudis, vendredis, samedis et veilles de jours fériés.*

*Nous vous proposons également le service à emporter entre 19h et 20h, en fonction de l'activité du restaurant.
Les commandes sont possibles dès 18h45.*

MENU TRANQUILO

*Uniquement le midi du lundi au vendredi
(hors jours fériés)*

Entrée + plat / plat + dessert : 14,5 €

Entrée + plat + dessert : 19,5 €

Billes de mozzarella panées

×

Pizza "Margherita 2.0"

Pizza "God save the King"

Pasta "Cacionara"

Salade "Georgia"

×

Panna cotta vanille et caramel au beurre salé

MENU BISOU

Entrée + plat / plat + dessert : 19,5 €

Entrée + plat + dessert : 24,5 €

Creamy dip poivrons

Arancini à la truffe

×

Tortiglioni "ragù alla bolognese"

Lasagnes aux légumes d'été

Pizza "Carbo disco"

×

Tiramisu au marsala

Cheesecake au citron

SUGGESTIONS DU MOMENT

Pizze, antipasti, carne ou paste, en fonction de l'arrivage et de la saison.

CARTE DES VINS

**Italiens ou français, vous trouverez votre bonheur sur notre carte.
Demandez-la à nos serveurs(euses), si vous ne l'avez pas déjà sur votre table.**

EAUX

Vittel 50cl / 1L

3,5 / 5

San Pellegrino 50cl / 1L

4,5 / 6

ANTIPASTI

- Billes de mozzarella panées** 🌿 7
Billes de mozzarella panées au basilic, romarin et grana padano, servies avec roquette et tomates séchées.
- Planche de charcuterie italienne** 🐷 9
Sélection de nos charcuteries du moment tranchées sur place, servies avec notre pain maison.
- Creamy dip poivrons, oignons rouges, chèvre et ricotta** 🌿 7,5
Servi avec notre pain maison.
- Arancini à la truffe** 🐷 *(Option végétarienne possible)* 11
Boulettes de risotto panées à la truffe noire et au parmesan, accompagnées d'une sauce au lard.
- Pizza al taglio du moment** 9,5
Part de pizza découpée à partager pour l'apéritivo.
- Burrata pesto verde** 🌿 11
Burrata 125gr, pesto verde maison, roquette, tomates rôties et huile d'olive au citron confit.
- La planche Mixte « Bisou »** 🐷 19
Saucisson à la truffe, jambon de parme (*charcuterie de porc*), burrata pesto verde, creamy dip poivrons et parmesan.

SALADES

- Salade Giorgia** 🌿 14,5
Laitue romaine, roquette et jeunes pousses, orange sanguine, fenouils, oignons rouges, tomates cerises, choux rouges, billes de mozzarella, sésame et pavot.
- Capra 2.0** 🐷 15,5
Laitue romaine, roquette et jeunes pousses, choux rouges, tomates cerises, radis, pickles de chou-fleur, boulettes de chèvre frais, jambon de parme (*charcuterie de porc*), noisettes, graines de sésame et pavot.
(Option végétarienne possible)
- Parma** 🐷 16,5
Laitue romaine, roquette et jeunes pousses, échalottes, choux rouge, tomates cerises, radis, burrata, jambon de parme, pignons de pin et crème de vinaigre balsamique.
(Option végétarienne possible)

PIZZE

- Margherita 2.0** *végétarienne* 🌿 12
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan, tomates cerises, huile d'olive et basilic frais.
- God save the King** 🐷 14,5
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc aux herbes (*charcuterie de porc*), olives, carpaccio de champignons blancs, huile d'olive et poivre noir.
- 4 Formaggi** *végétarienne* 🌿 15
Base au choix : avec crème ou sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza fumée, parmesan, basilic frais, huile d'olive et poivre noir.
- Veggy baby** *végétarienne* 🌿 14,5
Base crème de pesto verde, mozzarella fior di latte, tomates cerises rôties, mozzarella di bufala fraîche, parmesan, pignons de pins torréfiés et basilic.
- Hot stuff 4.0** *Recette épicée* 🌶️ 🐷 15,5
Sauce tomate à la 'Nduja, mozzarella fior di latte, oignons confits, spianata piccante (*charcuterie de porc*), estragon frais, olives, huile d'olive et poivre noir.
- Bianca castafiore** *végétarienne* 🐄 🌿 16
Base crème de ricotta, mozzarella fior di latte, chèvre, pousses d'épinard, miel, poivre noir et noix.
- Carbo disco** 🐷 16,5
Base crème de parmesan et poivre noir, mozzarella fior di latte, chips de guanciale (*charcuterie de porc*), jaune d'oeuf, pécorino sardo et poivre noir torréfié.
- Tartufo** 🐷 17,5
Base crème de truffes noires, mozzarella fior di latte, jambon blanc à la truffe noire (*charcuterie de porc*), roquette, champignons blancs, parmesan, huile de truffe blanche et poivre noir.
- Burra'tadah!** 🐷 18,5
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, tomates cerises, burrata, jambon de parme (*charcuterie de porc*), huile d'olive, parmesan et poivre noir.
- Bambino** 🐷 *Réservé aux enfants* 9
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et jambon blanc rostello aux herbes (*charcuterie de porc*).



SUPPLÉMENTS

- Oeuf, roquette, tomates cerises, champignons, oignons confits, olives 1,5€
Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, pécorino, parmesan, chèvre, gorgonzola, scamorza fumée 2,5€
Spianata piccante, jambon blanc aux herbes 3€
Jambon à la truffe, jambon de parme 3,5€
Bresaola 4,5€
Demi burrata 3,5€ Burrata 125g 6€
Carpaccio de truffes noires 7,5€

PASTA

- Cacionara !** 🐷 (Option végétarienne possible) 14,5
Linguine, sauce crème, échalotte, vin blanc et poivre noir, pancetta (*charcuterie de porc*), jaune d'oeuf et parmesan.
- Pasta arrabbiata Bisou** *recette épicée* 🌶️ 🐷 15,5
Tortiglioni, sauce tomate à l'ail, tomates cerises, piment et 'Nduja (*porc*), demi burrata, huile d'olive et basilic.
- Tortiglioni "ragù alla bolognese"** 🐷 🐷 16,5
Tortiglioni à la véritable sauce bolognaise aux trois viandes (*porc, boeuf et veau*) maison, parmesan et basilic.
- Tartufatale !** 🐷 (Option végétarienne possible) 17,5
Tortiglioni à la crème de parmesan et truffe noire, chiffonade de jambon blanc truffé (*charcuterie de porc*), roquette, noisettes, copeaux de parmesan et huile de truffe blanche.

SECONDI PIATTI

- Lasagnes aux légumes d'été** *recette végétarienne* 🌿 15
Lasagnes, courgettes, aubergines, carottes, oignons, ail, sauce tomate, crème de ricotta et parmesan.
Servies avec une salade.
- Tartare de boeuf à l'italienne** 🐮 17
Viande charolaise de boeuf, pesto verde, jaune d'oeuf, citron jaune, câpres et échalottes.
Accompagnée d'une salade et de pommes de terre grenailles rôties à l'ail et au romarin, mayonnaise à l'ail.
- Dos de cabillaud** 🐟 🐷 🌶️ 19
Riz venere, dos de cabillaud, sauce spicy crème 'Nduja et citron jaune, tuile de parmesan.

DOLCI

- Panna cotta à la vanille et caramel au beurre salé** 7
- Tiramisu au marsala** 7,5
- Cheesecake au citron** 7,5
- Brownie au chocolat** 8