

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* 🌿

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan, tomates cerises, huile d'olive et basilic frais.

12

God save the King 🐷

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc aux herbes (*charcuterie de porc*), olives, carpaccio de champignons blancs, huile d'olive et poivre noir.

14,5

4 Formaggi *végétarienne* 🌿

Base au choix : avec crème ou sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza fumée, parmesan, basilic frais, huile d'olive et poivre noir.

15

Veggy baby *végétarienne* 🌿

Base crème de pesto verde, mozzarella fior di latte, tomates cerises rôties, mozzarella di bufala fraîche, parmesan, pignons de pins torréfiés et basilic.

14,5

Hot stuff 4.0 *Recette épicée* 🌶️ 🐷

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.

15,5

Bianca castafiore *végétarienne* 🐄 🌿

Base crème de ricotta, mozzarella fior di latte, chèvre, pousses d'épinard, miel, poivre noir et noix.

16

Carbo disco 🐷

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.

16,5

Tartufo 🐷

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.

17,5

Burra'tadah! 🐷

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, tomates cerises, burrata, jambon de parme (*charcuterie de porc*), huile d'olive, parmesan et poivre noir.

18,5

Bambino 🐷 *Réservé aux enfants*

Sauce tomate, mozzarella fior di latte et jambon blanc rostello aux herbes (*charcuterie de porc*).

9



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