

BIVIUS

eat & sleep

Nos mets sont soigneusement préparés à partir de matières premières de qualité: nos produits sont donc sélectionnés avec soin et leur état est contrôlé lors de chaque livraison afin de maintenir une qualité constante, sans compromis. Il est donc possible que de temps à autres, un plat ne soit pas disponible... il en est de même pour le poisson, qui est proposé en fonction du marché, de la saison et de sa qualité.

Notre carte évolue donc au fil du temps, privilégiant un maximum les produits de saison que le Chef Aymen prend plaisir à manier lors des préparations: nous lavons, épluchons et taillons nos légumes, nous faisons mijoter nos sauces, découpons nos viandes, nettoignons nos poissons frais, élaborons entièrement nos desserts...

Dans le contexte difficile des mois passés, nous nous sommes adaptés et l'évolution de notre carte met davantage en avant nos savoir-faire uniques, ainsi que notre philosophie tournée vers un développement durable et respectueux de l'environnement.

Jeudi soir: dégustation de pizza à volonté 14.9€ (min. 3 personnes) 18:h45 à 21h30

La cuisine est ouverte de 11:45 à 14:00 et de 18:45 à 21:30

Fermé le samedi midi, le dimanche et les jours fériés

BEVANDE

Coupe de Crémant Blanc De Blancs		7.5
Coupe de Champagne Boulachin-Chaput		10.0
+ Kir au Cassis / Violette		+1.0
Lambrusco Amabile I.G.P.	75cl	24.9
Prosecco Treviso DOC	75cl	38.0
Champagne Boulachin-Chaput, <i>agriculture raisonnée</i>	75cl	64.9

ALCOHOL FREE		GIN		COCKTAILS	
Afterglow	6.5	Bombay Saphir	(UK) 6.5	Violette Spritz	9.0
Pinky Lemon	6.5	Super Saya	(LUX) 7.9	Aperol Spritz	9.0
-----		Bull Terrier <i>bio</i>	(ESP) 8.4	Hugo Spritz	9.0
Cola	3.0	Tanqueray 10	(UK) 7.5	Americano	9.0
Limonades	3.0	Puerto Indias Strawberry	(ESP) 8.0	Tequila Sunrise	9.0
Jus de Fruits	3.0	Hendricks	(SCO) 9.0	Piña Colada	9.0
Crodino	4.5	Gin of the Month	... 9.0	Mojito	9.0
		+ Tonic	3.0		

Les prix sont exprimés en euros ttc, service compris

Cynar	6.0
Campari	6.0
Porto Rouge / Blanc	6.0
Porto <i>Late Bottle Vintage</i>	8.0
Martini Bianco	6.0
Martini Rosso	6.0
Ricard	6.0
+ Soda	3.0

H ₂ O			DRAFT			BOTTLED	
Rosport Classic	25cl	3.0	Clausel Classic	20cl	3.0	Clausthaler (<0,5% alcool)	3.5
San Benedetto	50cl	3.9	Clausel Classic	40cl	6.0	Battin Gambrinius	4.2
			Picon Bière	20cl	5.0	Peroni Nastro Azzurro	4.7
			Picon Bière	40cl	9.0	Leffe Blonde / Brune	4.5
			Panaché Cola	40cl	6.0	Franziskaner 0.5l	6.0
						<i>Suggestion du mois</i>	---

Les prix sont exprimés en euros ttc, service compris

IL PANE

100% bio & slow baking



VENTE À EMPORTER

Coriandre & Cumin 440gr 3.9

Epeautre & Potiron 440gr 4.5

Seigle, Levain & Raisin 440gr 4.1

Intégral 440gr 4.2

Baguette Tradition 370gr 2.9

*Le pain est cuit sur commande
(12 min. de cuisson)*

WINE SHOP

- importations directes -



demandez notre liste des prix
et faites-vous plaisir

PER RISCALDARSI

chi ben comincia, è a metà dell'opera

*Come un Waffle, fatto di patate, condito a piacere con
Comme une gaufre à base de pommes de terre, agrémentée au choix de*

10.9

- *Prosciutto di Parma DOP stagionato 24 mesi*
- *Salmone*
- *Pomodoro fresco e basilico* ✓ 8.9

*Zuppa di Conchiglie
Soupe aux Coquillages*
13.6

*Crema di Fave e Cozze
Crème de Fèves aux Moules*
12.7

*Vellutata di Zucca, Carote e Gamberi
Velouté de Potiron, Carottes et Scampis*
14.4

*Zuppa di Ceci, Castagne e Triglia
Soupe de Pois Chiches, Châtaignes et Rouget*
14.9

*Come piatto unico,
servito con spicchi di Pizza Bianca
en plat unique,
servi avec des quartiers de Pizza Blanche*

+4.5

LE PASTE FATTE IN CASA

élaboration de type artisanal, entièrement fait maison à partir de matières premières de qualité

Lasagne classique, al ragù di carne

classiques, au ragoût de viandes

18.4

Lasagne, preparate con broccoli e salsiccia italiana speziata


préparées aux brocolis et saucisse italienne épicée

19.4

Tagliolini, carbonara di mare e nero di seppia

carbonara de la mer et encre de seiche

19.7

Tagliolini, il caccio e i quattro pepi 

fromage de Brebis romain et quatre poivres

17.9

Tagliatelle al Ragù di Lepre

au ragoût de Lièvre

18.9

Paccheri, con Pollo, Zucca e Gorgonzola DOC

au poulet, potiron et Gorgonzola DOC

18.2

Les prix sont exprimés en euros ttc, service compris

LE PASTE FATTE IN CASA

élaboration de type artisanal, entièrement fait maison à partir de matières premières de qualité

Tagliolini alla Carbonara

*oeufs, pancetta, Pecorino, Parmigiano Reggiano DOC
avec une pointe de crème ou sans*
16.9

Cannelloni alla Fiorentina ✓

à la Ricotta et aux épinards
18.2

Tagliolini ai Scampi

aux Scampi et tomate fraîche
18.7

Tagliolini, al pesto Genovese ✓

*au pistou de Gènes composé de basilic, pignons de pin, ail,
huile d'olive et Parmigiano Reggiano DOC*
17.9

*Duo di Paste,
scelta unica per tavolo
un choix unique par table*
18.9

*Degustazione di Paste (la sera),
3 portate a scelta,
servito per tutta la tavolata
3 plats de dégustation au choix (le soir),
le menu est servi pour l'ensemble de la table*
29.9

LA CARNE

Filetto di Manzo, al pepe nero e flambato al Cognac VS

Filet de bœuf au poivre noir et flambé au Cognac VS

32.9

Tagliata di Filetto di Manzo,

su letto di Ruccola e Parmigiano Reggiano DOC 18 mesi

Filet de Bœuf tranché sur un lit de roquette et Parmigiano Reggiano DOC affinage 18 mois

31.7

Tartare di Filetto di Manzo, condito a piacimento

Le Tartare de Filet de Bœuf, assaisonné à votre convenance

29.9

Cordon Bleu, crema e funghi freschi

Cordon Bleu, crème et champignons frais

22.1

Saltimbocca alla Romana

Fines tranches de veau, jambon de Parme, sauge et sucs de cuisson

27.4

Scallopina di Vitello alla Viennese

Escalope de veau Viennoise

26.5

Les prix sont exprimés en euros ttc, service compris

IL PESCE

*Le poisson est uniquement proposé en suggestion,
frais et selon l'offre marché*

Des préparations à souhait sont possibles sur réservation préalable:

*Huîtres, Homard, Calamars,
Rouget, Daurade sauvage, Turbot, Sole, Aile de Raie*

PIZZA SPECIALE

Pizza d'Inverno

mozzarella, pommes de terre, olives, pecorino frais au piment, chorizo piquant 17.0

PIZZE BIANCHE

Bianca Caprese

tomates cerise, Mozzarella di Bufala DOP 16.5

Bianca Parma

tomates cerise, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di Parma DOP 19.0

Bianche Zola e Parma

Gorgonzola DOC, Prosciutto di Parma DOP, roquette 17.0

PIZZE ROSSE

<i>Bufala</i>	tomate, Mozzarella di Bufala DOP, basilic 16.5
<i>Diavola</i>	tomate, mozzarella, salami piquant 13.0
<i>Frutti di Mare</i>	tomate, mozzarella, fruits de mer (préparés par nos soins) 17.0
<i>Hawai</i>	tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas 13.0
<i>Messicana</i>	tomate, mozzarella, poivrons, oignons, poulet grillé, maïs 15.5
<i>Parma</i>	tomate, mozzarella, Prosciutto di Parma DOP, Parmigano Reggiano DOC, roquette 16.5
<i>Prosciutto e Funghi</i>	tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons 13.5
<i>Quattro Formaggi</i>	tomate, assortiment de 4 fromages 14.0
<i>Rossini</i>	tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf 14.5
<i>Scampi</i>	tomate, mozzarella, scampi, ail 17.5
<i>Tonno e Cipolla</i>	tomate, mozzarella, thon, oignons 13.0
<i>Vegetariana</i>	tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, épinards 14.0

I DOLCI

*Il nostro Tiramisù
elaborato con mascarpone, uova fresche,
spolverata di cacao
8.9*

*La Crème Brulée,
alla vaniglia di Madagascar
8.9*

*Tarte Tatin,
boule de glace à la vanille de Madagascar
8.9*

*La Pizza Dolce
Nutella, Banane e Granella di Noci
14.0*

*La Cassata Siciliana,
glace vanillée au rhum et fruits candis
8.4*

*Il Tartufo al Cioccolato Nero
8.4*

*Selezione di Formaggi,
frutta secca e marmellata fatta in casa
11.0*

CAFFÈ, TE E DISTILLATI



Espresso	2.7
Caffè	2.9
Espresso Macchiato	3.0
La Moretta di Fano	3.7
Doppio Espresso	3.5
Cappuccino Classico	3.8



TEEGESCHWENDNER

Marani	5.5
English Breakfast	5.5
Mint 	5.5
Wuyan Yasmin 	5.5
Ginger 	5.5
Anis-Caraway-Fennel 	5.5



Liquori
&
Amari
5.0

Zanin, Grappa Giovane	5
Francoli, Riserva 3 anni	7

RUM

Shack Red Spice	(Belgium)	7.0
Marquez 8 y.o.	(Colombia)	8.0
Dictador 10 y.o.	(Colombia)	9.0
Diplomatico Reserva	(Venezuela)	9.0
Gobernador 12 y.o.	(Colombia)	10.0
Dictador XO Perpetual	(Colombia)	19.9

WHISKY

Chivas Regal 12 y.o.	(Speyside, SCO)	7.9
Dewars 12 y.o.	(Highlands, SCO)	7.9
Glenfiddish 12 y.o.	(Speyside, SCO)	9.0
Cragganmore 12 y.o.	(Speyside, SCO)	9.0
Glenmorangie 10 y.o.	(Highlands, SCO)	9.0
Talisker 10 y.o.	(Islands, SCO)	9.0