

BENVENUTO A
BISOUS
TRATTORIA

ANTIPASTI À PARTAGER

FORMAGGI

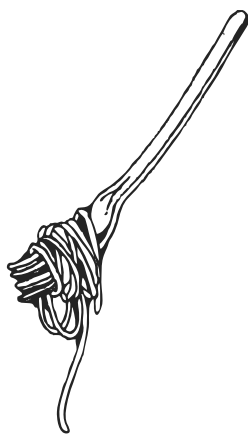
- BURRATA TRUFFE - ROQUETTE, HUILE D'OLIVE ARUGULA, OLIVE OIL 11€
- BURRATA FUMÉE - HUILE D'OLIVE, OLIVES VERTES OLIVE OIL, GREEN OLIVES 11€
- MOZZARELLA DI BUFFALA CAPRESE - BALSAMIQUE ROSE, HUILE D'OLIVE, BASILIC PINK BALSAMIC, OLIVE OIL, BASIL 11€
- BURRATA XL - TAPENADE DE TOMATE, PESTO VERDE TOMATO TAPENADE, GREEN PESTO 16€

FRITTI

- CALAMARI - PETITS CALAMAR FRITS, SAUCE TARTARE, CITRON SMALL FRIED SQUID, TARTAR SAUCE, LEMON 12€
- ARRANCINI AU FROMAGE - SAUCE TOMATE AU BASILIC TOMATO BASIL SAUCE 6€
- BEIGNETS FLEURS DE COURGETTE - SAUCE TARTARE ET CITRON TARTAR SAUCE AND LEMON 9€
- MOZZA FRITTI - BEIGNET DE MOZZARELLA FRITS - SAUCE TOMATE AU BASILIC FRIED MOZZARELLA BALLS, TOMATO BASIL SAUCE 11€

PLANCHES

- TAGLIERE MISTO - ASSORTIMENT DE FROMAGES, CHARCUTERIES ET LÉGUMES CONFITS ASSORTMENT OF CHEESE, CHARCUTERIE, AND MARINATED VEGETABLES 17€
- TAGLIERE DI FRITTI - ASSORTIMENT DE FRITURES ITALIENNES ASSORTMENT OF ITALIAN FRIED SPECIALTIES 21€



PASTA

- **SPAGHETTI AL RAGU** - BŒUF BOLOGNESE CONFIT 8H, ET PARMESAN SLOW-COOKED BEEF BOLOGNESE (8 HOURS), PARMESAN **16€**
- **SPAGHETTI AL LIMONE ET GAMBERI** - CREVETTES, HUILE D'OLIVE, AIL, PERSIL, CITRON SHRIMP, OLIVE OIL, GARLIC, PARSLEY, LEMON **18€**
- **PASTA AL TARTUFO** - JAMBON BLANC À LA TRUFFE, STRACCIATELLA, PARMESAN FRIED PIZZA BALLS, STRACCIATELLA, OLIVES, AND OLIVE OIL **19€**
- **RAVIOLI CON ASPARAGI** - ASPERGES VERTES, BEURRE BLANC, MOZZARELLA, CITRON GREEN ASPARAGUS, WHITE BUTTER SAUCE, MOZZARELLA, LEMON **17€**
- **SPICY SPAGHETTI AL POULPO E POMODORO** - POULPE, PIMENT, SAUCE TOMATE AU BASILIC OCTOPUS, TOMATO BASIL SAUCE **20€**
- **GNOCCHIS PESTO VERDE E BURRATA** - SAUCE CRÉMEUSE AU PESTO VERT, STRACCIATELLA, PARMESAN CREAMY PESTO SAUCE, STRACCIATELLA, PARMESAN **15€**

INSALATA E CARPACCIO

- **SALADE CESAR** - POULET, CROUTONS, OEUF POCHÉ, TOMATES, PARMESAN CHICKEN, CROUTONS, POACHED EGG, TOMATOES, PARMESAN **16€**
- **SALADE SAUMON ET BURRATA** - ÉMIETTÉ DE SAUMON, BURRATA, AVOCAT, CONCOMBRE, TOMATE FLAKED SALMON, BURRATA, AVOCADO, CUCUMBER, TOMATO **17€**
- **CARPACCIO TARTUFO** - ROQUETTE, HUILE DE TRUFFE, PARMESAN, STRACCIATELLA, FRITES ARUGULA, TRUFFLE OIL, PARMESAN, STRACCIATELLA, FRIES **16€**
- **CARPACCIO E PESTO** - PESTO VERDE, TAPENADE DE TOMATE, STRACCIATELLA, PARMESAN, FRITES GREEN PESTO, TOMATO TAPENADE, STRACCIATELLA, PARMESAN, FRIES **15€**

COSE DA MORDERE

- PANINI XL EFFILOCHÉ DE BŒUF - PAIN FOCCACCIA **16€**
EFFILOCHÉ DE BŒUF CONFIT, MOZZARELLA, TAPENADE DE TOMATE, FRITES
FOCACCIA BREAD, PULLED BEEF, MOZZARELLA, TOMATO TAPENADE, FRIES

- BURGER PUCCIA POLLO MOZZARELLA - **16€**
POULET FRIT, MOZZARELLA, PESTO VERDE, OIGNONS FRITS, FRITES
FRIED CHICKEN, MOZZARELLA, GREEN PESTO, FRIED ONIONS, FRIES

- BRUSCHETTA DI PARMA - **16€**
FOCCACCIA, TOMATES, AIL, JAMBON DE PARME, STRACCIATELLA, SALADE
FOCACCIA, TOMATOES, GARLIC, PARMA HAM, STRACCIATELLA, SALAD

SECONDI

- VITELLO ALLA PARMIGIANA - ESCALOPE DE VEAU PANÉE, **20€**
GRATINÉ À LA TOMATE, ET LA MOZZARELLA - SPAGHETTI AU PARMESAN
VEAL ALLA PARMIGIANA WITH PARMESAN SPAGHETTI

- SALMONE AL LIMONE - **19€**
DOS DE SAUMON AU CITRON – GREMOLATA, SPAGHETTI AU PARMESAN
LEMON-FLAVORED SALMON FILLET, GREMOLATA, SPAGHETTI WITH PARMESAN

PIZZA NAPOLETANA

PERSONNALISEZ VOTRE PIZZA !

- 2€:** SPIANATA PICCANTE, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS, OEUF
- 3€:** JAMBON DE PARME
- 4€:** BURRATA ENTIÈRE

12€

- MARGHERITA -

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC, PARMESAN
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATINA, BASIL AND PESTO

18€

- BELLAFINA -

SAUCE TOMATE JAUNE, FIOR DI LATTE, CHEVRE FRAIS, JAMBON DE PARME, PIGNON, MIEL BASILIC
YELLOW TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE, FRESH GOAT CHEESE, PARMA HAM, PINE NUTS, HONEY, BASIL

18€

- PARMA REGINA -

SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, JAMBON DE PARME, MOZZARELLA DE
BUFFLONNE, PARMESAN, BASILIC
TOMATO SAUCE, FOR DI LATTE, PARMA HAM, BUFFALO MOZZARELLA, PARMESAN, AND BASIL

17€

- POLLO DOLCE -

FIOR DI LATTE, EFFILOCHÉ DE POULET, OIGNONS ROUGES, MIEL, ROQUETTE
FIOR DI LATTE MOZZARELLA, SHREDDED CHICKEN, RED ONIONS, HONEY, AND ARUGULA

18€

- DIAVOLA RUSTICA -

SAUCE TOMATE ROUGE, VIANDE HACHÉE, SPIANATA PICCANTE DE PORC,
POIVRONS CORNE DE BŒUF, MOZZARELLA FOR DI LATTE ET STRACCIATELLA
RED TOMATO SAUCE, GROUND MEAT, SPICY PORK SPIANATA, HORN PEPPERS, MOZZARELLA, STRACCIATELLA

17€

- QUATTRO FORMAGGI -

4 FROMAGES FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, TALEGGIO, PECORINO
4 CHEESES: FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, TALEGGIO, AND PECORINO

16€

- ZUCCHINA VERDE -

PESTO VERDE, COURGETTES ET AUBERGINES FRITTI, TAPENADE DE TOMATE CONFITE,
STRACCIATELLA, PARMESAN
GREEN PESTO, FRIED ZUCCHINI AND EGGPLANT, SUN-DRIED TOMATO TAPENADE, STRACCIATELLA, PARMESAN

18€

- BIANCA TARTUFATA -

FIOR DI LATTE, ASPERGE VERTE ET JAMBON À LA TRUFFE
FIOR DI LATTE, GREEN APARGUS, TRUFFE-INFUSED WHITE HAM

DOLCE

- TIRAMISU AL CAFFÈ - TIRAMISU AU CAFÉ, CRÈME

GOURMANDE AU MASCARPONE

COFFEE TIRAMISU, MASCARPONE CREAM

7€
- TIRAMISU AL PISTACHIO - TIRAMISU PISTACHE, CRÈME

GOURMANDE AU MASCARPONE

PISTACHIO TIRAMISU, MASCARPONE CREAM

7€
- FONDANTE AL CIOCCOLATO - FONDANT AU CHOCOLAT

ET GLACE STRACCIATELLA

CHOCOLATE FONDANT AND STRACCIATELLA ICE CREAM

7€
- CIAMBELLE AL NUTELLA - BEIGNETS DE PIZZA FRITS, NUTELLA

ET NOISETTES

FRIED PIZZA DOUGHNUTS, NUTELLA, AND FRESH HALZENUTS

7€
- SORBETTO DANS SON CITRON - CITRON FRAIS GIVRÉ,

SORBET CITRON JAUNE

LEMON & FROZEN LEMON SORBET

7€

GLACE À L'ITALIENNE

5€ + 1€ (TOPPING AU CHOIX)

- VANILLE

VANILLA & TOPPING NUTELLA & PRALIN

VANILLE & TOPPING PISTACHE

VANILLA

VANILLA WITH NUTELLA & PRALINE TOPPING

VANILLA WITH PISTACHIO TOPPING
- FRAISE

FRAISE & TOPPING FRAISES FRAÎCHES

FRAISE & TOPPING PISTACHE

STRAWBERRY

STRAWBERRY WITH FRESH STRAWBERRY TOPPING

STRAWBERRY WITH PISTACHIO TOPPING
- VANILLE I FRAISE

VANILLA - FRAISE & TOPPING FRAISE

VANILLA - FRAISE & TOPPING PISTACHE

VANILLA - FRAISE & TOPPING NUTELLA

VANILLA I STRAWBERRY

VANILLA & STRAWBERRY WITH FRESH

STRAWBERRY TOPPING

VANILLA & STRAWBERRY WITH PISTACHIO TOPPING

VANILLA & STRAWBERRY WITH NUTELLA TOPPING

NAPOLITAINE :

- FRAISE ET VANILLA

6€
- TOPPING NUTELLA ET FRAISES FRAÎCHES

VINS

VERRES ET POTS

12CL 46CL

ROUGE GAMAY AOP	4,50€	16€
BLANC CHARDONNAY AOP	4,50€	16€
JOY CÔTE DE GASCOGNE (MOELLEUX)	5,10€	18€
ROSÉ GAMAY AOP	4,50€	16€
PROSECCO SPUMANTE DOC	5,00€	-

BOUTEILLES



VINS ROUGES

AOP BEAUJOLAIS VILLAGE – «SO FRENCHIE» 75CL		23€
IGT PUGLIA PRIMITIVO «COSTANTINO»		25€
DOCG CHIANTI «PICCIN» I BIO		32€
DOC - MONTEPULCIANO		28€
ABRUZ «COSTANTINO» 75CL		
IGP BARBERA D'ALBA - «RAIMONDA FONTANAFREDDA» 75CL	39€	

VINS BLANCS

AOP BEAUJOLAIS VILLAGE « SO CHIC » – CHARDONNAY 75CL	23€
CÔTE DE GASCOGNE « JOY » (MOELLEUX) 75CL	24€
DOC PINOT GRIGIO « CADUTO »	26€
MOSCATO D'ASTI DOCG VALLEBELBO "FILERE"	28€

VINS ROSÉS

AOP BEAUJOLAIS VILLAGE «SO SEXY» – GAMAY 75CL	23€
AOP COTES DE PROVENCE – CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE «SYMPHONIE»	46€

VINS EFFERVESCENTS

DOC PROSECCO SCALLINI 75CL	27€
DOC LAMBRUSCO REG MEDICI ROSATO 75CL	23€
DOC LAMBRUSCO REG MEDICI SEC ROSSO75CL	23€
DOC LAMBRUSCO REG MEDICI DOUX ROSSO	23€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	2,20€
DOUBLE EXPRESSO	3,90€
CAFÉ ALLONGÉ	2,90€
GRAND CRÈME	3,70€
CAPPUCCINO	4,90€
AFFOGATO (EXPRESSO + GLACE VANILLE)	5,00€
THÉ / INFUSION	3,50€

ACQUA & SODAS

BADOIT ROUGE 33CL	4,20€
EVIAN 50CL	3,90€
SAINT PELLEGRINO 50CL	3,90€
EVIAN 1L	5,50€
SAINT PELLEGRINO 1L	5,50€
COCA-COLA 33CL	4,20€
COCA-COLA ZÉRO 33CL	4,20€
ICE-TEA 25CL	4,20€
ORANGINA 25CL	4,20€
FANTA 25CL	4,20€
LIMONADE 25CL	4,20€
SCHWEPPE TONIC 25CL	4,20€
SCHWEPPE AGRUMES 25CL	4,20€

BIÈRES

	25CL	50CL
BLONDE - BIRRA MORETTI	4,10€	7,10€
MORT SUBITE CERISE	4,50€	7,30€
PANACHÉ	4,10€	7,10€
MONACO	4,20€	7,20€
BLANCHE VO BOUTEILLE 33CL	6,50€	
BLONDE VO BOUTEILLE 33CL	6,50€	
AMBRÉE VO BOUTEILLE 33CL	6,50€	

JUS ET SIROPS

JUS DE FRUITS : POMME, TOMATE, FRAISE, ABRICOT, POIRE, ORANGE, PÊCHE	20CL	4,20€
SIROPS : GRENADINE, FRAMBOISE, MENTHE, KIWI,CERISE, FRAISE, PASSION	50CL	3,50€

APÉRITIFS

RICARD 3CL	3,90€
PASTIS 51 3CL	3,90€
KIR (CASSIS, FRAMBOISE, PÊCHE)12CL	5,50€
KIR ROYAL 12CL	7,00€
MARTINI BLANC 5CL	5,00€
MARTINI ROUGE 5CL	5,00€
LILLET BLANC 5CL	5,00€
LILLET ROSÉ 5CL	5,00€
LILLET ROUGE 5CL	5,00€

ALCOOL & DIGESTIFS

GET 27 4CL	5,00€
GET 31 4CL	5,00€
LIMONCELLO 4CL	5,00€
AMARETTO DISARONNO 4CL	6,00€
LIQUEUR GALLIANO 4CL	7,00€
COGNAC HENESSY 4CL	7,00€
GIN BEEFEATER 4CL	6,00€
GIN MÉDITERRANÉEN MARE 4CL	7,00€
GIN ITALIEN MALFY LEMON 4CL	7,00€
GIN ITALIEN MALFY ROSA 4CL	7,00€
RHUM HAVANA 3 ANS 4CL	6,00€
RHUM HAVANA 7 ANS 4CL	7,00€
RHUM AMBRÉE DIPLOMATICO 4CL	7,00€
TEQUILA OLMECA 4CL	6,00€
EL JIMADOR SILVER 4CL	6,00€
EL JIMADOR REPOSADO 4CL	7,00€
VODKA WYBOROWA 4CL	6,00€
VODKA ABSOLUT 4CL	7,00€
WHISKY BALLANTINE'S 4CL	6,00€
WHISKY JACK DANIEL'S 4CL	7,00€
WHISKY JACK DANIEL'S FIRE 4CL	7,00€
WHISKY JACK DANIEL'S APPLE 4CL	7,00€

COCKTAILS CON AMORE

LA DOLCE DRINK LIST

GIVE ME A KISS ! - 16CL

LIQUEUR DE FRAMBOISE, PROSECCO - EAU PERRIER

8€

ROMANCE RUSH - 16CL

RHUM, ANANAS, VANILLE, CITRON - PROSECCO

9€

THIRTSY LOVER - 16CL

VERMOUTH BLANC, GRAPPA, THYM, MENTHE, CITRON – EAU PÉTILLANTE

8€

WET GARDEN - 16CL

BASILIC, GIN, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU - CITRON

8€

LES VIRGINS BISOUS

GUAVA CRUSH - 16CL

CONCOMBRE, GOYAVE, AGAVE, CITRON – TONIC

7€

VIRGIN IN HEAT - 16CL

THÉ BLANC À LA BERGAMOTTE, CERISE, KIWI – LIMONADE

7€

LES CLASSICO



APÉRITIVO SPRITZ - 16CL

APÉRITIVO CINZANO, PROSECCO - EAU PÉTILLANTE

8€

ITALICUS SPRITZ - 16CL

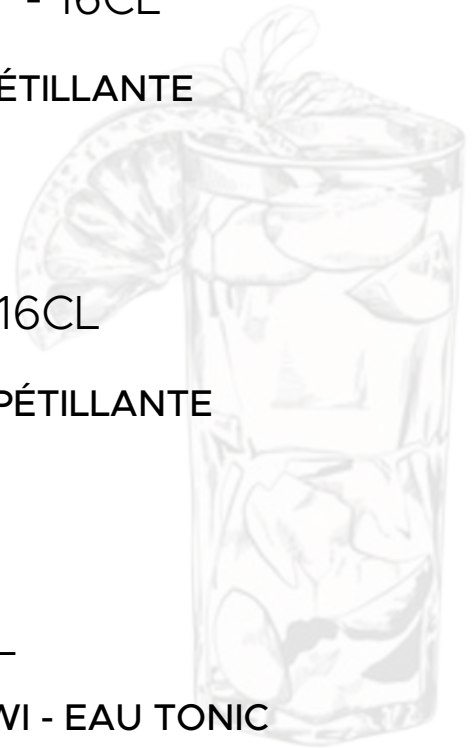
BERGAMOTTE AMER, PROSECCO - EAU PÉTILLANTE

9€

HUGO SPRITZ - 16CL

MANGUE, FRAISE, LITCHI, VANILLE - EAU PÉTILLANTE

8€



MOJITO - 12CL

FRUITS DE LA PASSION, BASILIC, CITRON, KIWI - EAU TONIC

8€



VIRGIN MOJITO - 12CL

APÉRITIVO CINZANO, PROSECCO - EAU PÉTILLANTE

6€

CAÍPIRINHA - 12CL

CACHAÇA, CITRON VERT ET SUCRE

8€



PORN STAR MARTINI - 16CL

VODKA, LIQUEUR DE FRUITS DE LA PASSION, CITRON VERT ET VANILLE

8€



Twistez votre Mojito ou
Caipirinha à l'italienne !
(+1€)

Transforme ton mocktail en
cocktail ! (+3€)

BISOUS TRATTORIA



INSTAGRAM

