

RISTORANTE



Le Bui Bui

Ouvert du lundi au vendredi

Le matin à partir de midi, le soir à partir de 19h00

Instagram : @lebui_bui

Facebook : @lebuibuimulhouse

lebuibui.fr

Nos Boissons

Les Apéritifs

- Spritz	8,50 €
- Hugo (prosecco, eau gazeuse, fleur de sureau)	8,50 €
- Apéritif maison (limoncello, prosecco, eau gazeuse)	8,70 €
- Ricard	3,50 €
- Martini	4,20 €
- Campari	4,20 €
- JB	6,50 €
- Cardhu	8,00 €
- Gin	6,50 €
- Kir	6,50 €
- Kir italien	7,50 €
- Porto	4,00 €

	Coupe	Bouteille
- Prosecco	6,50 €	28,00 €
- Crémant	6,50 €	28,00 €

Les bières pressions

	25 cl	50 cl
- Panaché	3,70 €	6,00 €
- Angelo Poretti blonde	3,90 €	6,50 €
- Monaco	4,00 €	6,50 €
- Bière du moment	4,50 €	8,00 €
- Amer	4,50 €	8,00 €
- Picon / Cynar	4,50 €	8,00 €

Les bières bouteilles

	33 cl
- Angelo Poretti 33cl	6,00 €

Les Sodas

- Sirop à l'eau (grenadine, fraise, citron, menthe, pêche, orgeat, passion, kiwi)	2,40 €
- Limonade	2,60 €
- Diabolo	2,90 €
- Coca cola / Coca zero / Thé glacé / Orangina / Tonic / Agrumes / Tomate	4,00 €
- Jus de fruit granini (tomate, orange, ananas, abricot, goyave, poire, pomme)	4,00 €
- Bière 0°	5,00 €
- Perrier	4,00 €
- Bitter	3,50 €

L'eau

	50 cl	1 L
- Carola bleue	2,90 €	3,90 €
- San Pelligrino	4,00 €	5,80 €

Nos Entrées / Salades

Insalata mista

Salade, tomates cerises, crudités

5,80 €

Caprese

Tomate, bufala, basilic, huile d'olive, roquette

8,80 €

Insalata Tonno

Crudités, thon, oignons, pommes de terre

17,30 €

Carpaccio di Bresaola

Olives, roquette, copeaux de parmesan, tomates séchées

18,00 €

À partager, ou pas !

Bruschette tomates

Pain à l'ail, tomates cerises, basilic, huile d'olive, roquette

7,00 €

Assortimento all'Italiana

Assortiment de charcuterie italienne, parmesan, olives, bufala, roquette

19,50 €



Nos Pizzas

Marinara Tomate, origan, ail, olives, basilic	10,90 €
Margherita Tomate, mozzarella, basilic	10,90 €
Napoletana Tomate, mozzarella, basilic, anchois, olives	13,40 €
Prosciutto Tomate, mozzarella, jambon cuit aux herbes	14,40 €
Regina Tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon cuit aux herbes	14,60 €
Calabrese Tomate, mozzarella, salami piquant, gorgonzola	15,20 €
Vegetariana Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, artichaut	15,70 €
Calzone Tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon cuit, oeuf	15,70 €
Quattro Stagioni Tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon cuit, artichaud, câpres, olives	15,70 €
L'Italiana Crème fraîche, mozzarella, saucisse italienne, champignons, scamorza	15,70 €
Tonno E Bufala Tomate, mozzarella, filets de poivron, thon, Bufala	15,70 €
La BuiBui Crème fraîche, mozzarella, chèvre, tomates cerises, roquette, miel	16,00 €
Quattro Formaggi Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, bufala, copeaux de parmesan	16,80 €
Crudo E Rucola Tomate, mozzarella, jambon de parme, roquette, copeaux de parmesan	16,90 €
Bresaola Crème fraîche, mozzarella, bresaola, roquette, stracciatella, tomates cerises	17,50 €

* ingrédient supplémentaire à 1€ (sauf jambon de parme, salami, saumon à 2€ et bufala à 4,50€).



Nos Pâtes

Penne al l'arrabbiata	14,40 €
Tomate, piment, ail, huile d'olive, persil	
Penne con pollo e panna	15,00 €
Filet de poulet, courgettes, crème	
Paccheri napoletani con salsiccia	17,00 €
Saucisse italienne, filets de poivron, huile d'olive, sauce tomate	
Paccheri al poulpo	19,90 €
Paccheri au poulpe, sauce au vin blanc, ail	
Linguine alle vongole	19,90 €
Ail, huile d'olive, persil, vin blanc, palourdes, tomate	

Nos Pâtes fraîches

Pasta dello chef	17,50 €
Pâtes fraîches, viande hachée, scamorzan, champignons	
Mezzaluna tomate, burrata et basilic	18,50 €
Pâtes farcies à la burrata, tomates et basilic, avec sauce huile d'olive, tomates cerises, basilic et crème de burrata	
Tagliatelle aux gambas	21,00 €
Gambas, courgettes, crème, safran	
Suggestion du jour	Prix variable

Nos Pâtes gratinées au four

Gnocchi alla sorrentina	16,00 €
Gnocchis avec sauce tomate, mozzarella, grana	
Lasagne au boeuf	16,00 €
Avec viande hachée et de boeuf	

Nos Viandes

Escalope de veau grillée 18,50 €
Escalope de veau grillée (origine : UE), deux accompagnements au choix

Filetto di pollo al limone 21,00 €
Escalope de poulet grillée (origine : UE), sauce citron, deux accompagnements au choix

Scaloppina alla toscana 22,80 €
Escalope de veau (origine : UE), sauce tomate, crème, vin blanc (origine : France)
deux accompagnements au choix

Tagliata di manzo 27,00 €
Entrecôte de boeuf coupée (origine : UE), deux accompagnements au choix

Nos Accompagnements *Tout supplément d'accompagnement : 3€*

- Risotto
- Pommes de terre au four
- Salade
- Légumes
- Pâtes

Nos poissons

Gamberoni al prosecco 19,50 €
Gambas, crème champignons et prosecco, risotto

Pavé de saumon au four 19,50 €

Plat du jour (Midi) 12,50 €

Pizza du moment Prix variable

Suggestion du soir Prix variable

Nos Risottos

Risotto gambas 18,00 €
Risotto au vin blanc avec gambas grillées

Nos Desserts

Panna Cotta à la pistache	7,50 €
Cannoli à la sicilienne	7,00 €
Tiramisu	7,80 €
Glaces (Chocolat, noisette, café, vanille, citron, fraise, framboise, amarena)	
- 1 boule	2,90 €
- 2 boules	5,30 €
- 3 boules	7,00 €
<i>*Supplément chantilly : 1€</i>	
Glace Bambino (Vanille - Fraise - Smarties - Chantilly)	5,00 €
Café gourmand (3 pièces)	8,90 €
Suggestion du jour	Prix variable



Fin de repas

Les Digestifs

- Amaretto / Limoncello / Baileys / Get 27	5,90 €
- Diplomatico / Cognac / Grappa	8,50 €
- Irish coffee	10,00 €
- Grappa brune	9,50 €

Les Cafés et Thés

- Espresso	2,20 €
- Espresso crème	2,50 €
- Allongé	2,50 €
- Double espresso	3,20 €
- Double espresso crème	3,50 €
- Déca	2,60 €
- Déca crème	2,90 €
- Thé (noir, vert, vert menthe, earl grey, orange, fruits rouges)	3,20 €
- Infusion (verveine, pomme)	3,20 €

Nos Vins

Les rouges

	Verre	1/4 L	1/2 L	Bouteille
- Primitivo « La Traversata » (Pouilles) - 14° * Bio, Arôme de cerise et griotte 	7,00 €	14,00 €	26,00 €	31,00 €
- Montepulciano « La Traversata » (Abruzzes) - 14° * Bio, chaleureux avec des tanins souples 	7,00 €	14,00 €	26,00 €	31,00 €
- Terra di marca (Vénétie) - 12,5° * Merlot Bio 	7,00 €	14,00 €	26,00 €	31,00 €
- Selvarossa « Salice salentino » (Pouilles) - 14,5° * Boisé, fort, tranquille	8,00 €	16,00 €	30,00 €	40,00 €
- Cinque Autoctoni « Edizione / Fantini » (Abruzzes) - 14,5° * Aromatique, charnu, puissant				43,00 €
- Il Palagio Sting 2020 « Message in a bottle rosso » (Toscane) - 13,5° * Cerise et cassis				49,00 €
- Promis « Ca'Marcanda Gaja » (Toscane) - 13,5° * Vigoureux, épicé, persistant, vieilli en bois, arômes de baies				69,00 €
- Luigi Pira « Barolo Marenca » (Toscane) - 14,5° * Corsé, Fruits des bois, vanille et chocolat				89,00 €

Les rosés

- Greg & Juju (Pays d'Oc) - 12,5° * Bio, à partager, fruité 	4,50 €	9,00 €	17,00 €	24,00 €
- Terra di Marca (Vénétie) - 12,5° * Bio, terroir, fruité 	6,50 €	13,00 €	24,50 €	31,00 €

Les blancs

- Moscato (Piémont) - 5,5° * Sucré & fruité	4,80 €	9,60 €	17,00 €	25,00 €
- Ciro Mare Chiaro « Ippolito » (Calabre) - 13° * Crystalline, tropical, floral	5,50 €	11,00 €	19,00 €	26,00 €
- Musita « Organicum Grillo Musita » (Sicile) - 13,5° * Bio, croquant et vif 	5,50 €	11,00 €	19,00 €	26,00 €
- I Frati « Ca'Dei Frati » (Lac de Garde) - 13° * Jeune, facile, élevé sans bois				30,00 €

Les pétillants

- Lambrusco	4,50 €	9,00 €	17,00 €	23,00 €
- Moscato	4,80 €			25,00 €
- Crémant	6,50 €			28,00 €
- Proseco	6,50 €			28,00 €