



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 Entrées / Salades

Insalata mista	5,80 €
Salade, tomates cerises, crudités	
Caprese	8,80 €
Tomate, bufala, basilic, huile d'olive, roquette	
Salade de poulet	17,50 €
Crudités, olives, oignons	

À partager, ou pas !

Bruschette tomates	8,00 €
Pain à l'ail, tomates cerises, basilic, huile d'olive, roquette	
Assortimento all'Italiana	19,50 €
Assortiment de charcuterie italienne, parmesan, olives, bufala, roquette	



Nos Pizzas

Marinara	10,90 €
Tomate, origan, ail, olives, basilic	
Margherita	10,90 €
Tomate, mozzarella, basilic	
Napoletana	13,90 €
Tomate, mozzarella, basilic, anchois, olives	
Prosciutto	14,90 €
Tomate, mozzarella, jambon cuit aux herbes	
Regina	15,20 €
Tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon cuit aux herbes	
Calabrese	15,70 €
Tomate, mozzarella, salami piquant, gorgonzola	
Vegetariana	16,20 €
Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, artichaut	
Calzone	16,20 €
Tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon cuit, oeuf	
Quattro Stagioni	16,20 €
Tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon cuit, artichaud, câpres, olives	
L'Italiana	16,20 €
Crème fraîche, mozzarella, saucisse italienne, champignons, scamorza	
Tonno E Bufala	16,20 €
Tomate, mozzarella, filets de poivron, thon, Bufala	
La BuiBui	16,50 €
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, tomates cerises, roquette, miel	
Quattro Formaggi	17,30 €
Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, bufala, copeaux de parmesan	
Crudo E Rucola	17,40 €
Tomate, mozzarella, jambon de parme, roquette, copeaux de parmesan	

* 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	16,50 €
Filet de poulet, courgettes, crème	
Linguine à la Manuele	16,50 €
Ail, huile d'olive, piment, olives, chapelure et Stracciatella	
Paccheri napoletani con salsiccia	17,00 €
Saucisse italienne, filets de poivron, huile d'olive, sauce tomate	
Paccheri al poulpo	19,90 €
Paccheri au poupe, 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

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	
Médaillon de veau	23,50 €
Veau (origine : UE), sauce brune et champignons de Paris 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 €
*Supplément chantilly : 1€	
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 (vervenne, pomme)	3,20 €

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

- Angelo Poretti 33cl	33 cl 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

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

Nos Vins

Les rouges

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

Les rosés

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

Les blancs

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

Les pétillants

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