

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	8,90 €
- Hugo (prosecco, eau gazeuse, fleur de sureau)	8,90 €
- Apéritif maison (limoncello, prosecco, eau gazeuse)	8,90 €
- Ricard	3,70 €
- Martini	4,50 €
- Campari	4,50 €
- JB	6,50 €
- Cardhu	8,00 €
- Gin	6,50 €
- Kir	7,50 €
- Kir italien	7,50 €
- Porto	4,50 €

	Coupe	Bouteille
- Prosecco	6,50 €	30,00 €
- Crémant	6,50 €	30,00 €

## Les bières pressions

	25 cl	50 cl
- Panaché	3,90 €	6,70 €
- Angelo Poretti blonde	3,90 €	6,70 €
- Monaco	4,20 €	6,70 €
- Bière du moment	4,70 €	8,60 €
- Amer	4,70 €	8,60 €
- Picon / Cynar	4,70 €	8,60 €

## Les bières bouteilles

- Angelo Poretti 33cl	33 cl	6,00 €
-----------------------	-------	--------

## Les Sodas

- Sirop à l'eau (grenadine, fraise, citron, menthe, pêche, orgeat, passion, kiwi)	2,70 €
- Limonade	2,90 €
- Diabolo	3,00 €
- Coca cola / Coca zero / Thé glacé / Orangina / Tonic / Agrumes / tomate	4,20 €
- Jus de fruit granini (tomate, orange, ananas, abricot, goyave, poire, pomme)	4,00 €
- Bière 0°	5,00 €
- Perrier	4,20 €
- Bitter	3,80 €

## L'eau

	50 cl	1 L
- Carola bleue	3,40 €	4,50 €
- San Pelligrino	4,50 €	6,30 €



# Nos Pizzas classiques

<b>Margherita</b> Sauce tomate, Fior di latte, basilic frais et huile d'olive extra vierge	11,90 €
<b>Marinara</b> Sauce tomate, ail, olives Taggiasche, origan, basilic frais et huile d'olive extra vierge	11,90 €
<b>Napoletana</b> Sauce tomate, anchois, olives Taggiasche, câpres et basilic frais	14,00 €
<b>Prosciutto</b> Sauce tomate, Fior di latte et jambon cuit aux herbes	15,00 €
<b>Regina</b> Sauce tomate, Fior di latte, champignons de Paris et jambon cuit aux herbes	15,50 €
<b>Calabrese</b> Sauce tomate, Fior di latte, Gorgonzola (DOP) et Spianata piquante	15,90 €
<b>Vegetariana</b> Sauce tomate, Fior di latte, champignons de Paris, poivrons, artichaut et courgettes	16,50 €
<b>Calzone</b> Sauce tomate, Fior di latte, champignons de Paris, jambon cuit aux herbes et oeuf	16,20 €
<b>Quattro Stagioni</b> Sauce tomate, Fior di latte, champignons de Paris, artichaut, câpres, olives Taggiasche et jambon cuit	16,20 €
<b>Tonnarella</b> Sauce tomate, Fior di latte, filet de thon, filets de poivrons et olives Taggiasche	16,20 €
<b>La BuiBui</b> Crème fraîche, Fior di latte, Pecorino (DOP), tomates cerises, roquette et miel	16,80 €
<b>Quattro Formaggi</b> Crème fraîche, Fior di latte, Gorgonzola (DOP), Provola et Pecorino (DOP)	17,60 €
<b>Crudo E Rucola</b> Sauce tomate, Fior di latte, jambon de Parme, copeaux de parmesan et roquette	17,60 €

\* ingrédient supplémentaire à 2€ (sauf jambon de parme, salami, saumon à 3€ et bufala à 4,50€).

# Nos Pizzas spéciales

---

---

## Pizzas blanches

---

---

### Salsiccia é Friarielli

Provola (DOP), saucisse et brocoli-rave (rapini)

16,00 €

### Salsiccia é Patate

Provola (DOP), saucisse et pommes de terre au four

16,00 €

### Salmone é Burratina

Fior di latte, saumon fumé, oignons rouges, roquette, Burratina et zeste de citron

18,50 €

## Pizzas jaunes

---

---

### Margherita Gialla

Sauce tomate jaune, Fior di latte, basilic frais et huile d'olive extra vierge

13,50 €

### Gialla Parma

Sauce tomate jaune, Fior di latte, jambon de Parme, basilic frais et morceaux de Bufala fraîche (DOP)

18,90 €

## Pizzas rouges

---

---

### Piquante

Sauce tomate, Fior di latte, Nduja, oignons rouges, filet de poivrons et basilic frais

16,00 €

### Margherita Bufala

Sauce tomate, Bufala (DOP), basilic frais et huile d'olive extra vierge

13,90 €

\* ingrédient supplémentaire à 2€ (sauf jambon de parme, salami, saumon à 3€ et bufala à 4,50€).

## Nos Entrées / Salades

### Insalata verde

Salade verte, tomates cerises

5,80 €

### Bruschette tomates

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

8,00 €

### Assortimento all'Italiana

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

19,50 €

## Nos Viandes

### Escalope de veau grillée

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

18,50 €

### Nos Accompagnements

Tout supplément d'accompagnement : 3€

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

## Autres

### Plat du jour (Midi)

13,50 €

### Pizza du moment

Prix variable

### Suggestion du soir

Prix variable

# Nos Pâtes

## Paccheri napoletani con salsiccia

Saucisse italienne, filets de poivron, huile d'olive, sauce tomate

17,00 €

## Linguine alle vongole

Ail, huile d'olive, persil, vin blanc, palourdes, tomate

19,90 €

# Nos Pâtes fraîches

## Pasta dello chef

Pâtes fraîches, viande hachée, scamorzan, champignons

17,50 €

## Mezzaluna tomate, burrata et basilic

Pâtes farcies à la burrata, tomates et basilic, avec sauce huile d'olive, tomates cerises, basilic et crème de burrata

18,50 €

# Nos Pâtes gratinées au four

## Lasagne au boeuf

Avec viande hachée et de boeuf

16,00 €

## Suggestion du jour

Prix variable

Nella mente  
un ricordo  
che non mi abbandona  
Il bacio di Carni  
a Maradona

# Nos Desserts

---

Panna Cotta	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	2,70 €
- Allongé	2,90 €
- Double espresso	3,30 €
- Double espresso crème	3,80 €
- Déca	2,70 €
- Déca crème	3,20 €
- 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 €	17,50 €	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° * Cristalline, 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	4,90 €			25,00 €
- Crémant	6,50 €			28,00 €
- Proseco	6,50 €			28,00 €