

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, nettoyons 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.



La cuisine est ouverte de 11:45 à 14:00 et de 18:45 à 21:30
Fermé le samedi midi, le dimanche soir 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	23.9
Prosecco Treviso DOC	75cl	31.9
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
Pepsi / Pepsi Max	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			
			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			PRESSION			BOUTEILLE		
Rosport Classic	25cl	3.0	Clausel Classic	20cl	3.0	Clausthaler (0% alc.)		3.7
San Benedetto	50cl	3.9	Clausel Classic	40cl	6.0	Simon Pils		4.0
			Fleur de Bière	20cl	5.2	La Chouffe		5.0
			Fleur de Bière	40cl	9.5	St. Feuillien Grand Cru		5.5
			Panaché 0% alc.	40cl	5.5	IPA Riedenburger <i>bio</i>		5.5
			Panaché (Radler)	40cl	6.0	Franziskaner 0.5l		6.0

# IL PANE (VENTE À EMPORTER)

100% bio & slow baking



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) ou précuit et congelé*

## CHI BEN COMINCIA...

*è a metà dell'opera*

Bruschette al Pomodoro e Basilico ✓  
*Bruschette à la tomate fraîche et basilic*  
7.5

Mozzarella di Bufala DOP ✓  
*Mozzarella de Bufflone DOP*  
14.5

Salmone Affumicato  
*Saumon Fumé*  
14.5

Carpaccio di Manzo Classico  
*Carpaccio de Bœuf*  
14.5

Le Sarde farcite,  
impanatura di erbe aromatiche  
e Parmigiano Reggiano DOC  
*Sardines farcies et panure aux herbes aromatiques et*  
*Parmigiano Reggiano DOC*  
14.5

Antipasto di Gamberi e avocado  
con maionese alla senape  
*Crevettes et avocat et*  
*mayonnaise à la moutarde*  
14.5

Insalata di Pollo,  
Parmigiano Reggiano DOC e Funghi  
*Salade de Poulet grillé, Parmigiano Reggiano DOC*  
*et Champignons*  
17.5

Insalata con Toast di formaggio di Capra ✓  
*Salade au fromage de chèvre sur toast*  
16.2

Insalata Contadina, con patate, pancetta e uovo in  
camicia  
*avec PdT, lardons e œuf poché*  
16.7

Insalata di Tonno, fagioli cannellini, rucola,  
peperoni, pomodori, cipolla rossa, capperi,  
condimento al basilico  
*Salade au thon, haricots coco, roquette, poivrons, tomates,*  
*oignons rouges, câpres, vinaigrette au basilic*  
16.9

Insalata di Salmone affumicato, avocado, rucola,  
formaggio di capra e nocciole tostate  
*Salade de saumon fumé, avocat, roquette, fromage de chèvre*  
*et noisettes grillées*  
18.9

Insalata con Scampi, germoglio di soia, pomodorini,  
peperoni grigliati e mais, condimento al basilico  
*Salade aux crevettes, germes de soja, tomates cerises, poivrons*  
*grillés, maïs, vinaigrette au basilic*  
18.4

# LE PASTE FATTE IN CASA

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

*Paccheri all'Arrabbiata* ✓

*sauce tomate piquante*

15.9

*Cannelloni di Carne*

*au ragoût de viandes*

18.4

*Tonnarelli 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

*Lasagne classiche, al ragù di carne*

*classiques, au ragoût de viandes*

18.4

*Gnocchi alla Sorrentina* ✓

*Mozzarella di Bufala, tomate, basilic et gratiné au four*

17.2

*Tonnarelli ai scampi e crema di tartufo*

*aux crevettes et crème de truffes*

19.9

*Cannelloni al Nero di Seppia, ripieni ai frutti di mare*

*à l'encre de seiche, farcis aux fruits de mer*

17.7

*Paccheri alla Norma* ✓

*sauce tomate, aubergines frites, ricotta salée*

17.6

*Tonnarelli ai Frutti di Mare*

*aux Fruits de Mer*

19.3

*Campanelle ai Scampi, con pesto di Spinaci, Pomodori Secchi e Noci*

*aux crevettes, avec pesto aux épinards, tomates séchées et noix*

19.8

*Tonnarelli alla Carbonara di Salmone*

*carbonara au saumon*

18.8

*Tris di Paste*

*Cannelloni di Carne, Cannelloni alla Fiorentina, Tortellini Panna & Prosciutto*

22.0

*Duo di Paste*

*una scelta unica per tavolo un choix unique par table*

18.9

# 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 Rucola 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

Petto di Pollo, impanatura alle erbe aromatiche  
*Suprême de poulet, panure aux herbes aromatiques*  
20.9

*i supplementi o modificazioni possono generare un costo aggiuntivo  
les suppléments ou modifications requises peuvent générer un coût supplémentaire*

# IL PESCE

Filetti di Spigola in salsa cajun  
*Filets de Bar en sauce cajun*  
26.9

Salmone al Forno  
*Saumon rôti au Four*  
24.9

Burger al Salmone, zucchine grigliate  
e salsa Tartara  
*Burger au Saumon, courgettes grillées et sauce Tartare*  
21.9

Filetti di Spigola con impanatura alle  
mandorle e asparagi arrostiti  
*Filets de Bar, panés aux amandes, asperges grillées*  
28.6

Gamberoni marinati in guazzetto,  
sformato di riso venere  
*Gambas marinées au bouillon, dôme de riz noir*  
27.8

# LE PIZZE

*uniquement du lundi au vendredi midi, et du jeudi au samedi soir  
solo dal lunedì al venerdì a pranzo, e dal giovedì al sabato sera*

## PIZZE BIANCHE

<i>Boscaiola</i>	mozzarella, champignons, saucisse italienne 16.5
<i>Bivius</i>	crème de fromage, Speck, asperges, PdT Vitelotte, tomates séchées 17.5
<i>Carbonara</i>	mozzarella, Pancetta, Parmigiano Reggiano DOC, Pecorino, œuf poché 17.5
<i>Caccio, Pepe e Tartufo</i>	mozzarella, Pecorino, Parmigiano Reggiano DOC, poivre noir et purée de truffes 19.5
<i>La Soffitta</i>	mozzarella, crème de fromage, artichauts, Pancetta 16.5
<i>Tartufo</i>	mozzarella, crème de truffes, lamelles de truffes noires, Prosciutto di Parma DOP 25€
<i>Caprese</i>	tomates cerise, Mozzarella di Bufala DOP, basilic 16.5
<i>Carpaccio</i>	rosmarin, huile d'olive, carpaccio de bœuf, roquette, Parmigiano Reggiano DOC 18.9
<i>Parma</i>	tomates cerise, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di Parma DOP 19.0
<i>Zola e Parma</i>	Gorgonzola DOC, Prosciutto di Parma DOP, roquette 17.0

## PIZZE ROSSE

<i>Bufala</i>	tomate, Mozzarella di Bufala DOP, basilic 16.5
<i>Calzone</i>	tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf 14.5
<i>Diavola</i>	tomate, mozzarella, salami piquant 13.5
<i>Frutti di Mare</i>	tomate, mozzarella, fruits de mer (préparés par nos soins) 17.0
<i>Hawai</i>	tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas 13.5
<i>Messicana</i>	tomate, mozzarella, poivrons, oignons, poulet grillé, maïs 15.5
<i>Parma</i>	tomate, mozzarella, Prosciutto di Parma DOP, Parmigiano 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 14.5
<i>Rossini</i>	tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf 14.5
<i>Scampi</i>	tomate, mozzarella, crevettes, ail 17.5
<i>Tonno e Cipolla</i>	tomate, mozzarella, thon, oignons 13.0
<i>Vegetariana</i>	tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, champignons 15.5

# DOLCI

La Crème Brûlée al cioccolato bianco  
*au chocolat blanc*  
8.9

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

Il Cheesecake  
*Le Cheesecake*  
8.9

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

Semi-Sfera ai 3 cioccolati  
*Demi-Sphère aux 3 chocolats*  
8.9

Carpaccio di Ananas alla menta,  
sorbetto al limone  
*Carpaccio d'Ananas à la menthe,*  
*sorbet au citron*  
8.9

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

Il Tartufo al Cioccolato Nero  
*dôme glacé au chocolat noir*  
8.4

Selezione di Formaggi affinati  
*Sélection de fromages affinés*  
11.0

# CAFFÈ, TE & ALCOLICI



## TEEGESCHWENDNER

Espresso	2.7	Marani	5.5
Caffè	2.9	English Breakfast	5.5
Espresso Macchiato	3.2	Mint	5.5
<b>La Moretta di Fano</b>	3.7	Wuyan Yasmin	5.5
Doppio Espresso	3.8	Ginger	5.5
Cappuccino Classico	3.9	Anis-Caraway-Fennel	5.5

Liquori  
&  
Amari  
5.0

Zanin,  
Grappa Giovane 5.0  
Francoli,  
Riserva 3 anni 7.0

## RUM

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
Laphroaig 10 y.o.	(Islay, SCO)	9.0
Talisker 10 y.o.	(Islands, SCO)	9.0