

BIAGGI'S
BAR + TRATTORIA

MENU

menu

ENTRÉES

entrées



SOUPE DU JOUR 7

BRUSCHETTA 12

Pain ciabatta grillé, tomates, oignons, basilic, huile d'olive et réduction de vinaigre balsamique (GRATINÉE +3)

CALMARS 16

Marinés et frits, servis avec sauce marinara

ESCARGOTS BOBBALUCI 10

Cuits dans une sauce au beurre à l'ail (GRATINÉS +3)

SAUCISSES ITALIENNES 14

Grillées, servies avec poivrons rôtis et sauce marinara

FONDUE PARMESAN 14

3 morceaux servis avec sauce marinara

POLPETTES À LA VIANDE 17

3 boulettes servies avec sauce à la viande, parmesan et pain ciabatta à l'ail

COCKTAIL DE CREVETTES (CHAUD) 18

Légèrement panées et accompagnées d'une sauce cocktail

BRIE FONDANT 20

Réduction de vinaigre balsamique, chutney de canneberge et croûtons

ARANCINI 12

Boules de riz, fromage et bœuf à l'italienne, enrobées de chapelure et servies avec sauce pomodoro

TREMPETTE AUX ÉPINARDS ET ARTICHAUTS 16

Mélange d'artichauts, fromage et épinards frais, servi chaud avec tortillas maison

SALADE CÉSAR 13

Laitue romaine, vinaigrette maison, parmesan, pancetta et croûtons

SALADE ITALIENNE 10

Mesclun, vinaigrette de réduction de balsamique crémeuse, tomates, oignons et concombres

PIZZAS



pizzas

MARGHERITA 20

Sauce tomate, mozzarella, origan, basilic, bocconcini et pesto

TUTTA BELLA 21

Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, poivrons verts et champignons

FRADIAVOLA 22

Sauce tomate, mozzarella, saucisses, champignons portobello et flocons de piments forts

POLLO E PESTO 22

Sauce crémeuse au pesto, lanières de poulet, poivrons rouges et basilic

PRIMAVERA 21

Sauce tomate, mozzarella, épinards, olives noires, oignons, poivrons rouges et tomates séchées

EXTRA FRITES +5

SALADES REPAS

salades repas



CÉSAR — POULET 22 SAUMON 30

Laitue romaine, vinaigrette maison, parmesan, pancetta, croûtons et poitrine de poulet grillée

ITALIENNE — POULET 22 SAUMON 30

Mesclun, vinaigrette de réduction balsamique crémeuse, tomates, oignons, concombres, légumes marinés et poitrine de poulet grillée

BIAGGI'S 30

Verdures exotiques, vinaigrette de réduction balsamique crémeuse, fruits frais, crevettes panées et poitrine de poulet grillée, accompagnés d'une sauce aux arachides

MOULES ET FRITES

moules et frites



POULETTES 25

Ail, échalotes, vin blanc et crème

MARINARA 25

Ail, échalotes, vin blanc et sauce tomate

FLORENTINE 25

Ail, échalotes, vin blanc, épinards, champignons et crème

DIJONNAISE 25

Ail, échalotes, vin blanc, moutarde de Dijon et crème

ROMANA 25

Ail, échalotes, vodka, champignons, poivre noir et sauce rosée

CARI 25

Ail, échalotes, vin blanc, cari et crème



SCALOIPPINE

scaloppine

VEAU GRILLÉ SERVI AVEC SPAGHETTI, HUILE, AIL ET FINES HERBES FRAÎCHES

LIMONE 28

Vin blanc, sauce au beurre citronné

SOPRANO 30

Vin blanc, échalotes, pancetta, prosciutto, bocconcini, sauce tomate aux fines herbes

MARSALA 29

Champignons, échalotes, sauce demi-glace au porto

PARMESAN 28

Panée avec sauce tomate, mozzarella et cuite au four

POSITANO 29

Panée avec sauce crémeuse aux champignons, tomates, mozzarella et cuite au four

BIAGGI'S 29

Vin blanc, ail, échalotes, champignons portobello, moutarde de Dijon et crème

BURGERS GOURMETS

ACCOMPAGNÉS DE FRITES MAISON



BURGER BIAGGI'S 24

Galette de bœuf assaisonnée, bacon, laitue, tomates, oignons caramélisés, cheddar blanc et sauce secrète

BURGER ALLA POLLO 22

Poitrine de poulet grillée, pancetta, laitue, tomates, cheddar blanc et mayonnaise épicée

PÂTES

CHOIX DE SPAGHETTI, LINGUINE, FETTUCCINE, PENNE, TORTELLINI AU FROMAGE (+4) OU PENNE SANS GLUTEN (+3)

BOLOGNESE 20

Sauce à la viande maison

POLPETTE 22

Sauce à la viande maison et 3 boulettes de viande

ARRABIATA 20

Sauce tomate épicée, ail et basilic

CARBONARA 23

Pancetta, poivre noir, parmesan, jaune d'œuf et crème

ROMANOFF 23

Champignons, échalotes, ail, poivre noir, vodka et sauce rosée

CANZONNERI 23

Prosciutto, champignons, échalotes, ail, vin blanc et sauce rosée

RUSTICA 23

Saucisses italiennes, poivrons rouges, tomates séchées, ail, vin blanc et sauce tomate

AL POLLO E FUNGHI 24

Poulet, champignons portobello, tomates séchées, ail, vin blanc, crème et pesto

FRUTTI DI MARE 31

Crevettes, moules, palourdes, calmars, pétoncles, échalotes, ail, vin blanc et sauce tomate

LASAGNA 24

Pâtes fraîches, sauce à la viande, crème, ricotta, parmesan et mozzarella

RAVIOLI CON ARAGOSTA 28

Ravioli géants au homard, poivre vert de Madagascar, tomates séchées, échalotes, ail, cognac et sauce rosée

EXTRAS : PAIN CIABATTA À L'AIL GRATINÉ +5 – PLAT GRATINÉ +6

PLATS GOURMETS



SERVIS AVEC LÉGUMES ET UN CHOIX DE POMMES DE TERRE PILÉES, RIZ SAUVAGE OU FRITES

FILET MIGNON 8oz 50

Accompagné de sauce au poivre

BAVETTE DE BŒUF 12oz 45

Marinée et accompagnée de sauce au poivre

BIFTECK DE CÔTE 16oz 55

Accompagné de sauce au poivre

POITRINES DE POULET GRILLÉES 28

Rehaussées d'un beurre citronné aux fines herbes

POITRINES DE POULET GRILLÉES CALABRESE 30

Fromage de chèvre, légumes grillés et réduction de vinaigre balsamique

SAUMON FRAIS LIMONE 30

Grillé, accompagné d'une sauce au vin blanc, miel, citron et poivre concassé

CREVETTES EVOLA (6) 32

Sautées dans l'huile d'olive avec ail, vin blanc, échalotes et citron

CREVETTES FARFALLINA (6) 32

Légèrement assaisonnées, cuites au four et servies avec beurre à l'ail

GALETTES DE CRABE 26

Faites d'un mélange de vrai crabe et de poivrons, accompagnées d'une mayonnaise à l'aneth et servies avec salade et frites

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE 30

Bœuf Angus, oignons rouges, câpres, cornichons, céleri-rave et moutarde de Dijon

TARTARE DE SAUMON ASIATIQUE 30

Saumon frais, concombres, poivrons, échalotes, mayonnaise épicée et graines de sésame

**EXTRAS : CREVETTES (3) FARFALLINA OU EVOLA +13
CHAMPIGNONS SAUTÉS +6**

