

**HOTEL
RESTAURANT
WINE SHOP**



BIVIUS.LU

+352 45 08 81

ALLERGENES

1A	Blé	1 Céréales	1d	Avoine
1b	Seigle		1e	Epeautre
1c	Orge		1f	Kamout

2	Crustacés	3	Œufs
4	Poissons	5	Arachides
6	Soja	7	Lait / Lactose

8a	Amandes	8 Fruits à coque	8e	Noix de Pecan
8b	Noisette		8f	Noix du Brésil
8c	Noix		8g	Pistaches
8d	Noix de Cajou		8h	Noix de Macadamia

9	Céleri	10	Moutarde
11	Sésame	12	Sulfites
13	Lupin	14	Mollusques

La cuisine est ouverte de 11:45 à 14:00 et de 18:45 à 21:30
Fermé le samedi midi, le dimanche et les jours fériés

BOISSONS

SANS ALCOOL

Afterglow	8.2
Pinky Lemon	7.9
Martini 0% + Tonic	9.0
Mojito 0% / Daïquiri 0%	9.5
Crodino 17cl	7.5
Softs	3.5
Jus de Fruits / Tonic	3.5
Carafe d'eau filtrée	70cl 3.0
Rosport Classic	25cl 3.5
San Benedetto	50cl 4.5

APERITIFS

Martini Bianco	8cl	6.5
Martini Rosso	8cl	6.5
Porto Blanc	10cl	6.5
Porto Rouge	10cl	6.5
Porto Late Bottle Vintage	10cl	10.0
Ricard	4cl	6.0
Cynar	8cl	6.5
Campari	8cl	6.5

+ Soda, Jus de fruit, Tonic 3.5

COCKTAILS 6CL

Spritz	12.0
Select, Aperol, Hugo, Campari, Violette, Cassis	
Bloody Mary	12.0
Negroni	12.0
Piña Colada	12.0
Espresso Martini	12.0
Mojito Classic / Concombre	12.0
Daïquiri (Citron, Fraise, Menthe)	12.0
Margarita (Citron, Fraise)	12.0

BULLES

Coupe de Prosecco DOC brut	7.8
Coupe Sélection Bivius, Crémant du Luxembourg	8.2
+ Kir au Cassis / Kir Violette	+1.0

-- LES BOUTEILLES --

Fior d'Arancio DOCG 6% doux <i>bio</i>	45.0
Sélection Bivius, Crémant du Luxembourg	41.0
Prosecco DOC brut	38.0
Prosecco Rosé DOC extra-brut millésimé	45.0
Champagne Boulachin-Chaput	69.9

GIN 6CL

Bombay Saphir	(UK)	8.0
Hendricks	(SCO)	9.5
Sélection du mois	...	---
+ Tonic	3.5	

BIERES

PRESSION

Clausel Classic		20cl	3.8
Clausel Classic		50cl	7.4
Amer Fleur de Bière		20cl	6.0
Amer Fleur de Bière		50cl	11.0
Panaché (Radler)		50cl	7.4
Panaché / Chouffe 0% alcool		50cl	7.4

BOUTEILLE

Grisette <i>bio sans gluten</i>		25cl	4.5
Simon Pils		33cl	4.6
♥ Bière maison Lët'ze Béier		33cl	5.9
♥ Bière maison Lët'ze Béier		75cl	12.9
La Chouffe 0% alc.		33cl	6.4
La Chouffe		33cl	6.4
Franziskaner		50cl	6.9

Votre repas est accompagné de notre PAIN fait maison



TAPAS

Focaccia maison 1A

3.9

Sélection d'Olives de Carmona

6.0

Artichauts marinés par nos soins à l'huile O.E.V.

6.0

Sélection de fromages

7 - 8G

12.0

Sardinillas (petites sardines)

4

14.0

Chorizo Cular Iberico Picante 100gr

8.4

Lomo blanco extra 100gr

8.9

Prosciutto di Parma 100gr

9.5

Jamón 100% Bellota coupé à la main

28.9

ENTREES

Mozzarella di Bufala DOP & Parma

7

16.4*

Carpaccio de Bœuf

7

16.4*

Tartare de Saumon d'Ecosse Label Rouge

1A - 4

18.7

Planche d'Antipasti

1A - 7 - 8G

M 29.0

L 39.0

* servi comme plat unique +6€

ALLERGENES

L'équipe se tient à votre disposition

- | | | | |
|----|----------------|----|----------|
| 1 | Céréales | 1A | Blé |
| 2 | Crustacés | | |
| 3 | Œufs | | |
| 4 | Poissons | | |
| 5 | Arachides | | |
| 6 | Soja | | |
| 7 | Lait / Lactose | | |
| 8A | Amandes | 8C | Noix |
| 9 | Céleri | 8G | Pistache |
| 10 | Moutarde | | |
| 11 | Sésame | | |
| 12 | Sulfites | | |
| 13 | Lupin | | |
| 14 | Mollusques | | |

PASTA

Penne rigate all'Arrabbiata 

1A - 7 - 9

16.9

Fettucine fresche al Salmone in salsa Aurora

1A - 3 - 4 - 7 - 9

21.9

Spaghetti alla Carbonara

1A - 3 - 7

18.9

Lasagne classiques al ragù di carne

1A - 3 - 7 - 9

20.8

Tortellini Panna e Prosciutto

1A - 3 - 7

19.2

Girasoli alle Verdure grigliate, burro e salvia 

1A - 3 - 7

20.5

Pasta de Saison

1A

Tris di Paste

Girasoli alle verdure grigliate e salsa Aurora

| Tortellini Panna & Prosciutto | ½ Lasagne

1A - 3 - 7 - 9

25.2

Penne sans gluten disponible sur demande +2.5€; temps de préparation supplémentaire ⌚

SALADES

Salade de Poulet

Poulet grillé aux épices | Parmigiano Reggiano | Champignons

3 - 7 - 10

19.8

Salade de Chèvre Chaud

Salade | Toast Grillé | Fromage De Chèvre | Noix | Miel

1A - 3 - 7 - 8C - 10

19.2

Salade Croquante aux Scampis dorés

Salade | Tomates cerises | Oignon rouge | Scampis panés aux panko | Sauce aioli citronnée

1A - 2 - 3

22.6

Salade Niçoise

Anchois | Thon | haricots | poivrons | œuf dur | Pdt | Olives | Oignons

1A - 3 - 4 - 9 - 10

19.4

VIANDES & POISSONS

ACCOMPAGNEMENTS (1 inclus)

Frites
Pomme de Terre vapeur
Salade verte 3-9-10
Roquette/Tomates Cerises 3-9-10
Légumes de saison
Penne à l'huile 1A
4€

SAUCES (1 inclus)

Crème & Champignons 1A 7
Poivre Vert 1A 7
Béarnaise 1A 3 7 10
Beurre Maître d'Hotel 7
3€
Poivre Noir flambé Cognac
1A 7
4€

*les suppléments ou
modifications sont possibles
pour un coût supplémentaire*

La Viande du Moment (suggestion)

Filet de bœuf au poivre noir, flambé au Cognac VS

1A-7

37.2

Tartare de Bœuf

3-10

29.7

Saltimbocca

fines tranches de veau | jambon de Parme | sauge | sucs de cuisson

1A-7

30.8

Escalope de veau blanc à la Viennoise

1A-3

29.6

Cordon Bleu, crème & champignons frais

1A-3-7

24.9

Bivius Burger

1A-3-7-10

bun maison | boeuf | cheddar | roquette | tomate | oignons frits | jalapeños | smokey mayo

27.5



Saumon d'Ecosse Label Rouge rôti au four & sauce hollandaise

3-4-7

28.7

Tartare de Saumon d'Ecosse Label Rouge

1A-4

caviar de citron | citron | oignons frits | oignons rouges

26.8

Cacciucco (style Bouillabaisse)

1A-2-4-7-9-14

saumon | cabillaud | bar | moules | gambas | vongole | fumet

34.9

Le Poisson du Moment (suggestion)

4

PIZZA



tous les vendredi soirs, pizza à volonté pour 20,90€

Bianca Caprese ✓ 1A - 7	tomates cerise, Mozzarella di Bufala DOP, basilic, huile d'olive	19.2
Bianca Parma 1A - 7	tomates cerise, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di Parma DOP	21.7
Bianca Capra Miele ✓ 1A - 7	mozzarella, fromage de chèvre, miel	18.2
Margherita di Bufala ✓ 1A - 7	tomate, Mozzarella di Bufala DOP, basilic, huile d'olive	17.9
Calzone 1A - 3 - 7	tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf	15.5
Diavola 🌶️ 1A - 7	tomate, mozzarella, salami piquant	16.0
Inferno 🌶️🌶️ 1A - 3 - 7	tomate, mozzarella, salami piquant, viande hachée, œuf, piments variés	19.6
Hawaï 1A - 7	tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas	15.0
Messicana 🌶️ 1A - 7	tomate, mozzarella, poulet, poivrons, oignons, maïs, épices, jalapeños	17.4
Pizza Parma 1A - 7	tomate, mozzarella, roquette, Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma DOP	19.5
Prosciutto e Funghi 1A - 7	tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons	15.0
Napoli 1A - 4	tomate, olives, câpres, anchois	15.5
Quattro Formaggi ✓ 1A - 7	tomate, assortiment de 4 fromages	16.3
Quattro Stagioni 1A - 7	tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, olives, artichauts	17.7
Rossini 1A - 3 - 7	tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf	15.7
Scampi 1A - 2 - 7	tomate, mozzarella, scampi, ail	20.9
Tonno e Cipolla 1A - 4 - 7	tomate, mozzarella, thon, oignons	15.0
Vegetariana ✓ 1A - 7	tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, champignons	17.2

DESSERTS

La Cassata Siciliana

glace vanillée au rhum et fruits confits

3 - 7

9.4

Tiramisù

génoise maison | mascarpone | œufs frais | cacao | amaretto

1A - 3 - 7

9.9

La Crème brûlée à la Vanille

3 - 7

9.9

Il Tartufo al cioccolato nero

dôme glacé au chocolat noir

3 - 7 - 8

9.2

Citron givré avec son sorbet

9.4

+ shot de Limoncello +2€

Île flottante

caramel maison | amandes grillées | crème anglaise

3 - 7 - 8A

9.9

Fondant au chocolat

glace vanille | crème anglaise

1A - 3 - 7

11.5

Glaces & Sorbets

Vanille | Café | Chocolat | Framboise | Citron
servi avec ou sans chantilly

3.2



CAFES & THÉS



Espresso	3.2
Caffè	3.4
Espresso Macchiato	3.9
Doppio Espresso	4.9
Cappuccino Classico	4.9
Latte Macchiato	5.9

Espresso Corretto (+shot 2cl)	5.0
 Moretta di Fano	5.0
Bailey's Coffee	12.0
Irish Coffee	12.0
Espresso Martini	12.0

Sélection de thés
<i>Mighty Leaf</i>
50cl
6.0

CLASSICS 4CL



PREMIUM 4CL

Liqueurs & Amers	5.0
Limoncello, Amaretto, Baileys, Sambuca, Get27, Jägermeister, Triple Sec, Fernet Branca/Menta, Averna, Buff	
Distillés	5.0
Grappa Bianca, Poire, Mirabelle, Kirsch, Framboise, Tequila, Vodka, Rhum	
Grappa Barricata, Cognac, Calvados	7.0

La Hechicera	(Colombia)	10.0
Diplomatico Reserva	(Venezuela)	10.0
El Pasador de Oro XO	(Guatemala)	12.0
Dictador XO Perpetual	(Colombia)	15.0
Glenfiddish 12Y	(Speyside, SCO)	10.0
Cragganmore 12Y	(Speyside, SCO)	10.0
Talisker 10Y	(Islands, SCO)	10.0
Grappa Gran Riserva	Glenfarclas Lim. Edition	15.0

LIVRAISONS



Livraisons du restaurant BIVIUS

Livraisons du (Wine)Shop



Livraisons du restaurant BIVIUS

Livraisons du (Wine) Shop



Livraisons du restaurant BIVIUS

Livraisons du (Wine) Shop