



40 avenue de Friedland - 75008 PARIS
01 56 68 43 21

Nous sommes heureux de vous accueillir au sein de l'Hôtel Napoléon.
Notre équipe est à votre disposition pour vous faire passer
un agréable moment.

La Direction

*We are happy to welcome you at the Hotel Napoleon.
Our staff is at your disposal to make your stay a memorable one.*

The Management





NOTRE SÉLECTION D'APÉRITIFS

20 €

SPRITZ CHAMPAGNE

Apérol, Champagne, Perrier, tranche d'orange
Apérol, Champagne, Perrier, slice of orange

JOSEPHINE

Champagne, citron vert, liqueur Saint-Germain,
jus de fruits rouges
Champagne, lime, Saint-Germain liquor,
red fruits juice

LE PÉCHÉ ORIGINEL

Vodka Grey Goose, liqueur de pêche,
jus de citron vert, jus de pêche
Grey Goose vodka, lime juice, peach liquor

HEDONIST

Cognac Remy Martin et liqueur de gingembre,
jus de citron vert et Champagne
Cognac Remy Martin and ginger liquor,
lime juice and Champagne

LES ASSIETTES APERITIVO

Le saumon fumé 25 €

Cœur de filet Coupe du Tsar Petrossian
Smoked salmon filet Tsar cut Petrossian
(1, 4, 5, 6, 7, 8)

L'épaule de Jabugo 25 €

Pata negra Bellota
Jabugo shoulder, pata negra Bellota
(1, 3, 5, 7, 8, 12, 13)

Les calamars 15 €

A la romaine, fromage frais à l'estragon
Fried squid rings, fresh cheese
(1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12)

* liste des allergènes en dernière page • List of allergens on the last page

LES APERITIFS

| | |
|-----------------------------|------|
| Martini Rouge, Blanc | 15 € |
| Campari, Apérol | 13 € |
| Ricard, Pastis Bardouin | 15 € |
| Porto Graham's Fine White | 15 € |
| Porto Graham's Tawny 10 ans | 20 € |

Contenances : apéritifs 7 cl, anis 4 cl



LES BIÈRES PRESSIONS

DRAFT BEERS

1664 Pression, Panaché, Monaco 33 cl 9 € 50 cl 12 €

LES BIÈRES BOUTEILLES

BEER BOTTLES

| | | |
|-----------------------------|-------|-----|
| Heineken, Carlsberg, Corona | 33 cl | 9 € |
| La Parisienne blonde | 33 cl | 9 € |
| Bière sans alcool | 33 cl | 9 € |

Prix nets exprimés en euros *Net prices in euros*



LES CHAMPAGNES

| | la Coupe 15 cl | La btle 75 cl |
|---|-------------------|------------------|
| Besserat de Bellefon Brut «Cuvée des Moines» | 18 € | 85 € |
| Bruno Paillard Extra Brut «Première Cuvée» | 20 € | 100 € |
| Bruno Paillard Extra Brut Rosé | 23 € | 110 € |
| Napoléon Blanc de blancs | 20 € | 95 € |
| Laurent Perrier Brut «La Cuvée» | | 100 € |
| Laurent Perrier «Cuvée Grand Siècle» | | 250 € |
| Dom Pérignon | | 300 € |
| Kir Royal Parfums : Vanille, Cassis, Mûre, Framboise, Mandarine, Pêche Flavours: Vanilla, Blackcurrant, Blackberry, Raspberry, Mandarin, Peach | 20 € | |
| Kir Royal Deluxe Chambord Royale, St Germain | 22 € | |

VINS AU VERRE

12 CL

VINS BLANCS

| | |
|--|------|
| Loire - Pouilly Fumé Vieilles Vignes 2018 Régis Minet | 10 € |
| Bourgogne - Chablis 2018 Saint-Martin Domaine Laroche | 12 € |
| Bourgogne - Pouilly Fuissé «Secret Minéral» 2017 Denis Jeandeu | 16 € |

VIN ROSÉ

| | |
|---|------|
| Côtes-de-Provence - Magali 2018 Domaine Saint-André de Figuière | 10 € |
|---|------|

VINS ROUGES

| | |
|--|------|
| Bourgogne - Côtes Châlonnaises - Mercurey La Framboisière 2017 - Domaine Faiveley | 12 € |
| Vallée du Rhône - Saint-Joseph Marandy 2016 Domaine Brotte | 12 € |
| Bordeaux - Saint-Emilion Grand Cru 2016 Château Riou de Thailas | 13 € |
| Bordeaux - Haut-Médoc 2014 Moulin de la Lagune | 15 € |
| Bordeaux - Margaux 2015 Brio de Cantenac Brown | 18 € |

Les millésimes sont susceptibles de changer
Millesimes can change

Prix nets exprimés en euros *Net prices in euros*



LES COCKTAILS SANS ALCOOL VIRGIN COCKTAILS

16 €

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, sucre roux, citron vert, Perrier
Fresh mint, brown sugar, lime, Perrier

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, glace coco
Pineapple juice, coconut ice cream

BORA BORA

Jus d'ananas, jus de passion, citron vert, grenadine
Pineapple juice, passion juice, lime, grenadine

COCKTAILS CLASSIQUES

20 €

DRY MARTINI, AMERICANO, COSMOPOLITAN

CAÏPIRINHA, MOJITO, ...

Notre Barman se tient à votre disposition
pour réaliser le cocktail de votre choix

The Barman is at your disposal
to make the cocktail of your choice

LES COCKTAILS... LA SELECTION DE CRÉATIONS

20 €

LE PÉCHÉ ORIGINEL

Vodka Grey Goose, liqueur de pêche,
jus de citron vert, jus de pêche
Grey Goose vodka, lime juice, peach liquor

APPLE PIE

Calvados Château du Breuil, liqueur Saint-Germain,
citron vert, poudre de cannelle
Château du Breuil Calvados,
Saint-Germain liquor, lime, cinnamon powder

FRENCH MARTINI

Vodka Grey Goose, Chambord, jus d'ananas
un soupçon de liqueur de vanille de Madagascar
Grey Goose vodka, Chambord liquor, pineapple
juice, vanilla liquor from Madagascar

OLD GOLDEN

Maracuja, Amaretto, Rhum Bacardi Anejo 4
Maracuja, Amaretto, Bacardi Reserva rum

CHAMPS-ÉLYSÉES

Cognac Remy Martin, Chartreuse verte,
jus de citron vert, sucre, bitter aromatique,
sucre de canne
Remy Martin cognac, green Chartreuse,
lime juice, sugar, aromatic bitter

FAVORITE LADY

Rhum Bacardi Anejo 4, Grand-Marnier,
Chambord, jus passion
Bacardi Reserva rum, Grand-Marnier,
Chambord, passion fruit juice

LE MENTOLÉ

Menthe pilée, fraises, citron vert,
vodka Grey Goose, champagne
Crushed mint, strawberries, lime,
Grey Goose vodka, champagne

COCKTAILS CHAUDS - SERVED HOT

RÉMY WARMER

Cognac Rémy Martin, liqueur de pêche,
Angostura Bitter, eau chaude
Cognac Rémy Martin, peach liquor,
Angostura Bitter, hot water

LE NAPOLEON

Rantcho citron, Mandarine Napoléon,
sirop de spéculos, eau chaude
Rantcho lemon, Tangerine Napoléon,
syrup of speculos, hot water

Prix nets exprimés en euros
Net prices in euros



LES JUS DE FRUITS FRUITS JUICES

alainmilliat
ORLIENAS

| | | |
|--|-------|------|
| Pomme, tomate Apple, tomato | 33 cl | 12 € |
| Nectar de fraise, nectar de mangue Strawberry nectar, mango nectar, | 33 cl | 12 € |

LES AGRUMES PRESSÉS CITRUS FRUITS JUICES

| | | |
|---|-------|------|
| Citron, orange, pamplemousse Lemon, orange, grapefruit | 20 cl | 10 € |
|---|-------|------|

LES SODAS SOFT DRINKS

| | | |
|--|-------|-----|
| Coca-cola, Coca-cola Light, Coca-cola Zéro | 33 cl | 8 € |
| Seven Up | 33 cl | 8 € |
| Orangina, Ice Tea, Red Bull | 25 cl | 8 € |
| Ginger Ale, Schweppes | 25 cl | 8 € |

LES EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

| | | |
|------------------------|-------|-----|
| Vittel, San Pellegrino | 25 cl | 5 € |
| Perrier | 33 cl | 6 € |

THÉS, CAFÉS, INFUSIONS TEAS, COFFEES, HERBAL TEAS

| | |
|---|-----|
| Espresso, Café décaféiné Espresso, decaffeinated coffee | 6 € |
| Double Espresso, Cappuccino, Café allongé Double espresso, cappuccino, long coffee | 8 € |
| Thés, Infusions «Palais des Thés» Teas, herbal teas «Palais des Thés» | 8 € |

Nous utilisons un café en grain issu de l'agriculture biologique





LES WHISKIES

LES BLENDED

| | |
|----------------------|------|
| J&B | 15 € |
| Johnnie Walker Black | 20 € |
| Chivas 18 ans | 25 € |

LES SINGLE MALTS

| | |
|--------------------|------|
| Glenfiddich 12 ans | 15 € |
| Oban 14 ans | 20 € |
| Lagavulin 16 ans | 25 € |

LES BOURBONS

| | |
|--------------|------|
| Maker's Mark | 20 € |
| Hudson | 25 € |

WHISKEY TENNESSEE

| | |
|---------------|------|
| Jack Daniel's | 15 € |
|---------------|------|

L'IRISH

| | |
|---------|------|
| Jameson | 15 € |
|---------|------|

LES JAPONAIS

| | |
|--------|------|
| Akashi | 15 € |
| Nikka | 20 € |

LES RHUMS & CACHAÇAS

| | |
|-------------------|------|
| Bacardi Anejo 4 | 15 € |
| Havana Club 3 ans | 15 € |
| Cachaça Leblon | 15 € |

LES RHUMS DÉGUSTATION

| | |
|--|------|
| Santa Theresa 1796 | 20 € |
| Gun's Bell Spiced Rum | 15 € |
| Rhum Agricole Père Labat Blanc | 15 € |
| Rhum Agricole Clément Single Cask Canne Bleue | 25 € |

LES GINS

| | |
|----------------------|------|
| Bombay Sapphire | 15 € |
| Tanqueray, Hendrik's | 15 € |
| Generous Bio | 20 € |

LES TEQUILAS

| | |
|-----------------------------------|------|
| Don Julio Reposado, Patròn Silver | 20 € |
| Gran Patròn Piedra | 60 € |

LES VODKAS

| | |
|-------------------------------|------|
| Grey Goose, Belvédère, Mamont | 20 € |
|-------------------------------|------|

LES EAUX DE VIE DE FRUITS

| | |
|---------------------------|------|
| Williamine Morand | 15 € |
| Vieille Prune Louis Roque | 15 € |
| Grappa Capovilla Bassano | 15 € |

LE CALVADOS

| | |
|--|------|
| Château du Breuil 8 ans | 15 € |
| Château du Breuil Réserve des Etoiles | 25 € |

LES COGNACS

| | |
|------------------|------|
| Remy Martin VSOP | 20 € |
| Hennessy XO | 50 € |

LES ARMAGNACS

| | |
|--|------|
| Bas Armagnac Laubade VSOP | 20 € |
| Bas Armagnac Laubade Intemporel N°5 | 30 € |

LES LIQUEURS

| | |
|--|------|
| Hedonist Cognac et liqueur de gingembre | 15 € |
| Cointreau, Grand Marnier | 15 € |
| Midori (liqueur de Melon) | 15 € |
| Get 27 & 31, Bailey's | 15 € |
| Amaretto Disaronno | 15 € |
| St Germain Fleur & Baie de Sureaux | 15 € |
| Chambord Royale Framboise noire | 15 € |
| Limoncello Kypris | 15 € |



L'équipe du Bivouac vous remercie de votre visite,
et espère que vous avez passé un agréable moment.

Au plaisir de vous revoir bientôt.

*The team of the Bivouac thanks you for your visit,
and hope you have spent a good time.*

We hope to see you soon.

Liste des allergènes *List of allergens*

- 1 • Céréales contenant du gluten Cereals grains containing gluten
- 2 • Crustacés Seafood
- 3 • Œufs Eggs
- 4 • Poisson Fish
- 5 • Arachide Peanuts
- 6 • Soja Soya
- 7 • Lait Milk
- 8 • Fruits à coque Tree nuts
- 9 • Céleri Celery
- 10 • Moutarde Mustard
- 11 • Graines de sésame Sesam seed
- 12 • Anhydride sulfureux & sulphites Sulphurous anhydride & sulphur
- 13 • Lupin Lupin
- 14 • Mollusques Shellfish