



LE
LIVRE DES
METS



Toute l'équipe du Bivouac est heureuse de vous accueillir.

Le Chef de cuisine, Olivier Legentil
et le Directeur de salle, Renaud Joumard,
vont rendre votre «bivouac»
aussi sympathique que délicieux.



Ce label indique que nous proposons une cuisine "faite Maison".

Le "Fait Maison" est une cuisine fabriquée sur place à partir de produits bruts.

Nous attachons une grande importance à cuisiner des aliments locaux,
frais et de saison.

*This label indicates that our dishes are home made.
We value to cook local, seasonal and fresh products.*

Welcome to the Bivouac

*The Chef Olivier Legentil
and the Restaurant Manager, Renaud Joumard,
are there to ensure that your experience at the Bivouac
will be a memorable one.*

VINS AU VERRE

CHAMPAGNES (15 CL)

Brut Cuvée des Moines Besserat de Bellefon	18,00 €
Extra Brut Première Cuvée Bruno Paillard	20,00 €
Extra Brut Rosé Bruno Paillard	23,00 €
Blanc de blancs Napoléon	20,00 €

VINS BLANCS (12 CL)

Loire – Pouilly Fumé vieilles vignes 2018 Régis Minet	10,00 €
Bourgogne - Chablis 2018 Saint-Martin Domaine Laroche	12,00 €
Bourgogne - Pouilly Fuissé « Secret minéral » 2017 Denis Jeandeu	16,00 €

VIN ROSE (12 CL)

Côtes de Provence - Magali 2018 Domaine Saint-André de Figuière	10,00 €
---	---------

VINS ROUGES (12 CL)

Bourgogne - Côtes Châlonnaises - Mercurey « La Framboisière » 2017 Domaine Faiveley	12,00 €
Vallée du Rhône – Saint-Joseph Marandy 2016 Domaine Brotte	12,00 €
Bordeaux – Saint-Emilion Grand Cru 2016 Château Riou de Thailas	13,00 €
Bordeaux - Haut-Médoc 2014 Moulin de la Lagune	15,00 €
Bordeaux - Margaux 2015 Brio de Cantenac Brown	18,00 €



NOTRE SELECTION D'APERITIFS

20 €

SPRITZ CHAMPAGNE

Apérol, Champagne, Perrier, tranche d'orange

Apérol, Champagne, Perrier, slice of orange

ROSINI

Vin rosé, citron vert, fruits rouges, sucre de canne, infusion de verveine

Rosé wine, lime, red fruits, cane sugar, verbena infusion

HEDONIST

Cognac et liqueur de gingembre, jus de citron vert et Champagne

Cognac and ginger liquor, lime juice and Champagne

LES ASSIETTES GOURMANDES

Le saumon fumé 25€

Cœur de filet Coupe du Tsar Petrossian, crème fraîche

Smoked salmon filet Tsar cut Petrossian, cream

(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8)

L'épaule de Jabugo 25€

Pata negra Bellota

Jabugo shoulder, Iberico pata negra Bellota

(1, 3, 5, 7, 8, 11, 12, 13)

Les calamars 15€

A la romaine, fromage frais à l'estragon

Fried squid, fresh cheese with tarragon and olives

(1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12)

Prix nets exprimés en euros Net prices in euros

LES ENTREES...

STARTERS...

Saumon fumé Petrossian tranché main (1, 4, 5, 7, 8, 10, 12) <i>Smoked salmon from Petrossian hand-cut</i>	22 €
Foie gras de canard mi-cuit au Porto et son chutney de mangue (1, 3, 7, 10, 12) <i>Duck foie gras middle cooked with Port served with a mango chutney</i>	22 €
Velouté de potimarron à la noisette, copeaux de foie gras et croûtons <i>Pumpkin velouté with nuts and slices of foie gras</i> (1, 3, 5, 7, 9, 12)	17 €
Brouillade d'œufs de poule tartufata aux notes de sous-bois <i>Scrambled eggs tartufata</i> (1, 3, 5, 7, 8, 9, 12)	15 €
Camembert roti aux pommes et ses mouillettes <i>Roasted Camembert cheese with apples and bread sticks</i> (1, 7, 12)	15 €

LES SALADES

SALADS...

Salade César au poulet ou au saumon (1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12) <i>Caesar salad with chicken or salmon</i>	20 €
Salade du Chef (3, 5, 10, 12) Jambon, poulet, comté, œufs, tomates, mesclun <i>Chef salad (ham, chicken, comté cheese, eggs, tomatoes and green salad)</i>	20 €

LES PLATS

MAIN COURSES...

Filet de Bar bio, En écaillés d'olives de Kalamata, risotto safrané et copeaux de Kaskavali (2, 4, 7, 9, 12) <i>Organic sea bass filet with Kalamata black olives, saffron risotto and Kaskavali</i>	32 €
Saint-Jacques rôties, Etuvée de poireaux et fenouil au Riesling (1, 7, 9, 12) <i>Pan-fried scallops, steamed leeks and fennel with Riesling</i>	32 €
L'entrecôte du père Lorin, Sauce au poivre et pommes frites (1, 7, 9, 12) <i>Grilled rib steak Mr. Lorin, pepper sauce and French fries</i>	36 €
La souris d'agneau braisé, au thym, gratin Dauphinois (1, 7, 9, 12) <i>Preserved lamb shanks with thyme and gratin Dauphinois</i>	27€
Blanquette de veau à l'ancienne et riz pilaf (1, 7, 9, 12) <i>Old fashioned veal blanquette, rice pilaf</i>	26 €
Casareccia aux deux saumons et fines herbes (1, 3, 4, 7, 9, 12) <i>Casareccia pasta with two salmons and herbs</i>	25 €
Curry de légumes végétarien et riz basmati (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12) <i>Vegetarian vegetable curries and basmati rice</i>	21 €
Maxi club « Bivouac » poulet ou saumon fumé (1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12) <i>Maxi club «Bivouac » with chicken or smoked salmon</i>	24 €
Steak tartare et frites maison (2, 3, 4, 6, 12) <i>Tartar steak and French fries</i>	24 €
Hamburger de boeuf, et frites maison (1, 3, 7, 8, 9, 11, 12) <i>Hamburger with beef meat, french fries</i>	25 €

Prix nets exprimés en euros Net prices in euros

UNE GOURMANDISE...

A DELICACY...

A commander en début de repas
To be ordered at the begin of the meal

Fondant au chocolat, glace vanille (1, 3, 5, 7, 8, 13) <i>Middle cooked chocolate cake, vanilla ice cream</i>	14 €
Crème brûlée à la vanille bourbon (3, 7) <i>"Crème brûlée" with vanilla</i>	14 €
Baba au rhum, crème au chocolat lacté (1, 3, 5, 7, 8, 12) <i>Baba au rhum, milk chocolate cream</i>	14 €
Tarte aux pommes confites, caramel au beurre demi-sel (1, 3, 5, 7, 8, 12, 13) <i>Apple confit pie, caramel with half-salt butter</i>	14 €
Glaces et sorbets (1, 3, 7, 8, 12) chocolat, café, vanilla, fraise, pistache, citron, framboise et fruit de la passion <i>Ice cream & sorbets</i> <i>chocolate, coffee, vanilla, strawberry, pistachio, lemon, raspberry, passion fruit</i>	14 €
Salade de fruits frais <i>Fresh fruits salad</i>	14 €
Café gourmand (1, 3, 5, 7, 8, 12, 13) <i>Coffee with mini deserts</i>	14 €

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 *Soy*
- 7 • Lait *Milk*
- 8 • Fruits à coque *Tree nuts*
- 9 • Céleri *Celery*
- 10 • Moutarde *Mustard*
- 11 • Graines de sésame *Sesam seed*
- 12 • Anhydride sulfureux et sulphites *Sulphurous anhydride and sulphur*
- 13 • Lunin *Lunin*

LES EAUX MINERALES

MINERAL WATERS

Perrier fines bulles, Vittel	50 cl	7,00 €
Acqua Panna, San Pellegrino, Chateldon	75 cl	8,00 €

THÉS, CAFÉS, INFUSIONS

TEAS, COFFEES, HERBAL TEAS

Expresso, Café décaféiné	6,00 €
<i>Espresso, decaffeinated coffee</i>	
Double Espresso, Cappuccino, Café allongé	8,00 €
<i>Double espresso, cappuccino, long coffee</i>	
Thés, Infusions (Palais des thés)	8,00 €
<i>Teas, herbal teas</i>	

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

