

HÔTEL NAPOLÉON
CHAMPS-ELYSÉES PARIS

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	22,00 €
Blanc de blancs Napoléon	20,00 €

VINS BLANCS (12 CL)

Vallée de la Loire - Sancerre la Grande Réserve 2016 Henri Bourgeois	10,00 €
Bourgogne - Chablis 2016 Saint-Martin Domaine d'Henri	11,00 €
Bourgogne - Pouilly Fuissé 2016 Denis Jeandeau	15,00 €

VIN ROSE (12 CL)

Côtes de Provence - Magali 2017 Domaine Saint-André de Figuière	10,00 €
---	---------

VINS ROUGES (12 CL)

Bourgogne - Pinot noir « Secret de famille » 2015 Albert Bichot	10,00 €
Côtes-du-Rhône Villages « Cairanne » 2016 Domaine Richaud	10,00 €
Bordeaux - Haut-Médoc 2012 Moulin de la Lagune	13,00 €
Bordeaux - Margaux 2013 Brio de Cantenac Brown	15,00 €

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

LE GINGER

Jus de citron vert, campari, gin, ginger beer
Lime juice, campari, gin, ginger beer

HEDONIST

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

PISCINE DE CHAMPAGNE

Champagne, glace
Champagne, Ice

LES ASSIETTES APERITIVO

20 €

Cromesquis de polenta et gambas au saté, rillettes aux deux saumons
Polenta cromesquis, gambas and salmon rillettes
(1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12)

Focaccia tomate mozzarella et sa tapenade
Mozzarella and tomato focaccia, tapenade
(1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12)

Rillettes, salade de poivrons et salpicons de jambon Ibérique Bellota
Rillettes, salad of peppers and Iberian ham bellota
(1, 10)

Jambon ibérique & fromages affinés
Iberian ham & cheeses
(1, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13)

LES ENTREES...

STARTERS...

Pétales de daurade au pomelos, quinoa gourmand (5, 7, 8, 9, 12, 13) <i>Sea bream petals, pomelos and greedy quinoa</i>	16 €
Saumon fumé Petrossian tranché main (1, 4, 7) <i>Smoked salmon from Petrossian hand-cut</i>	21 €
Soupe Toscane aux tomates et basilic (1, 2, 4, 5, 8, 9, 12) <i>Tomatoes and basil Tuscan soup</i>	16 €
Socca aux légumes et mozzarella (1, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13) <i>Socca with mozzarella cheese and vegetables</i>	20 €
Foie gras de canard mi-cuit au Porto et chutney de mangue (1, 7, 8, 12) <i>Duck foie gras with a mango chutney</i>	21 €

LES SALADES

SALADS...

	Entrée	Plat
Salade César au poulet ou au saumon (1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12) <i>Caesar salad with chicken or salmon</i>	14 €	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>	14 €	20 €
Fraîcheur de gambas à la mélisse et œufs de saumon (3, 5, 10, 12) <i>Freshness of gambas with lemon balm and salmon eggs</i>	14 €	20 €

LES PLATS

MAIN COURSES...

Filet de Bar bio, écrasé de pommes de terre, sauce beurre blanc (4, 5, 7, 8, 9, 12) <i>Organic sea bass filet, mashed potatoes and beurre blanc sauce</i>	32 €
L'entrecôte du père Lorin sauce barbecue et pommes frites (1, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12) <i>Grilled rib steak Mr. Lorin, barbecue sauce and French fried</i>	36 €
Suprême de volaille farcie, fregula aux asperges (1,5,7,8,9) <i>Stuffed supreme farm fowl, asparagus fergula</i>	27 €
Joues de cochon au romarin à la cuillère, petits légumes glacés (1, 5, 7, 8, 9) <i>Cheek of pork with rosemary, small glazed vegetables</i>	27 €
Penne sauce Bolognese, carbonara ou napolitaine (1, 9) <i>Bolognese or carbonara or tomato sauce penne pasta</i>	21 €
Maxi club « Bivouac » poulet ou saumon fumé (1, 3, 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, 10, 12) <i>Tartar steak, and French fries</i>	24 €
Hamburger au boeuf ou poulet au cheddar et bacon, frites maison (1, 3, 5, 7, 8, 10, 12) <i>Beef or chicken hamburger with cheddar cheese and bacon, French fries</i>	24 €
Carpaccio de bœuf, frites maison (2, 3, 4, 6, 10, 12) <i>Beef carpaccio, French fries</i>	21 €

UNE GOURMANDISE...

A DELICACY...

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

Pavé royal au chocolat, crème anglaise (1, 3, 5, 7, 8, 13) <i>Chocolate royal cake with custard cream</i>	14 €
Crème brûlée à la vanille bourbon (1, 3, 5, 8) <i>"Crème brûlée" with vanilla</i>	14 €
Tarte du jour (1, 3, 5, 7, 8, 12) <i>Tart of the day</i>	14 €
Crumble aux fruits de saison (1, 3, 5, 7, 8, 12) <i>Seasonal fruits crumble</i>	14 €
Glaces et sorbets (1, 3, 5, 7, 8, 12) <i>Ice cream & sorbets</i>	14 €
Salade de fruits frais, sorbet citron et sirop vanille (7) <i>Fresh fruits salad, lemon sorbet and vanilla syrup</i>	14 €
Café gourmand (1, 3, 5, 7, 8, 11, 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 • Lupin *lupin*
- 14 • Mollusques *Shellfish*

LES EAUX MINÉRALES

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

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

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

