



LE BAR

Le bar vous accueille tous les jours de 7h00 à 23h00.

The bar welcomes you every day from 7:00 am to 11:00 pm.

BOISSONS FRAICHES

COLD DRINKS

JUS DE FRUITS / FRUITS JUICES

Pomme, tomate	33 cl	10
<i>Apple, tomato</i>		
Nectar de fraise, nectar de mangue	33 cl	10
<i>Strawberry nectar, mango nectar</i>		
Le jus frais du moment « extrait à froid »	25 cl	12
<i>Cold extraction process fresh juice</i>		
Citron, orange ou pamplemousse pressé	25 cl	10
<i>Lemon, orange, grapefruit</i>		

SODAS

Coca-cola, Coca-cola Zéro	33 cl	10
Seven Up	33 cl	10
Orangina, Ice Tea, Red Bull	25 cl	10
Fever Tree tonic, ginger beer, ginger ale	25 cl	10

LE EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Vittel, San Pellegrino	25 cl	7
Perrier	33 cl	7
Perrier fines bulles, Vittel	50 cl	8
Acqua Panna, San Pellegrino	75 cl	9
Chateldon	75 cl	10

APERITIFS

Martini Rosso, Bianco	15
Campari	13
Aperol	13
Ricard	15
Pastis Bardouin	15
Porto Graham's Fine White	15
Porto Graham's Tawny 10 ans	20

Contenances : aperitifs 7 cl, anis 4 cl



BIERES

BEERS

PRESSION / DRAFT

1664 Pression, Panache, Monaco	33 cl	10
1664 Pression, Panache, Monaco	50 cl	14

BIERES BOUTEILLES / BEER BOTTLES

Heineken, Corona	33 cl	10
Bière sans alcool	33 cl	10
Affligem	33 cl	10

COCKTAILS

20 €

PARIS MULE

Generous gin, liqueur Saint Germain, citron vert frais, ginger beer

Generous gin, Saint Germain liqueur, fresh lime, ginger beer

Version revisitée du Moscow mule avec un gin Français et de la liqueur de sureau.

HYSTERIC LOVE

Grey Goose, liqueur Hystérie, citron vert frais, jus de cranberry

Grey Goose, Hystérie liqueur, fresh lime, cranberry juice

Cocktail féminin dérivé du Cosmopolitain, avec de la liqueur française Hystérie, aux notes florales et fruitées.

EL PATRON

Patron Silver, liqueur Hystérie, citron vert frais, blanc d'œuf, tabasco

Patron Silver, Hystérie liqueur, fresh lime, egg white, tabasco

Escapade au Mexique pour cette création épicée à base de Tequila.

EL PRESIDENTE

Bacardi Anejo Cuatro, Grand Marnier, Noilly prat, sirop de grenadine

Bacardi Anejo Cuatro, Grand Marnier, Noilly Prat, grenadine syrup

Voyage à Cuba avec du rhum et un mariage de deux produits français en liqueur et vermouth.

GINGER ELBE

Hendriks gin, Campari, citron vert frais, ginger beer

Hendriks gin, Campari, fresh lime, ginger beer

Détour en Italie avec le Campari relevé par la finesse du gin Hendriks.

SAINT-HELENE

Remy Martin VSOP, liqueur Hedonist, citron vert frais, miel, blanc d'œuf

Remy Martin VSOP, Hedonist liqueur, fresh lime, honey, egg white

Mise en valeur des produits français avec une touche d'exotisme.

LONGWOOD

Whisky Marker's mark, liqueur Amaretto, liqueur Mandarine Napoléon, Martini bitter

Maker's Mark whiskey, Amaretto liqueur, Mandarin Napoléon liqueur, Martini Bitter

Une recette puissante inspirée des cocktails classiques à base de bourbon comme le «Manhattan» ou le «Godfather». Longwood house fut la dernière résidence de Napoléon sur l'île de Sainte-Hélène.

COCKTAILS CHAMPAGNE

22 €

HUGO

Liqueur Saint Germain, Champagne Besserat de Bellefon brut, Perrier,
tranche de citron vert, menthe fraîche

Saint Germain Liqueur, Besserat de Bellefon Champagne, Perrier, lime slice, fresh mint

JOSEPHINE

Liqueur Chambord, Champagne Besserat de Bellefon brut, citron vert frais,
coulis de fruit rouges

Chambord Liqueur, Besserat de Bellefon Champagne, lime, red fruits coulis

FRENCH 75

Generous gin, Champagne Besserat de Bellefon brut, citron frais, sirop de sucre de canne

Generous gin, Besserat de Bellefon Champagne, lemon, sugar syrup

L'HEDONISTE

Liqueur Hedonist, Champagne Besserat de Bellefon brut, citron vert frais

Hedonist Liqueur, Besserat de Bellefon Champagne, fresh lime

COCKTAILS SANS ALCOOL

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

16 €

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, cassonade, citron vert frais, ginger ale

Fresh mint, brown sugar, fresh lime, Ginger ale

BORA BORA

Jus d'ananas, jus de passion, jus de mangue, sirop de grenadine

Pineapple juice, passion fruit juice, mango fruit juice, grenadine syrup.

EDEN GARDEN

Jus de pomme, citron vert frais, menthe fraîche, ginger ale, sirop de vanille

Apple juice, fresh lime, fresh mint, Ginger ale, vanilla syrup

CAMPS BAY

Infusion de thé rooibos, jus de fraise, jus de cranberry, citron vert frais

Rooibos tea, strawberry juice, cranberry juice, fresh lime

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	100
Laurent Perrier Brut «La Cuvée»		100
Laurent Perrier «Cuvée Grand Siècle»		250
Dom Pérignon		300
Kir Royal	20	
Parfums : Vanille, Cassis, Mûre, Framboise, Mandarine, Pêche <i>Flavours: Vanilla, Blackcurrant, Blackberry, Raspberry, Mandarin, Peach</i>		
Kir Royal Deluxe	22	
Chambord Royale, St Germain		



VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

12 cl

VINS BLANCS

WHITE WINES

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 ROSE

ROSE WINE

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

VINS ROUGES

RED WINE

Bourgogne - Côtes Châlonnaises – Mercurey 1 ^{er} Cru Clos des Myglands - 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

PALAIS DES THES : 10 €

THÉS NOIRS / BLACK TEAS

BIG BEN

Breakfast tea, mélange de Yunnan et d'assam à la fois doux et tonique, rond et épicé.
Breakfast tea, mixed of Yunnan and Assam, soft and tonic with a round and spicy taste.

THÉ DES LORDS

Earl grey agrémenté de pétales de carthame.
Earl grey with safflower petals.

MARGARET'S HOPE

Darjeeling des hauts plateaux himalayens avec des notes sombres et fruitées.
Darjeeling from the Himalayan highlands with dark and fruity notes.

THÉS VERTS / GREEN TEAS

SENCHA ARIAKE

Thé vert japonais doux et tonique, très agréable pour le matin.
Japanese green tea, soft and tonic, very pleasant for the morning.

GRAND JASMIN CHUN FENG

Thé vert au jasmin d'une grande subtilité.
Jasmin green tea, very subtle with no bitterness.

THÉ VERT À LA MENTHE

Thé vert de Chine parfumé avec des feuilles de menthe douce.
Chinese green tea scented with sweet mint leaves.

THÉ VERT DU HAMMAN

Thé vert aux notes de pulpe de dattes, fleur d'oranger, rose et fruits rouges.
Green tea with notes of date pulp, orange blossom, rose and red fruits.

TEA TIME À LA FRANÇAISE : 18 €

Une boisson chaude accompagnée d'une pâtisserie
A hot drink and a pastry
De 16h à 18h - From 4pm to 6pm

INFUSIONS / HERBAL TEAS

Verveine : fraîche et citronnée.

Verbena infusion, fresh and zesty.

Camomille : très relaxante.

Chamomile infusion, very relaxing.

Menthe : fraîche et purifiante.

Mint infusion, fresh and purifying.

Tilleul : douce et miellée.

Linden infusion, soft and honeyed.

ROOIBOS

Rooibos Du Hamman

Thé rouge déthéiné avec des notes de pulpe de datte verte, fleur d'oranger et fruits rouges.

Red tea without caffeine, green date pulp, orange blossom and red fruits.

N'hésitez pas également à demander notre sélection de thés de saison.

Do not hesitate to ask for our selection of seasonal teas.

CAFÉS / COFFEES

Espresso, Café décaféiné	7
Espresso, decaffeinated coffee	
Double Espresso, Cappuccino, Mocha	9
Latte Macchiato	9
Chocolat chaud	9
Hot chocolate	
Café ou chocolat viennois	12

ASSIETTES A PARTAGER

OUR CULINARY SIDES

DE 12H00 A 22H00

From 12:00 am to 10:00 pm

Comté 30 mois et sa confiture de châtaigne, gouda vieux au pesto rosso	16
<i>Comté cheese 30 months and chesnut jam, old gouda and pesto rosso</i> (1, 5, 7, 8)	
Jambon Ibérique de Bellota	23
<i>Iberico Bellota ham</i> (1)	
Assiette mixte jambon Ibérique/fromage (1, 7)	25
<i>Iberico Bellota ham and cheese plate</i> (1, 7)	
Cœur de saumon Petrossian, blinis	20
<i>Center-cut salmon from Petrossian, blinis</i> (1, 3, 4, 7)	
Terrine de foie gras de canard et son pain toasté	22
<i>Duck foie gras and toasts</i>	
Houmous et ses crudités (1, 7, 11, 12)	16
<i>Houmous and vegetables</i> (1, 7, 11, 12)	
Minis croque-Monsieur	16
<i>Mini croque-Monsieurs</i> (1, 7)	
Rillettes de canard du Père Lorin	16
<i>Duck rillettes</i> (12)	



CARTE DES METS

MAIN COURSE

Saumon fumé Petrossian tranché main	26
<i>Hand-cut smoked salmon from Petrossian</i> (1, 4, 5, 7, 8, 10, 12)	
Foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac	26
et son chutney à la rhubarbe et raisins <i>Duck foie gras mi-cuit with Port served with rhubarb chutney</i> (1, 3, 7, 10, 12)	
Tartare de bar bio au Banyuls et badiane	18
et granite de betteraves <i>Organic sea bass tartar with Banyuls and star anise, beet granita</i> (1, 3, 5, 7, 8, 9, 12)	
Maxi club « Bivouac » poulet et bacon ou saumon fumé	25
<i>Maxi club «Bivouac » with chicken and bacon or smoked salmon</i> (1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12)	
Tartare de bœuf au basilic thaï et gingembre, frites maison	25
<i>Tartar steak with thai basil and ginger, home made French fries</i> (3, 6, 10, 12)	
Le burger 1807, frites maison	25
<i>1807 beef burger, home made French fries</i> (1, 3, 7, 8, 9, 11, 12)	
Salade César au poulet croustillant	20
<i>Caesar salad with chicken</i> (1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12)	
Patate douce aux céréales et parmesan	22
<i>Sweet potato with cereals and parmesan cheese</i> (7, 9, 12)	

DESSERTS

Crème brûlée de ma Normandie	15
Pommes au Calvados, caramel d'avoine <i>"Crème brûlée" with vanilla and apples with calvados</i> (1, 2, 3, 7, 12)	
Salade de fruits frais bio	15
<i>Fresh organic fruit salad</i>	
Glaces et sorbets de Saint-Mandé	15
Chocolat, vanille, caramel, fraise, citron, parfums de saison, café <i>Ice cream & sorbets from Saint-Mandé</i> <i>chocolate, coffee, vanilla, caramel, strawberry, lemon, seasonal flavors</i> (1, 5, 6, 9, 11, 12)	
Café gourmand	15
<i>Coffee with mini desserts</i> (1, 3, 5, 7, 8, 12, 13)	

Liste des allergènes *List of allergens*

- | | |
|--|---|
| 1) Céréales contenant du gluten
<i>Cereals grains containing gluten</i> | 8) Fruits à coque
<i>Tree nuts</i> |
| 2) Crustacés
<i>Seafood</i> | 9) Céleri
<i>Celery</i> |
| 3) Œufs
<i>Eggs</i> | 10) Moutarde
<i>Mustard</i> |
| 4) Poisson
<i>Fish</i> | 11) Graines de sésame
<i>Sesame seed</i> |
| 5) Arachide
<i>Peanuts</i> | 12) Anhydride sulfureux et sulphites
<i>Sulphurous anhydride and sulphur</i> |
| 6) Soja
<i>Soy</i> | 13) Lupin
<i>Lupin</i> |
| 7) Lait
<i>Milk</i> | 14) Mollusques
<i>Shellfish</i> |

SPIRITUEUX

ALCOHOLS

WHISKIES

BLENDED

J&B	18
Johnnie Walker Black	20
Chivas Regal 18 ans	25

SINGLE MALTS

Glenfiddich 12 ans	18
Oban 14 ans	20
Lagavulin 16 ans	25

BOURBONS

Maker's Mark	20
Hudson	25

WHISKEY TENNESSEE

Jack Daniel's	18
---------------	----

IRISH

Jameson	18
---------	----

JAPONAIS

Akashi	18
Nikka	20

RHUMS & CACHACAS

Bacardi Anejo 4	18
Havana Club 3 ans	18
Cachaça Leblon	18

RHUMS DÉGUSTATION

Santa Theresa 1796	20
Gun's Bell Spiced Rum	18
Rhum Agricole	18
Père Labat Blanc Rhum	
Agricole Clément	25
Single Cask Canne Bleue	

GINs

Bombay Sapphire	18
Tanqueray, Hendrik's	18
Generous Bio	20

TEQUILAS

Don Julio Reposado	20
Patròn Silver	20
Gran Patròn Piedra	60

VODKAS

Grey Goose	20
Belvédère, Mamont	20

Contenance : 5 cl

Tout accompagnement est facturé de 3 à 4 €

DIGESTIFS

LIQUEURS

EAUX DE VIE

DE FRUITS

Williamine Morand	18
Vieille Prune Louis Roque	18
Grappa Capovilla Bassano	18

CALVADOS

Château du Breuil 8 ans	18
Château du Breuil Réserve des Etoiles	25

COGNACS

Remy Martin VSOP	20
Hennessy XO	40

ARMAGNACS

Bas Armagnac Laubade VSOP	20
Bas Armagnac Laubade Intemporel N°5	30

LIQUEURS

Hedonist Cognac et liqueur de gingembre	17
Cointreau	17
Grand Marnier	17
Midori (liqueur de Melon)	17
Get 27, Get 31	17
Bailey's	17
Amaretto Disaronno	17
St Germain Fleur & Baie de Sureaux	17
Chambord Royale Framboise noire	17
Limoncello Kypris	17

Contenance : 4 cl

L'EQUIPE DU BIVOUAC VOUS REMERCIE
DE VOTRE VISITE,
ET ESPERE QUE VOUS AVEZ PASSE
UN AGREABLE 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.*