

# Le Livre des Mets

Le restaurant le Bivouac rend hommage à la Grande armée de Napoléon.  
Vous y dégusterez une cuisine française gourmande et généreuse  
inspirée par les saisons dans un cadre intime et chaleureux.

Discrète derrière sa haie de bambous,  
la terrasse est le prolongement idéal du restaurant  
pour une pause gourmande  
dans un des plus beaux quartiers de Paris.

*The restaurant Le Bivouac pays tribute to Napoleon's Great Army.  
You will enjoy gourmet and generous French cuisine inspired by the seasons  
in an intimate and warm setting. Discreet behind its bamboo hedge,  
the terrace is the ideal extension of the restaurant for a gourmet break  
in one of the most beautiful areas of Paris.*



Ce label indique que nous proposons une cuisine "Fait 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.*

# VINS AU VERRE

## WINE BY THE GLASS

### CHAMPAGNES (15 CL)

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

### VINS BLANCS (12 CL)

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 (12 CL)

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

### VINS ROUGES (12 CL)

Bourgogne - Côtes Châlonnaises - Mercurey La Framboisière - 2018 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 ENTREES

## STARTERS

Saumon fumé Petrossian tranché main <i>Hand-cut smoked salmon from Petrossian</i> (1, 4, 5, 7, 8, 10, 12)	26
Foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac et son chutney à la rhubarbe <i>Duck foie gras mi-cuit with Armagnac served with rhubarb chutney</i> (1, 7, 10, 12)	26
Tartare de bar bio au Banyuls et badiane, granité aux betteraves <i>Organic sea bass tartar with Banyuls and star anise, beet granite</i> (1, 3, 5, 7, 8, 9, 12)	18
Cromesquis de crabe à la coriandre et avocat grillé <i>Crab cromesquis and coriander, grilled avocado, smoked spices coulis</i> (1, 2, 3, 7, 9, 10, 12)	18

# LES SALADES

## SALADES

Salade César au poulet croustillant ou saumon <i>Caesar salad with crispy chicken or salmon</i> (1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12)	20
Salade croquante Suédoise au boulgour et saumon gravelax <i>Swedish crispy salad with bulgur and gravlax salmon</i> (4, 6, 9, 10, 12)	20

# LES PLATS

## MAINS

<p><b>Filet de Bar bio,</b> cuit à la plancha, sauce Chimichurri, pois gourmand et ricotta <i>Sea bass filet with snow peas and ricotta cheese, chimichurri sauce</i> (1, 3, 4, 7, 9, 12)</p>	32
<p><b>La pièce de bœuf du père Lorin,</b> senteurs des sous-bois et frites maison <i>Piece of beef from Mr. Lorin, sauteed mushrooms and home made French fries</i> (7, 9, 10, 12)</p>	36
<p><b>Cuisse de poulet,</b> rôti à l'ouzo et crumble de potimarron à la menthe anisé <i>Crispy chicken leg with ouzo, pumpkin crumble with licorice mint</i> (1, 3, 7, 9, 12)</p>	25
<p><b>Cannellonis,</b> au poulet, céleri et foie gras truffé, jus de veau rôti <i>Cannelloni stuffed with chicken, celery and truffled foie gras, roasted veal juice</i> (1, 3, 7, 9, 12)</p>	25
<p><b>Patate douce,</b> aux céréales et parmesan <i>Sweet potato with cereals and parmesan cheese</i> (7, 9, 12)</p>	22
<p><b>Maxi club « Bivouac » poulet et bacon ou saumon fumé</b> <i>Maxi club «Bivouac » with chicken and bacon or smoked salmon</i> (1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12)</p>	25
<p><b>Tartare de bœuf au basilic thaï et gingembre, frites maison</b> <i>Tartar steak with thaï basil and ginger, home made French fries</i> (3, 6, 10, 12)</p>	25
<p><b>Burger 1807, frites maison</b> <i>1807 beef burger, home made French fries</i> (1, 3, 7, 8, 9, 11, 12)</p>	25

# DESSERTS

<b>Balade en Forêt Noire</b>	15
Craquant chocolat, mousseline à la vanille bourbon et cerises Amarena <i>Chocolate meringue, vanilla mousse and Amarena cherries</i> (1, 3, 5, 7, 8, 12)	
<b>Crème brûlée de ma Normandie</b>	15
Pommes au Calvados, caramel d'avoine <i>"Crème brûlée" with vanilla and apples with calvados</i> (1, 2, 3, 7, 12)	
<b>Salade de fruits fraîche bio</b>	15
<i>Fresh organic fruit salad</i>	
<b>Glaces et sorbets</b>	15
Chocolat, vanille, caramel, fraise, citron, parfums de saison, café <i>Ice cream &amp; sorbets</i> <i>chocolate, coffee, vanilla, caramel, strawberry, lemon, seasonal flavors</i> (1, 5, 6, 9, 11, 12)	
<b>Café gourmand</b>	15
Coffee with mini desserts (1, 3, 5, 7, 8, 12, 13)	

## 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 *Sesame seed*
- 12 • Anhydride sulfureux et sulphites *Sulphurous anhydride and sulphur*
- 13 • Lupin *Lupin*
- 14 • Mollusques *Shellfish*

## MENU ENFANTS / *KIDS MENU*

20 €

Cocktail de fruits ou soda

*Fruits cocktail or soda*

&

Hamburger au poulet ou au bœuf, frites maison

OU

Filet de bar, légumes verts et écrasé de pommes de terre

*Hamburger with chicken or beef, french fries*

OR

*Sea bass filet, vegetables and mash potatoes*

&

Glace ou sorbets

*Ice cream or sorbets*

## EAUX MINERALES

### MINERAL WATERS

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

## BOISSONS CHAUDES

### TEAS, COFFEES, HERBAL TEAS

Expresso, Café décaféiné	7 €
<i>Espresso, decaffeinated coffee</i>	
Double Expresso, Cappuccino	9 €
<i>Double espresso, cappuccino</i>	
Thés, Infusions (Palais des thés)	10 €
<i>Teas, herbal teas</i>	