



**Le
Livre
des
Mets**

BIENVENUE AU BIVOUAC

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 <i>Cuvée des Moines Besserat de Bellefon</i>	18,00 €
Extra Brut <i>Première Cuvée Bruno Paillard</i>	20,00 €
Extra Brut Rosé <i>Bruno Paillard</i>	22,00 €
Blanc de blancs <i>Napoléon</i>	20,00 €

VINS BLANCS (12 CL.)

Sancerre la Grande Réserve 2015 <i>Henri Bourgeois</i>	10,00 €
Chablis 2015 <i>Domaine d'Henri</i>	11,00 €
Pouilly Fuissé 2015 <i>Denis Jeandeau</i>	15,00 €

VIN ROSÉ (12 CL.)

Magali 2016 <i>Domaine Saint-André de Figuière</i>	10,00 €
--	---------

VINS ROUGES (12 CL.)

Pinot noir « Secret de famille » 2014 <i>Albert Bichot</i>	10,00 €
Haut-Médoc 2011 <i>Moulin de la Lagune</i>	13,00 €
Côte du Rhône Villages « Cairanne » 2015 <i>Domaine Richaud</i>	13,00 €
Margaux 2013 <i>Brio de Cantenac Brown</i>	15,00 €



LES ENTREES... STARTERS...

Carpaccio de pleurotes des rois à l'huile de truffe noire (5,7,8,9,12,13) <i>Oyster mushroom carpaccio with black truffle oil</i>	16 €
Tartare de saumon à la coriandre et avocat (1,3,5,7,8,10,11,12,13) <i>Salmon tartar with coriander and avocado</i>	17 €
Soupe de poisson et sa tuile de riz basmati (1,2,4,5,8,9,12) <i>Fish soup with a rice chips</i>	16 €
Jambon Ibérique et fromages affinés (1,5,7,8,9,10,11,13) <i>Iberian ham and cheeses</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...

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
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 jambon, poulet, comté, œufs, tomates, mesclun (3,5,10,12) <i>Chef salad (ham, chicken, comté cheese, eggs, tomatoes and green salad)</i>	14€	20€

LES PLATS

MAIN COURSES...

Filet de Bar bio, écrasé de pomme de terre, sauce beurre blanc (4.5.7.8.9.12) <i>Organic sea bass filet, mashed potatoes and beurre blanc sauce</i>	32 €
Bourride de cabillaud braisée aux petits légumes (4.5.7.8.9.12) <i>Braised cod bourride with small vegetables</i>	28 €
Noix de Saint-Jacques, frites de poireaux et moules (4.5.7.8.9.12) <i>Scallops, leaves and mussels fries</i>	29 €
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 et son risotto (1,5,7,8,9) <i>Supreme farm fowl, risotto</i>	27 €
Penne sauce forestière (1.9) <i>Penne pastas with ta mushroom and creamy sauce</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 cheddar et bacon, frites maison (1.3.5.7.8.10.12) <i>Hamburger with cheddar cheese and bacon, French fries</i>	24 €



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 €
Crumble d'ananas à la fève de tonka (1.3.5.7.8.12) <i>Pineapple crumble with tonka bean</i>	14 €
Glaces et sorbets (1.3.5.7.8.12) <i>Ice cream & sorbets</i>	14 €
Minestrone 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 €

1: Céréales contenant du gluten - *Cereals grains containing gluten*; 2: Crustacés - *Seafood*; 3: Oeufs - *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 sesame: *Sesam seed*; 12: Anhydride sulfureux et sulphites: *Sulphurous anhydride and sulphur*; 13: Lupin: *lupin*:

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

Expresso, Café décaféiné <i>Espresso, decaffeinated coffee</i>	6.00 €
Double Expresso, Cappuccino <i>Double espresso, cappuccino</i>	8.00 €
Thés, Infusions <i>Teas, herbal teas</i>	8.00 €

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

