

HÔTEL NAPOLÉON
CHAMPS-ÉLYSÉES 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)

Languedoc - Grenache blanc Epicure 2017 Grange de Bouys	10,00 €
Bourgogne - Chablis 2017 Saint-Martin Domaine Laroche	12,00 €
Bourgogne - Pouilly Fuissé 2016 Denis Jeandeu	16,00 €

VIN ROSE (12 CL)

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

VINS ROUGES (12 CL)

Vallée du Rhône - Côtes-du-Rhône Villages « Cairanne » 2016 Domaine Richaud	10,00 €
Bourgogne - Côtes Châlonnaises - Mercurey « La Framboisière » 2015 Domaine Faiveley	12,00 €
Bordeaux - Graves 2015 Château Haut-Selve	10,00 €
Bordeaux - Haut-Médoc 2014 Moulin de la Lagune	14,00 €
Bordeaux - Margaux 2014 Brio de Cantenac Brown	16,00 €

Prix nets exprimés en euros *Net prices in euros*

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 €

L'espagnole

Chorizo ibérique et manchego, pommes de terre bravas
Iberico chorizo and manchego cheese, bravas potatoes
(1, 3, 7, 9, 10, 12)

L'italienne

Tartines de légumes grillées, caviar d'aubergines au sésame
Grilles vegetables toasts, eggplant caviar with sesame
(1, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 13)

La terre et mer

Rillettes de maquereau au fromage frais et ses blinis, aiguillettes de poulet à la pistache
Mackerel rillettes with fresh cheese and blinis, lashes chicken
(1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12)

LES ENTREES...

STARTERS...

Saumon fumé Petrossian tranché main (1, 4, 7) <i>Smoked salmon from Petrossian hand-cut</i>	22 €
Saumon confit, pommes de terre fondantes au tarama et betterave fumée 18 € <i>Confit salmon, potatoes with tarama and smoked beet (1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 12)</i>	
Rosace de pommes de terre au chorizo, mozzarella et jambon cru <i>Potatoes rosette with chorizo, mozzarella cheese and ham (5, 7, 8, 12)</i>	16 €
Foie gras de canard mi-cuit au Porto et son chutney (1, 7, 8, 12) <i>Duck foie gras with chutney</i>	22 €
Œuf poché sur potimarron rôti, bacon au sirop d'érable (3, 5, 7, 8, 9, 12) <i>Poached egg with roasted pumpkin, bacon with maple syrup</i>	15 €

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 €

Prix nets exprimés en euros *Net prices in euros*

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 €
Saint-Jacques poêlées, Risotto des sous-bois au vieux parmesan (2, 4, 7, 9, 12) <i>Pan-fried scallops, mushrooms risotto with aged parmesan cheese</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 €
Joues de bœuf Rossini à la cuillère Crèmeux de céleri et oignons (1, 7, 9, 12) <i>Cheek of beef with foie gras, celery and onions puree</i>	27 €
Penne sauce Bolognese, carbonara ou napolitaine (1, 3, 5, 7, 8, 9, 12) <i>Bolognese or carbonara or tomato sauce penne pasta</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 hawaïen au boeuf du Perche Monterey Jack, bacon au sirop d'érable et frites maison (1, 3, 5, 7, 8, 10, 12) <i>Hawaiian hamburger with local beef meat, Monterey Jack cheese and bacon, French fries</i>	25 €
Crumble de légumes d'automne Pignons de pin grillés et sarrasin (1, 5, 7, 8, 9, 12) <i>Autumn vegetables crumble, grilled pine nuts and buckwheat</i>	21 €

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 €
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, 13) <i>Ice cream & sorbets</i>	14 €
Salade de fruits frais <i>Fresh fruits salad</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, CAFES, INFUSIONS

TEAS, COFFEES, HERBAL TEAS

Expresso, Café décaféiné <i>Espresso, decaffeinated coffee</i>	6,00 €
Double Expresso, 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 Lavazza en grain issu de l'agriculture biologique

