



LE BAR & SA TERRASSE

vous accueillent
tous les jours de 7h00 à 23h00.

*The bar and the terrace welcome you every day
from 7:00 am to 11:00 pm.*

CARTE NOURRITURE

en continu
de midi à 22h00.

*FOOD MENU
continuous service
from noon to 10 pm.*

LE MENU

À PARTIR DE MIDI

FROM NOON

Assortiment de fromages affinés (1, 5, 7, 8)	14
<i>Cheese plate</i>	
Assiette de charcuterie (1)	18
Jambon de Porc Noir de Bigorre, Saucisson & rillettes de canard	
<i>Delicatessen plate</i>	
Assiette mixte (1, 5, 7, 8)	20
Jambon de Porc Noir de Bigorre/fromages affinés	
<i>Ham and cheese plate</i>	
Assortiment de 3 recettes	
Super Producteur au choix (2, 5, 7, 10, 11)	18
Crème fine de pois chiches au citron et cumin	
Crème fine bio d'olives Lucq vertes	
Rillettes de canard de Barbarie	
Rillettes de Langoustines	
<i>Choice of 3 recipes Super Producteur:</i>	
<i>Organic chickpea spread with lemon and cumin</i>	
<i>Fine cream of green Lucq olives</i>	
<i>Barbary duck Rillettes</i>	
<i>Langoustines rillettes</i>	
Gaspacho Andalou (9, 12)	12
<i>Andalusian gazpacho</i>	
Saumon fumé Petrossian	
tranché main (1, 4, 5, 7, 8, 10, 12)	22
<i>Hand-cut smoked salmon from Petrossian</i>	
Tomates cœur de bœuf, burrata et pesto (7, 9, 12)	16
<i>Beef heart tomatoe, burrata cheese and pesto</i>	

Salade César au poulet croustillant ou saumon (1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12) <i>Caesar salad with chicken or salmon</i>	16
Napo bowl (1, 4, 5, 6, 8, 10, 11) Saumon mariné, quinoa, carottes râpées, concombre, radis, avocat, houmous, noix de cajou torréfiées, coriandre <i>Napo bowl: marinated salmon, quinoa, grated carrot, cucumber, radish, avocado, houmous, roasted cashew nuts</i>	16
Maxi club au poulet et bacon ou au saumon fumé (1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12) <i>Maxi club with chicken and bacon or smoked salmon</i>	22
Tartare de bœuf, frites maison (3, 6, 10, 12) <i>Tartar steak, homemade French fries</i>	20
Burger 1807, frites maison (1, 3, 7, 8, 9, 11, 12) <i>1807 beef burger, homemade French fries</i>	22
Supplément (1, 4, 5, 7, 8, 10, 12) Mesclun, frites maison OU quinoa aux noix de cajou torréfiées et coriandre <i>Extra: green mesclun, French fries</i> <i>OR quinoa with roasted cashew nuts and coriander</i>	7

LES DESSERTS

THE DESSERTS

Crème brûlée (1, 2, 3, 7, 12) <i>Crème brûlée</i>	10
Coupe de fruits de saison & bio <i>Organic fresh seasonal fruits</i>	10
Glaces et sorbets (1, 5, 6, 9, 11, 12) <i>Ice cream and sorbets</i>	10
Café gourmand (1, 3, 5, 7, 8, 10, 12) <i>Café gourmand</i>	14
Pot de crème au chocolat noir « Valrhona », éclats de noisettes (3, 7, 8) <i>“Valrhona” dark chocolate cream, roasted hazelnuts</i>	10

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>		
Les jus frais «Détox»	33 cl	10
<i>Jus frais / Fresh juices</i>		
Citron, orange, pamplemousse	25 cl	10
<i>Lemon, orange, grapefruit</i>		

SODAS

Coca-cola, Coca-cola Zéro	33 cl	8
Seven Up	33 cl	8
Orangina, Ice Tea	25 cl	8
Fever Tree tonic, ginger beer, ginger ale	25 cl	8

EAUX MINÉRALES / *MINERAL WATERS*

Vittel, San Pellegrino	25 cl	6
Perrier	33 cl	6
Perrier fines bulles, Vittel	50 cl	7
Acqua Panna, San Pellegrino	75 cl	8
Chateldon	75 cl	9

APERITIFS

Martini Rosso, Bianco	10
Campari	10
Aperol	10
Ricard	10
Pastis Bardouin	10
Porto Graham's Fine White	10
Porto Graham's Tawny 10 ans	18

Contenances : apéritifs 7 cl, anis 4 cl



BIÈRES

BEERS

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

COCKTAILS

18 €

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 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 la liqueur française Hystérie, aux notes florales et fruitées.

EL PATRON

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

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

Voyage 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

Voyage 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

20 €

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

Chambor 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 MORITO

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»	16	75
Bruno Paillard Extra Brut «Première Cuvée»	18	190
Bruno Paillard Extra Brut Rosé	20	100
Napoléon Blanc de blancs	18	90
Laurent Perrier Brut «La Cuvée»		100
Laurent Perrier «Cuvée Grand Siècle»		250
Dom Pérignon		300
Kir Royal	18	
Parfums : Vanille, Cassis, Mûre, Framboise, Mandarine, Pêche		
<i>Flavours: Vanilla, Blackcurrant, Blackberry, Raspberry, Mandarin, Peach</i>		
Kir Royal Deluxe	20	
Chambord Royale, St Germaina		



VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

12 cl

VINS BLANCS *WHITE WINES*

Loire - Pouilly Fumé Vieilles Vignes 2018 Régis Minet	9
Bourgogne - Chablis 2018 Saint-Martin Domaine Laroche	10
Bourgogne - Pouilly Fuissé «Secret Minéral» 2017 Denis Jeandeu	14

VIN ROSE *ROSE WINE*

Côtes-de-Provence - Magali 2020 Domaine Saint-André de Figuière	9
--	---

VINS ROUGES *RED WINE*

Bourgogne - Côtes Châlonnaises 2018 Mercurey La Framboisière - Domaine Faiveley	9
Vallée du Rhône – Saint-Joseph Marandy 2016 Domaine Brotte	9
Bordeaux – Saint-Emilion Grand Cru 2016 Château Riou de Thailas	11
Bordeaux - Haut-Médoc 2014 Moulin de la Lagune	13
Bordeaux - Margaux 2015 Brio de Cantenac Brown	15

PALAIS DES THES : 9 €

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.

INFUSIONS / *HERBAL TEAS*

Verveine : Infusion de verveine, fraîche et citronnée.

Verbena infusion, fresh and zesty.

Camomille : Infusion de camomille, très relaxante.

Chamomile infusion, very relaxing.

Menthe : Infusion de menthe, fraîche et purifiante.

Mint infusion, fresh and purifying.

Tilleul : infusion de 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	6
Espresso, decaffeinated coffee	
Double Espresso, Cappuccino, Mocha	9
Latte Macchiato	9
Chocolat chaud	9
Hot chocolate	

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	50

ARMAGNACS

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

LIQUEURS

Hedonist Cognac et liqueur de gingembre	14
Cointreau	14
Grand Marnier	14
Midori (liqueur de Melon)	14
Get 27	14
31, Bailey's	14
Amaretto Disaronno	14
St Germain Fleur & Baie de Sureaux	14
Chambord Royale Framboise noire	14
Limoncello Kypris	14

Contenance : 4 cl

Tout accompagnement est facturé de 3 à 4 €

L'équipe du Bivouac vous remercie de votre visite,
et espère que vous avez passé un agréable 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.*

LISTE DES ALLERGENES

LIST OF ALLEGENS

- 1 • Céréales contenant du gluten
Cereals grains containing gluten
- 2 • Crustacés
Seafood
- 3 • Œufs
Eggs
- 4 • Poisson
Fish
- 5 • Arachide
Peanuts
- 6 • Soja
Soya
- 7 • Lait
Milk
- 8 • Fruits à coque
Tree nuts
- 9 • Céleri
Celery
- 10 • Moutarde
Mustard
- 11 • Graines de sésame
Sesam seed
- 12 • Anhydride sulfureux & sulphites
Sulphurous anhydride & sulphur
- 13 • Lupin
Lupin
- 14 • Mollusques
Shellfish