



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>		
Les jus frais «Détox»	33 cl	12
<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	10
Seven Up	33 cl	10
Orangina, Ice Tea	25 cl	10
Fever Tree tonic, ginger beer, ginger ale	25 cl	10

EAUX MINERALES / 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 : apéritifs 7 cl, anis 4 cl



BIERES

BEERS

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 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 Silver, 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

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
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»	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 Flavours: Vanilla, Blackcurrant, Blackberry, Raspberry, Mandarin, Peach		
Kir Royal Deluxe	22	
Chambord Royale, St Germain		



VINS AU VERRE

12 cl

VINS BLANCS

Loire - Pouilly Fumé Vieilles Vignes 2018	10
Régis Minet	
Bourgogne - Chablis 2018	12
Saint-Martin Domaine Laroche	
Bourgogne - Pouilly Fuissé «Secret Minéral» 2017	16
Denis Jeandeau	

VIN ROSE

Côtes-de-Provence - Magali 2020	10
Domaine Saint-André de Figuière	

VINS ROUGES

Bourgogne - Côtes Châlonnaises – Mercurey 1^{er} Cru	12
Clos des Myglands - 2017 Domaine Faiveley	
Vallée du Rhône – Saint-Joseph Marandy 2016	12
Domaine Brotte	
Bordeaux – Saint-Emilion Grand Cru 2016	13
Château Riou de Thaillass	
Bordeaux - Haut-Médoc 2014	15
Moulin de la Lagune	
Bordeaux - Margaux 2015	18
Brio de Cantenac Brown	

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.

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 7

Espresso, decaffeinated coffee

Double Espresso, Cappuccino, Mocha 9

Latte Macchiato 9

Chocolat chaud 9

Hot chocolate

LE MENU

A PARTIR DE MIDI

From noon

Assortiment de fromages affinés	16
<i>Cheese plate</i> (1, 5, 7, 8)	
Assiette de charcuterie	25
Jambon de Porc Noir de Bigorre, Saucisson & rillettes de canard <i>Delicatessen plate</i> (1)	
Assiette mixte	25
(Jambon de Porc Noir de Bigorre/fromages affinés) <i>Ham and cheese plate</i> (1, 5, 7, 8)	
Assortiment de 3 recettes Super Producteur au choix	19
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> Organic chickpea spread with lemon and cumin Fine cream of green Lucq olives Barbary duck Rillettes Langoustines rillettes (2, 5, 7, 10, 11)	
Gaspacho Andalou	14
<i>Andalusian gazpacho</i> (9, 12)	
Saumon fumé Petrossian tranché main	26
<i>Hand-cut smoked salmon from Petrossian</i> (1, 4, 5, 7, 8, 10, 12)	
Tomates cœur de bœuf, burrata et pesto	16
<i>Beef heart tomatoe, burrata cheese and pesto</i> (7, 9, 12)	

Salade César au poulet croustillant ou saumon	20
Caesar salad with chicken or salmon (1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12)	
Napo bowl	20
Saumon mariné, quinoa, carottes râpées, concombre, radis, avocat, houmous, noix de cajou torréfiées, coriandre Napo bowl: marinated salmon, quinoa, grated carrot, cucumber, radish, avocado, houmous, roasted cashew nuts (1, 4, 5, 6, 8, 10, 11)	
Maxi club au poulet et bacon ou au saumon fumé	25
Maxi club with chicken and bacon or smoked salmon (1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12)	
Tartare de bœuf, frites maison	25
Tartar steak, homemade French fries (3, 6, 10, 12)	
Burger 1807, frites maison	25
1807 beef burger, homemade French fries (1, 3, 7, 8, 9, 11, 12)	
En accompagnement	9
Mesclun, frites maison Ou quinoa aux noix de cajou torréfiées et coriandre On the side: green mesclun, French fries or quinoa with roasted cashew nuts and coriander (1, 4, 5, 7, 8, 10, 12)	

LES DESSERTS

DESSERTS

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

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	17
31, 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'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 ALLERGÈNES

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