



LE BAR
& SA TERRASSE

vous accueillent
tous les jours de 7h30 à 22h30.

*The bar and the terrace welcome you
every day from 7:30 am to 10:30 pm.*

CARTE NOURRITURE
de midi à 22h00.

*FOOD MENU
from noon to 10:00 pm.*

OFFRE DE RESTAURATION
DISPONIBLE
DE MIDI A 22H00

*FOOD OFFER
FROM NOON UNTIL 10:00 PM*

NOS PLANCHES *OUR BOARDS*

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS <i>Cheese plate</i>	14
ASSIETTE DE CHARCUTERIE Jambon de Porc Noir de Bigorre, saucisson & rillettes de canard <i>Delicatessen plate</i>	18
ASSIETTE MIXTE Jambon de Porc Noir de Bigorre/fromages affinés <i>Ham and cheese plate</i>	20
SAUMON FUMÉ PETROSSIAN TRANCHE MAIN <i>Hand-cut smoked salmon from Petrossian</i>	22

LA CARTE A ÉTÉ ÉLABORÉE
EN COLLABORATION
AVEC DES PARTENAIRES ENGAGÉS
QUI PARTAGENT NOS VALEURS.

*The menu has been elaborated with committed partners
who respect our values.*



Super Producteur remet les producteurs au cœur de la chaîne alimentaire et du mieux nourrir. Ils sont animés par la passion pour le produit. « Nous sommes attachés au terroir dans lequel nos légumes poussent, nos volailles gambadent, nos poissons grandissent... » C'est la source de l'inspiration de nos recettes.

*Put producers back at the heart of the food chain and better nutrition. They are driven by a passion for the product.
"We are attached to the soil in which our vegetables grow, our poultry are swinging, our fish are growing..."
It is the source of inspiration for our recipes.*



Les Bocaux du bistrot nous dévoilent des recettes saines, équilibrées, authentiques à base de produits bruts français essentiellement.

De bons petits plats traditionnels préparés en bocaux comme le faisaient nos grands-parents.

They unveil healthy, balanced, authentic recipes based mainly on French food products.

Good traditional dishes prepared in jars like our grandparents did.

NOS BOCAUX *OUR JARS*

CÔTÉ SALÉ / *SALTY SIDE*

CRÈME FINE BIO DE POIS CHICHES AU CITRON ET CUMIN* (100 gr) <i>Organic chickpea spread with lemon and cumin</i>	10
CRÈME FINE BIO ARTICHAUTS* (100 gr) <i>Fine cream of organic artichokes</i>	10
RILLETTES DE CANARD DE BARBARIE* (100 gr) <i>Barbary duck Rillettes</i>	12
RILLETTES DE LANGOUSTINES* (100 gr) <i>Langoustines rillettes</i>	12
*SERVI AVEC DES FEUILLES DE PAIN BIO AU POIS CHICHE ET CURCUMA <i>Served with organic Chickpea crackers with tumeric</i>	
GASPACHO ANDALOU OU SOUPE DE SAISON <i>Spanish Gaspacho Seasonal soup</i>	12
SALADE DE FÈVES & POULPE, POIVRONS GRILLÉS <i>Fava bean & octopus salad, grilled pepper</i>	14
WOK DE LÉGUMES & TOFU** <i>Wok of vegetables & tofu</i>	14
CONFIT DE CANARD DU SUD OUEST, POMMES DE TERRE SARLADAISES ** <i>Preserved duck, Sarladaises potatoes</i>	16
LIEU NOIR «PÊCHE DE LIGNE», RATATOUILLE** <i>Black cod (North-Atlantic), tomato, zucchini, eggplant, sweet pepper, onion, garlic, salt, pepper, olive oil</i>	16

**SERVI CHAUD *Served hot*

NOS BOCAUX

OUR JARS

CÔTÉ SUCRÉ / *SWEET TOUCH*

LE PETIT POT DE CHOCOLAT NOIR « VALRHONA », ÉCLATS DE NOISETTES	8
<i>Valrhona Dark chocolate, roasted hazelnut</i>	
CRÉME VANILLE, AMANDES TORRÉFIÉES	8
<i>Custard cream, roasted almonds</i>	
PANNA COTTA BANANE & KIWI	8
<i>Kiwi and banana panna cotta</i>	
CRUMBLE POMME RHUBARBE	8
<i>Apple & rhubarb crumble</i>	



BOISSONS FRAICHES

COLD DRINKS

JUS DE FRUITS

FRUITS JUICES

Pomme, tomate <i>Apple, tomato</i>	33 cl	10
Nectar de fraise, nectar de mangue <i>Strawberry nectar, mango nectar</i>	33 cl	10
Citron, orange, pamplemousse <i>Lemon, orange, grapefruit</i>	25 cl	10

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



BIERES

BEERS

BOUTEILLES *BOTTLE*

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

PRESSION *DRAFT*

1664 Pression, Panaché, Monaco	33 cl	10
1664 Pression, Panaché, Monaco	50 cl	14

LES CHAMPAGNES

	Coupe 15 cl	Btle 75 cl
Besserat de Bellefon Brut «Cuvée des Moines»	16	75
Bruno Paillard Extra Brut «Première Cuvée»	18	90
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
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*

Expresso, Café décaféiné 6

Espresso, decaffeinated coffee

Double Expresso, 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

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, 31	14
Bailey's	14
Amaretto Disaronno	14
St Germain Fleur & Baie de Sureaux	14
Chambord Royale Framboise noire	14
Limoncello Kypris	17

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 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