

# **BIVOUAC**

CAFÉ RESTAURANT

# CAFÉ RESTAURANT LE BIVOUAC

## APERITIFS



### ALCOOLS

Kir.....	7
Kir - Cava.....	10,5
Porto blanc-rouge.....	7,25
Martini blanc-rouge.....	7,25
Pineau des Charentes.....	8
Campari.....	8
Ricard.....	7,5
Rhum blanc-brun.....	9
Johnny Walker Red - Jameson.....	9
Gin Bombay.....	9,5
Picon bière.....	8
Picon vin blanc.....	10,5



### COCKTAILS

Cocktail Napoléon.....	11,5
<i>Crème de cassis, jus de citron, Mandarine Napoléon</i>	
Tequila Lion.....	11,5
<i>Tequila, grenadine, jus d'orange</i>	
Wellington palmer.....	12
<i>Gin, jus de citron, Tonic Pink</i>	
Cocktail maison.....	12
<i>Cointreau, sirop de vanille, grenadine, Bliss Tonic pink</i>	
Apérol Spritz.....	11,5



### MOCKTAILS

Le Chose.....	6
<i>Jus de pamplemousse, tonic</i>	
Le Bidule.....	6
<i>Pomme, tonic</i>	
Le Machin.....	6
<i>Jus d'orange, tonic</i>	
Maison 0%.....	8,75
<i>Sirop de vanille, grenadine, tonic pink</i>	
Le Colonel.....	8,5
<i>Sirop de cassis, eau pétillante, jus de pamplemousse</i>	
Le Wellington.....	7
<i>Ice tea maison, limonade maison, eau pétillante</i>	

### CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

Cava Masia Salat Bio.....	9 - 35
Blanc de Noirs Brut.....	58
<i>Louis Van't Hooghof</i>	
Cuvée Royale Brut Champagne.....	65
<i>Joseph Perrier</i>	



# CAFÉ RESTAURANT LE BIVOUAC

## SOFTS ET BIÈRES/ SOFTS & BEERS



### SOFTS

Eau plate Chaudfontaine . . . . .	3,5 - 6,5
<i>Sirop (menthe, grenadine) +0,5</i>	
Eau pétillante Chaudfontaine	3,5 - 6,5
<i>Sirop (menthe, grenadine) + 0,5</i>	
Coca Cola - coca zéro . . . . .	3,95
Fanta Orange . . . . .	3,95
Fuze Tea . . . . .	4
<i>Pétillant, pêche-hibiscus</i>	
Sprite . . . . .	3,95
Minute Maid . . . . .	4
<i>Orange, pomme, multifruits, pomme cerise, tomate</i>	
Premium Bliss . . . . .	4
<i>Tonic, pink, agrum</i>	
Jus de pamplemousse . . . . .	4,5
Cécémel . . . . .	4

### BIÈRES EN BOUTEILLE/ BOTTLED BEERS

Orval . . . . .	8,5
Chimay Bleue . . . . .	6
WestMalle Triple. . . . .	6,5
Rodenbach. . . . .	4
Duvel . . . . .	5,5
Carlsberg o° . . . . .	4,5
Saint Hubertus blanche, ambrée . .	5,2
Waterloo NA 0,2% . . . . .	4,95



### BIÈRES AU FÛT / DRAUGHT BEERS

Waterloo Pils (25cl) . . . . .	3,6
Waterloo Pils (50cl) . . . . .	7,2
Waterloo Récolte. . . . .	4,90
Waterloo Triple blonde. . . . .	5,6
Waterloo Double brune . . . . .	5,7



### HOMEMADE

Ice Tea maison . . . . .	5
Limonade maison . . . . .	5

### LES PLANCHES APÉRITIVES/ APPETIZER BOARDS

Portion de fromage . . . . .	9	Assiette gourmande . . . . .	34
<i>Serving of cheese</i>		<i>Gourmet platte for two people</i>	
Portion de salami . . . . .	10	<i>1 chicken croquette, 1 cheese croquette,</i>	
<i>Serving of salami</i>		<i>burrata with ham and melon, gazpacho</i>	
Portion mixte . . . . .	16		
<i>Mixed serving</i>			



# CAFÉ RESTAURANT LE BIVOUAC

## VINS/WINES

### ROUGES - RED

BOUTEILLE

Grand bateau by Beychevelle, <i>France, Bordeaux AOC 2020</i> .....	31
Pinot Noir, Fournier, <i>France, Loire 2020</i> .....	35
Rouge en conversion Les Camassots .....	33

### BLANCS - WHITE

Grand bateau by beychevelle, <i>France, Bordeaux AOC 2021</i> .....	31
Sauvignon, Fournier, <i>France, Loire 2021</i> .....	36
Cote du Rhône, <i>Domaine de l'Amandine</i> .....	35

### LA SÉLECTION DU SOMMELIER - SOMMELIER'S SELECTION

#### Domaine Le Pré, Cuvée la Petite Source France - Pays d'Oc IGP

	VERRE	1/4L	1/2L	BOUTEILLE
<i>Blanc</i> .....	6	10	18	27
<i>Rosé</i> .....	6	10	18	27
<i>Rouge</i> .....	6	10	18	27

#### Cheverny, Domaine de Chesneau

<i>Blanc</i> .....	7	—	—	38
--------------------	---	---	---	----

#### Le Petit Miracle, côtes du Rousillon

<i>Rouge</i> .....	7	—	—	38
--------------------	---	---	---	----



# CAFÉ RESTAURANT LE BIVOUAC

## ENTRÉES/ STARTERS



- Gaspacho ..... 9,5
- Burrata sur son carpaccio de tomates d'Antan ..... 18,5  
*Burrata with ham and melon*
- Croquette aux 3 fromages (à la pièce) ..... 9,5  
*Cheese croquette*
- Croquette aux crevettes (à la pièce) ..... 10,5  
*Shrimp croquette*
- Croquette de volaille (à la pièce)..... 9  
*Chicken croquette*

- Duo de croquettes (*au choix*) ..... 19  
*Duo of Croquettes (your choice)*
- Ceviche de saumon aux agrumes et avocat ..... 19,5  
*Salmon ceviche with citrus and avocado*
- Carpaccio de bœuf\* ..... 18  
*Beef carpaccio - arugula, sun-dried tomatoes, parmesan, pine nuts, lemon pesto*
- Scampis frits, sauce tartare au citron vert\* ..... 17  
*Fried scampi, lime tartar sauce.*

\*Certaines de nos entrées peuvent être adaptées en plats.  
Un supplément de 3 euros vous sera demandé.

\*Some of our starters can be adapted into main courses.  
An additional charge of €3 will apply.



## LES PLANCHES APÉRITIVES/ APPETIZER BOARDS

- Portion de fromage ..... 9  
*Serving of cheese*
- Portion de salami ..... 10  
*Serving of salami*
- Portion mixte ..... 16  
*Mixed serving*

- Assiette gourmande (pour 2) ..... 34  
*Gourmet platte for two people*  
*1 chicken croquette, 1 cheese croquette, burrata with ham and melon, gazpacho*

Une question sur les allergènes présents dans les plats ? Scannez pour découvrir la carte des allergènes.

Any questions about allergens in our dishes? Scan to view the allergen menu.




# CAFÉ RESTAURANT LE BIVOUAC

## PLATS/ MAIN DISHES



### SALADES ET BOWL

- Salade du chef ..... 23  
*Smoked salmon, scampi, smoked trout, yogurt and chive dressing*
- Salade César ..... 21
- Waterloo Bowl saumon cru..... 22,5  
*Poke bowl with raw salmon*
-  Waterloo Bowl falafel ..... 20,5



### BURGERS

- Burger Wellington ..... 24  
*Beef Burger - Bun, salad, tomato, onion confit, cheese, Belgian beef, house sauce*
-  Burger Végétarien ..... 23  
*Vegetarian burger - fries, salad, tomato, crispy onions, vegan cheese, house sauce*



### 100% BELGES/ 100% BELGIAN

- Américain maison ..... 22,5  
*Homemade steak tartare, fries*
- Boulettes Sambre et Meuse..... 21,5  
*Sambre and Meuse meatballs, fries*
- Boulettes sauce tomate ..... 20,5  
*Meatballs in tomato sauce, fries*



### VIANDES / MEATS

- Pavé de boeuf (+200gr) ..... 25  
*Beef steak, fries, salad*
- Entrecôte Holstein (+300gr) ..... 32,5  
*Holstein ribeye, fries, salad*
- Tagliatta (+200gr) ..... 29,5  
*Ribeye tagliata, sun-dried tomatoes, arugula, parmesan, balsamic glaze and baby potatoes*
- Brochettes de volaille, sauce fine champagne, pommes croquettes..... 22,5  
*Chicken skewers, champagne cream sauce, croquette potatoes*



### SUPLÉMENTS/ EXTRAS \*

#### Sauces chaudes / hot sauces +4

*Poivre vert, archiduc, béarnaise*

#### Sauces froides / cold sauces +2

*Mayonnaise, ketchup, moutarde, beurre maitre d'hotel*

#### Frites / fries +4

\* Extras only as a side with a main dish

# CAFÉ RESTAURANT LE BIVOUAC

## PLATS/ MAIN DISHES



### POISSONS / FISH

Pavé de saumon aux légumes, pommes  
grenailles, sauce béarnaise ..... 25  
*Salmon fillet, vegetables, baby potatoes, béarnaise sauce*

Fish and chips, salade, frites, sauce tartare.....21  
*Fish and chips, fries, salad, tartar sauce*




### PÂTES / PASTA

Linguine bolognaise ..... 17

Linguine serrano pesto ..... 20

Linguine aux scampis tomate basilic ..... 21,5  
*Linguine with shrimp, tomato and basilic*

 Linguine bolognaise végétarien..... 18  
*Vegetarian linguine bolognese*


## PLATS ENFANTS / KIDS' MENU

PLAT ENFANT : 12

PLAT ENFANT + DESSERT (1BOULE DE GLACE) : 15




Brochette de volaille  
*Chicken skewer with compote and fries*

 Nuggets végétarien  
*Vegetarian nuggets, salad, fries*

Fish sticks sauce tartate  
*Fish sticks, tartar sauce, fries*

Linguine bolognaise

 Linguine bolognaise végan

Merci de noter qu'une seule addition sera faite par table. À partir de 8 personnes, le nombre de choix est limité à 4 par groupe

Please note that only one bill will be issued per table. For parties of 8 or more, each group is limited to 4 choices.

# CAFÉ RESTAURANT LE BIVOUAC

## DESSERTS



Crème brûlée du chef .....	10	Dame blanche .....	11,5
Mousse au chocolat .....	9,5	Dame noire .....	11,5
Tartelette citron meringuée .....	11	Coupe fraise (en saison) .....	13,5
<i>Mini lemon meringue tart</i>		<i>Strawberry sundae (in season)</i>	
Crêpes au sucre (2 pièces) .....	8	Trio de sorbet .....	10
Gaufre de Bruxelles .....	7,5		
<i>Brussels Waffle</i>			

## LES SUPPLÉMENTS / EXTRAS \*



Supplément chocolat	+2
Supplément chantilly	+2
Supplément boule de glace	+3,5
Supplément fraise	+4

\*Extras only with a dessert



## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café - Déca .....	3,6
Expresso - Double expresso .....	3,6 - 5,5
Cappuccino .....	4,7
Chocolat chaud .....	4,7
<i>Supp chantilly +1,75</i>	
Thé - Thé à la menthe .....	4 - 5
Latte Macchiato .....	5,5
Italian coffee .....	12
Irish coffee .....	12



## DIGESTIFS

Armagnac .....	9
Cognac .....	9
Calvados .....	9
Eau de villée .....	9
Amaretto .....	9
Bailey's .....	8
Mandarine napoléon .....	9
Cointreau .....	9
Limoncello .....	9
Get 27 .....	8