



# **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

### HOMEMADE

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

### 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



### 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
Waterloo Cherry . . . . .	5,9

### LES PLANCHES APÉRITIVES/ APPETIZER BOARDS

Portion de fromage . . . . .	9
<i>Serving of cheese</i>	
Portion de salami . . . . .	10
<i>Serving of salami</i>	
Portion mixte . . . . .	16
<i>Mixed serving</i>	

Assiette gourmande . . . . .	31,5
<i>Gourmet platte for two people</i>	
<i>Mini croquettes de fromage et de crevettes,</i>	
<i>pâte en croûte, verrine de soupe, char-</i>	
<i>cuterie, fromage.</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



Soupe du jour..... 9,5

*Soup of the day*

Scampis poiraux baies rose\*..... 17,5

*Scampi with leeks and pink peppercorns*

Croquette de fromage ..... 9,5 - 18,5

*Cheese croquette*

Croquette de crevettes ..... 10,5 - 20,5

*Shrimp croquette*

Duo de croquettes (fromage et crevettes) 19,5

*Croquette duo*

Aumônière de fromages d'abbaye au sirop  
de Liège, pomme et noix ..... 17

*Beggar's purse with abbey cheeses, Liège syrup,  
apple and walnuts*

Toasts au saumon fumé\*..... 18

*Toast with smoked salmon*

Carpaccio de boeuf\*..... 17,5

*Beef carpaccio*

\*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 ..... 31,5

*Gourmet platte for two people*

*Mini croquettes de fromage et de crevettes,  
pâte en croûte, verrine de soupe, char-  
cuterie, fromage.*



*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 BIVOUC

## PLATS/ MAIN DISHES

### CLASSIQUES/ CLASSICS



### 100% BELGES/ 100% BELGIAN



Salade chèvre miel spéculoos ..... 20

*Warm goat cheese salad with honey and speculoos*

Fish and chips ..... 20

Burger Wellington ..... 23,5

*Beef burger*

Burger César ..... 21

*Chicken burger*

Pavé de boeuf ..... 25

*Beef steak*

Linguine bolognaise ..... 17

Linguine carbonara ..... 19

Linguine aux scampis ..... 21

*Linguine with shrimp, tomato and cream*

Hachis parmentier végétarien ..... 20

*Vegetarian shepherd's pie*

Saumon rôti, légumes chauds et sa sauce crème à l'aneth ..... 25

*Roasted salmon, warm vegetables, and dill cream*

Carbonnade flamande

à la bière de Waterloo ..... 21

*Flemish beef stew with Waterloo beer*

Stoemp saucisse lard et oeuf

sur le plat ..... 22

*Stoemp with sausage, bacon and fried egg*

Les boulettes à la liégeoise ..... 20,5

*Liège-style meatballs*

Américain maison ..... 22

*Homemade steak tartare*

Le traditionnel vol-au-vent ..... 20

*Traditional chicken vol-au-vent*

### POUR LES ENFANTS / KIDS' MENU



PAVÉ DE BOEUF ENFANT 12

*Children's beef steak*

NUGGETS VÉGÉTARIENS 12

*Vegetarian nuggets, salad and fries*

FISH STICK SAUCE TARTARE ET FRITES 12

*Fish sticks with tartar sauce and fries*

LINGUINE BOLOGNAISE 12

### SUPPLÉMENTS/ EXTRAS

Sauces chaudes/Hot sauces +4

*Poivre vert, archiduc, béarnaise*

Sauces froides/Cold sauces +2

*Mayonnaise maison, ketchup, moutarde*

Frites/fries +4



### Le saviez vous ?

Avant d'être un restaurant, Le Café Restaurant Le Bivouac abritait un musée de cire consacré à la bataille de Waterloo. Les statues, créées par les artistes du musée Grévin de Paris, sont encore visibles dans le Mémorial. En 1953, le directeur Norbert Brassine transforma une annexe du musée en restaurant, devenu un lieu de rendez-vous incontournable pour les passionnés de l'Empire.

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 BIVOUCAC

## DESSERTS



Crème brûlée du chef .....	10
Tartelette citron meringuée .....	11
<i>Mini lemon meringue tart</i> .....	
Tiramisu aux speculoos.....	10,5
Traditionnelle dame blanche.....	11,

Moelleux au chocolat, caramel beurre salé et sa boule de glace vanille .....	12,5
<i>Warm chocolate cake with salted caramel and a scoop of ice cream</i>	
Tarte tatin.....	12



### CRÊPES

Crêpes au sucre (2 pièces).....8

Supplément chocolat +2  
Supplément chantilly +2  
Supplément glace +2

### GAUFRE DE BRUXELLES/ BRUSSELS WAFFLE

Gaufre au sucre .....7,5

Supplément chocolat +2  
Supplément chantilly +2  
Supplément glace +2



## 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

### Did you know ?

Before becoming a restaurant, Le Café Restaurant Le Bivouac used to house a wax museum dedicated to the Battle of Waterloo. The statues, created by artists from the Grévin Museum in Paris, can still be seen at the Memorial. In 1953, the director Norbert Brassine converted an annex of the museum into a restaurant, which has since become a must-visit meeting place for enthusiasts of the Napoleonic era.