

# LE BIVOUAC

## LES APERITIFS



### NOS BULLES

	Coupe	Bouteille
<b>CAVA MASIA SALAT BIO</b> 	8	32
 <b>DOMAINE ENTRE DEUX MONTS</b> Wiscoutre		52



### NOS ALCOOLS

<b>KIR</b>	6
<b>KIR - CAVA</b>	9,5
<b>PORTO BLANC-ROUGE</b>	7
<b>MARTINI BLANC-ROUGE</b>	7
<b>PINEAU DES CHARENTES</b>	7
<b>CAMPARI</b>	7
<b>RICARD</b>	7
<b>RHUM BLANC-BRUN</b>	9
<b>JOHNNY WALKER RED JAMESON</b>	- 9
<b>GIN BOMBAY</b>	9,5
<b>GIN MONT SAINT JEAN</b>	11
<b>PICON BIÈRE</b>	8
<b>PICON VIN BLANC</b>	9,5

### NOS COCKTAILS



<b>DARK STORMY</b> RHUM, CITRON VERT, AMERS D'ANGOSTURA, GINGER BEER	11,5
<b>LAZY RED CHEEKS</b> VODKA, FRAMBOISE, VIOLETTE, CITRON VERT	11,5
<b>GUAVA MARGARITA</b> TEQUILA, GOYAVE, TRIPLE SEC, CITRON VERT	11,5
<b>WATERLOO STAR MARTINI</b> VODKA, PASSION, SIROP DE VANILLE, CITRON VERT	12
<b>MAI TAI</b> RHUM BRUN, RHUM OVERPROOF, TRIPLE SEC, CITRON VERT, ORGEAT	11,5
<b>MOJITO (MAISON)</b> RHUM, MENTHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, EAU PÉTILLANTE	11
<b>COCKTAIL MAISON</b> COINTREAU, SIROP DE VANILLE, GRENADINE, BLISS TONIC PINK	11,5
<b>APEROL SPRITZ</b>	11,5
<b>LONG ISLAND</b> TEQUILA, RHUM, COINTREAU, VODKA, GIN, CITRON VERT	11 12,5



### NOS MOCKTAILS

<b>AMBROSIA 0%</b> GOYAVE, CANNEBERGES, FRAMBOISE, CITRON	7,5
<b>LAZY RED CHEEKS 0%</b> FRAMBOISE, VIOLETTE, CITRON VERT, EAUX PÉTILLANTE	7,5
<b>IPANEMA 0%</b> FRUIT DE LA PASSION, CITRON VERT, GINGER BEER	7,5
<b>MOJITO 0%</b> MENTHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, EAU PÉTILLANTE	



# LE BIVOUAC

## LES VINS

### ROUGE

	0,75l
<b>GRAND BATEAU BY BEYCHEVELLE</b> France, Bordeaux AOC 2020	<b>29</b>
<b>SYRAH, VILLA BLANCHE</b> France, Pays d'OC IGP 2020	<b>29</b>
<b>PINOT NOIR, FOURNIER</b> France, Loire 2020	<b>35</b>

### BLANC

	0,75l
<b>GRAND BATEAU BY BEYCHEVELLE</b> France, Bordeaux AOC 2021	<b>29</b>
<b>CHARDONNAY, VILLA BLANCHE</b> France, Pays d'OC IGP 2021	<b>29</b>
<b>SAUVIGNON, FOURNIER</b> France, Loire 2021	<b>35</b>

### BIO/ BIODYNAMIE/ SANS SULFITES

	0,75l
<b>BLANC BIODYNAMIE A FLEUR DE PAMPRE</b> Domaine de la Florane France Côtes- du-Rhône village AOC 2021	<b>35</b>
<b>ROUGE EN CONVERSION LES CAMASSOTS</b> Domaine Chamfort France Côtes-du- Rhône AOC	<b>33</b>
<b>ROUGE SANS SULFITES JE NE SOUFFRE PLUS</b> Domaine La Florane France Côtes-du- Rhône Villages Visan AOC	<b>39</b>

### SÉLECTION DU SOMMELIER

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

	Verre	1/4L	1/2L	75cl
<b>BLANC</b>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>17</b>	<b>26</b>
<b>ROSÉ</b>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>17</b>	<b>26</b>
<b>ROUGE</b>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>17</b>	<b>26</b>

# LE BIVOUAC

## LES BIÈRES

### ● BIÈRES TRAPPISTES

---

ORVAL	7
CHIMAY BLEUE	6
ROCHEFORT 6°	5
ROCHEFORT 8°	6
WESTMALLE DOUBLE	5
WESTMALLE TRIPLE	6



### ● BIÈRES AU FÛT

---

WATERLOO PILS (25CL)	3,5
WATERLOO PILS (50CL)	6,75
WATERLOO RÉCOLTE	4,65
WATERLOO TRIPLE BLONDE	5,5
WATERLOO DOUBLE BRUNE	5,5
KRIEK TIMMERMANS	4,5

### ● BIÈRES EN BOUTEILLE

---

MAREDRET MONASTERIUM ALTUS	6,5
RODENBACH	3,5
HOEGAARDEN BLANCHE	4
DUVEL	5
CARLSBERG 0°	3,5
SCOTCH GORDON	4,5

# LE BIVOUAC

## SOFTS, BOISSONS CHAUDES ET SNACKS

### SOFTS



<b>EAU CHAUDFONTAINE</b>	3,5 - 6
Plate - pétillante 25cl-50cl + sirop (+0,5)	
<b>COCA COLA - COCA ZÉRO</b>	3,75
<b>FANTA ORANGE</b>	3,75
<b>FUZE TEA</b>	3,75
Pétillant, green, pêche hibiscus	
<b>SPRITE</b>	3,75
<b>MINUTE MAID</b>	3,75
Orange, pomme, multifruits, pomme cerise, tomate	
<b>TONIC</b>	3,75
Tonic, tonic pink, tonic Agrum, ginger beer & chili	
<b>CÉCÉMEL</b>	3,75

### BOISSONS CHAUDES



<b>CAFÉ - DECA</b>	3,5
<b>EXPRESSO - DOUBLE EXPRESSO</b>	3,5 - 4,5
<b>CAPPUCCINO</b>	4,5
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	4,5
Supp chantilly + 1,75	
<b>THÉ - THÉ À LA MENTHE</b>	4 - 5
<b>LATTE MACCHIATO</b>	5
Supp sirop de caramel ou noisette + 0,6	
<b>ITALIAN COFFEE</b>	11,5
<b>IRISH COFFEE</b>	11,5

### SNACKS



<b>GAUFRE</b>	3
<b>CHIPS (SEL/PAPRIKA)</b>	2,5
<b>LÉO</b>	2,5
<b>SNICKERS</b>	2,5

Le  
**BIVOUAC**  
CAFÉ RESTAURANT

ROUTE DU LION 1815, 1410  
WATERLOO

02 581 08 24



# LE BIVOUAC

UNIQUEMENT LE WEEK-END  
LES PLANCHES



## PLANCHE DE CHARCUTERIE

16€

## PLANCHE DE FROMAGE D'ABBAYE

18€



## PLANCHE MIXTE

30€

