



Café restaurant  
LE BIVOUAC

# LE BIVOUAC

## LES APERITIFS



### LES BULLES

**CAVA MASIA SALAT BIO** 

Coupe 8 Bouteille 32

 **DOMAINE ENTRE DEUX MONTS**  
Wiscoutre



### LES ALCOOLS

### LES COCKTAILS



**COCKTAIL NAPOLÉON**

11

CRÈME DE CASSIS, JUS DE CITRON,  
MANDARINE NAPOLÉON

**LAZY RED CHEEKS**

11,5

VODKA, FRAMBOISE, VIOLETTE, CITRON  
VERT

**WATERLOO STAR MARTINI**

12

VODKA, PASSION, SIROP DE VANILLE,  
CITRON VERT

**MOJITO (MAISON)**

11

RHUM, MENTHE, CITRON VERT, SUCRE DE  
CANNE, EAU PÉTILLANTE

**COCKTAIL MAISON**

11,5

COINTREAU, SIROP DE VANILLE, GRENADINE,  
BLISS TONIC PINK

**APÉROL SPRITZ**

11

**KIR**

6

**KIR - CAVA**

9,5

**PORTO BLANC-ROUGE**

7

**MARTINI BLANC-ROUGE**

7

**PINEAU DES CHARENTES**

7

**CAMPARI**

7

**RICARD**

7

**RHUM BLANC-BRUN**

9

**JOHNNY WALKER RED -  
JAMESON**

9

**GIN BOMBAY**

9,5

**GIN MONT SAINT JEAN**

11

**PICON BIÈRE**

8

**PICON VIN BLANC**

9,5



### LES MOCKTAILS

**MAISON 0%**

7,5

SIROP DE VABILLE, GRENADINE, TONIC PINK

**LE COLONEL**

8

SIROP DE CASSIS, EAU PÉTILLANTE, JUS DE  
PAMPLEMOUSSE

**IPANEMA 0%**

7,5

FRUIT DE LA PASSION, CITRON VERT,  
GINGER BEER

**MOJITO 0%**

7

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	3/4 L
<b>BLANC</b>	5	9	17	26
<b>ROSÉ</b>	5	9	17	26
<b>ROUGE</b>	5	9	17	26

# LE BIVOUAC

## LES SOFTS ET BIÈRES

### LES SOFTS

---

<b>EAU CHAUFONTAINE</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>	4
Pétillant, green, pêche hibiscus	
<b>SPRITE</b>	3,75
<b>MINUTE MAID</b>	4
Orange, pomme, multifruits, pomme cerise, tomate	
<b>TONIC</b>	4
Tonic, tonic pink, tonic Agrum, ginger beer & chili	
<b>JUS DE PAMPLEMOUSSE</b>	4
<b>CÉCÉMEL</b>	4

### LES BIÈRES AU FÛT

---

<b>WATERLOO PILS (25CL)</b>	3,5
<b>WATERLOO PILS (50CL)</b>	6,75
<b>WATERLOO RÉCOLTE</b>	4,65
<b>WATERLOO TRIPLE BLONDE</b>	5,5
<b>WATERLOO DOUBLE BRUNE</b>	5,5

### LES BIÈRES TRAPPISTES

---

<b>ORVAL</b>	7
<b>CHIMAY BLEUE</b>	6
<b>ROCHEFORT 6°</b>	5
<b>ROCHEFORT 8°</b>	6
<b>WESTMALLE DOUBLE</b>	5
<b>WESTMALLE TRIPLE</b>	6



### LES BIÈRES EN BOUTEILLE

---

<b>MAREDRET MONASTERIUM ALTUS</b>	6,5
<b>RODENBACH</b>	4
<b>HOEGAARDEN BLANCHE</b>	4
<b>DUVEL</b>	5
<b>CARLSBERG 0°</b>	4,5
<b>SCOTCH GORDON</b>	4,5
<b>KRIEK TIMMERMANS</b>	4,5

# LE BIVOUAC

## LES ENTRÉES

 <b>SOUPE DU JOUR</b> Soep van de dag - Soup of the day	9,5
 <b>CROQUETTE AUX 3 FROMAGES</b> (la pièce) Kaaskrokette - Cheese croquette	9
 <b>CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES</b> (la pièce) Garnaalkrokette - Prawn croquette	10
 <b>DUO DE CROQUETTES (FROMAGE ET CREVETTES)</b> Garnaal & kaskrokette - Prawn & cheese croquette	19
 <b>DEMI-TARTE À LA DJOTE</b> Half-tarte à la Djote Half Tart à la Djote	11
<b>SCAMPIS A L'AIL *</b> Scampi in knoflook Garlic scampi	17
<b>SCAMPIS SAUCE LION *</b> Scampi met leeuwensaus Scampi with Lion Sauce	18,5
<b>RAVIOLES DE SAUMON À L'ENCRE DE SEICHE, CRÈME À L'ANETH *</b> Zalmravioli met inktvisinkt, dillecrème Salmon ravioli with squid ink, dill cream	17
 <b>FEUILLETÉ DE BRICK AUX FROMAGES D'ABBAYE, SIROP DE LIÈGE ET NOIX CROQUANTES</b> Brickdeeg met Abdijkaas, sirop de Liège en krokante noten Brick pastry with Abbey cheeses, Liège syrup, and crunchy nuts	16,5

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

Onze voorgerechten kunnen worden aangepast tot hoofdgerechten. Hiervoor wordt een supplement van 3 euro aangerekend.

Our starters can be adapted into main courses. A supplement of 3 euros will be charged.




# LE BIVOUAC

## LES PLATS



### SOUPE ET SALADE

-  **SOUPE TERRINE ET FROMAGE** 17,5  
Soepterrine en kaas  
Soup terrine and cheese
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU SPÉCULOOS, POMMES FRAÎCHES ET MIEL** 20  
Salade met warme geitenkaas, Speculoos, verse appels en honing  
Warm goat cheese salad with speculoos, fresh apples, and honey





### POISSONS

- SAUMON RÔTI, LÉGUMES CHAUDS ET SA SAUCE D'ESTRAGON** 25  
Gebakken zalm, warme groenten en Dragonroomsaus  
Roasted salmon, warm vegetables, and tarragon sauce
- PAVE DE CABILLAUD AUX POIREAUX SUR SON ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE** 27,5  
Kabeljauwfilet met prei op een truffelaardappelpuree  
Cod fillet with leeks on crushed truffle potatoes



### PÂTES

- LINGUINE BOLOGNAISE**  17  
Linguine bolognese
- LINGUINE A LA CARBONARA** 18  
Linguine alla carbonara  
Linguine carbonara
- LINGUINE AUX SCAMPIS, CRÈME DE TOMATE ET BASILIC** 20  
Linguine met scampi's, tomatenroom en basilicum  
Linguine with scampi, tomato cream, and basil
-  **LASAGNE VEGETARIENNE** 20  
Vegetarische lasagne  
Vegetarian lasagna



### CLASSIQUES DE LA MAISON

- PAVÉ DE BOEUF FRITES (200G)** 25  
Biefstuk met frietjes (200g)  
Beef steak with fries (200g)
-  **BURGER VEGETARIEN** 21  
Kikkererwtbunburger - Chickpea burger  
Steak de pois chiche, tomates, fromage, oignons, frites et sauce maison  
Kikkererwtsteak met tomaten, kaas, uien, frietjes en huisgemaakte saus  
Chickpea steak with tomatoes, cheese, onions, fries, and homemade sauce

\*Pain sur demande / Bread on request / Brood op aanvraag



Une carte détaillée des allergènes présents dans nos plats est à votre disposition sur demande.  
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition de nos plats peut changer.  
Notre personnel est à votre disposition pour vous renseigner.

Een gedetailleerde allergenenkaart van onze gerechten is op verzoek beschikbaar.  
Let op, de samenstelling van onze gerechten kan veranderen.  
Ons personeel staat klaar om u hierover te informeren.

A detailed allergen menu is available upon request.  
Please note that the composition of our dishes may change.  
Our staff is available to assist you with any inquiries.

# LE BIVOUAC

## LES PLATS

### LES SPÉCIALITÉS BELGES



<b>LE TRADITIONNEL VOL AU VENT</b> De traditionele vol-au-vent The traditional vol-au-vent	19,5	<b>AMÉRICAIN MAISON FRITES</b> Runds tartaar met frietjes Homemade steak tartare with fries	22
<b>BOULETTES A LA LIÉGOISE</b> Luikse balletjes Liège style meatballs	20,5	<b>CARBONNADE FLAMANDE A LA BIÈRE DE WATERLOO</b> Vlaamse stoofkarbonaden met Waterloo-bier Flemish stew with Waterloo Beer	19,5
<b>BURGER WELLINGTON</b> Runds burger - Beef burger Steak de charolais grillé, tomates, fromage à raclette, oignons, frites et sauce maison Gegrilde Charolais-steak met tomaten, raclettekaas, uien, frietjes en huisgemaakte saus Grilled Charolais steak with tomatoes, raclette cheese, onions, fries, and homemade sauce	22,5	<b>STOEMP AUX SAUCISSES, LARDS ET ŒUF AU PLAT</b> Stoemp met worst, spek en spiegelei Mashed potatoes with sausages, bacon, and fried egg	21

### SUPLÉMENTS

Sauce chaude : poivre vert, archiduc, béarnaise	4
Sauce froide : mayonnaise maison, ketchup, moutarde	2
Supplément frites	4



### PLATS ENFANTS(-12)

<b>SAUCISSE, PURÉE CRÉMEUSE ET DOUCE COMPOTE</b> Worst, romige puree en zoete appelmoes Sausage, creamy mash, and sweet applesauce	12	<b>FISH STICK SAUCE TARTARE ET FRITES</b> Fishsticks tartaarsaus, fritetjes Fishsticks tartar sauce and French fries	12
<b>NUGGETS VÉGÉTARIENS, SALADE ET FRITES</b> Veggie nuggets, salade en frietjes Veggie nuggets, salad and chips	12	<b>LINGUINE BOLOGNAISE</b>	12

\*Pain sur demande / Bread on request / Brood op aanvraag



Afin de fluidifier le service, il est demandé de faire un paiement par table.  
A partir de 8 personnes à table, nous demandons à ce que votre commande comporte maximum 4 choix différents.

Om de service te versoepelen, vragen wij om per tafel te betalen.  
Bij 8 personen aan tafel vragen wij dat uw bestelling maximaal 4 verschillende keuzes bevat.

To streamline service, we kindly ask for payment per table.  
For parties of 8 or more, we request that your order consists of a maximum of 4 different choices.

A PARTIR DE 14H30

# LE BIVOUAC

## LES DESSERTS



<b>CRÈME BRULÉE AUX CUBERDONS</b>	10	<b>DAME BLANCHE</b>	11
 <b>MOELLEUX AU CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALÉ ET SA BOULE DE GLACE VANILLE</b>	11	<b>TARTELETTE CITRON</b>	10,5
Chocolademoelleux met gezouten karamel en een bolletje vanille-ijs		Citroentaartje	
Chocolate moelleux with salted caramel and a scoop of vanilla ice cream		Lemon tartlet	
		<b>TIRAMISU AU SPECULOOS</b>	9,5

## LE COIN GOÛTER



### CRÊPES

 <b>CRÊPES AU SUCRE</b> (2 pièces)	8
Suiker - Sugar	



### GAUFRE DE BRUXELLES

 <b>GAUFRE AU SUCRE</b>	7,5
Suiker - Sugar	

#### TOPPINGS

Chocolat	1,75
Chantilly	1,75
Boule de glace	2,5

#### TOPPINGS

Chocolat	1,75
Chantilly	1,75
Boule de glace	2,5

## LES 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

## LES DIGESTIFS

<b>ARMAGNAC</b>	9
<b>COGNAC</b>	9
<b>CALVADOS</b>	9
<b>EAU DE VILLÉE</b>	9
<b>AMARETTO</b>	9
<b>BAILEY'S</b>	8
<b>MANDARINE NAPOLÉON</b>	8,5
<b>COINTREAU</b>	9
<b>LIMONCELLO</b>	9
<b>GET 27</b>	8