



Café restaurant
LE BIVOUAC

LE BIVOUAC

LES APERITIFS



LES BULLES

	Coupe	Bouteille
CAVA MASIA SALAT BIO 	9	35
 DOMAINE ENTRE DEUX MONTS Wiscoutre		55
 BLANC DE NOIRS BRUT Louis Van't Hooghof		58
CUVÉE ROYALE BRUT CHAMPAGNE Joseph Perrier		65



LES 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
GIN MONT SAINT JEAN	11
PICON BIÈRE	8
PICON VIN BLANC	10,5



LES COCKTAILS

COCKTAIL NAPOLÉON	11,5
CRÈME DE CASSIS, JUS DE CITRON, MANDARINE NAPOLÉON	
LE LION	11,5
BAILEYS, TEQUILA, GET 27	
WELLINGTON PALMER	12
GIN, JUS DE CITRON, TONIC PINK	
MOJITO	13
RHUM, MENTHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, EAU PÉTILLANTE	
COCKTAIL MAISON	12
COINTREAU, SIROP DE VANILLE, GRENADINE, BLISS TONIC PINK	
APÉROL SPRITZ	11,5
THE TOM COLLIN'S	12
GIN, JUS DE CITRON, SUCRE, EAU GAZEUSE	



LES MOCKTAILS

LE CHOSE	6
JUS DE PAMPLEMOUSSE, TONIC	
LE BIDULE	6
POMME, TONIC	
LE MACHIN	6
JUS D'ORANGE, TONIC	
MAISON 0%	8,75
SIROP DE VANILLE, GRENADINE, TONIC PINK	
LE COLONEL	8,5
SIROP DE CASSIS, EAU PÉTILLANTE, JUS DE PAMPLEMOUSSE	
LE WELLINGTON	7
ICE TEA MAISON, LIMONADE MAISON, EAU PÉTILLANTE	
MOJITO 0%	8
MENTHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, EAU PÉTILLANTE	



LE BIVOUAC

LES VINS

ROUGE

GRAND BATEAU BY BEYCHEVELLE France, Bordeaux AOC 2020	31
SYRAH, VILLA BLANCHE France, Pays d'OC IGP 2020	31
PINOT NOIR, FOURNIER France, Loire 2020	35
SAINT AMOUR Domaine des ducs	35

BLANC

GRAND BATEAU BY BEYCHEVELLE France, Bordeaux AOC 2021	31
CHARDONNAY, VILLA BLANCHE France, Pays d'OC IGP 2021	31
SAUVIGNON, FOURNIER France, Loire 2021	36
COTE DU RHÔNE Domaine de l'Amandine	35

BIO/ BIODYNAMIE/ SANS SULFITES



BLANC BIODYNAMIE A FLEUR DE PAMPRE Domaine de la Florane France Côtes-du-Rhône village AOC 2021	35
ROUGE EN CONVERSION LES CAMASSOTS Domaine Chamfort France Côtes-du-Rhône AOC	33

FOND DE CAVE

CLOS DE LA MARCHE Domaine du Petit Métris (blanc)	48
CASARET Marziano Abbona 2023 (rouge)	39

SÉLECTION DU SOMMELIER

DOMAINE LE PRÉ, CUVÉE LA PETITE SOURCE FRANCE - PAYS D'OC IGP

	Verre	1/4L	1/2L	Bouteille
BLANC	6	10	18	27
ROSÉ	6	10	18	27
ROUGE	6	10	18	27

CHEVERNY, DOMAINE DE CHESNEAU

	Verre	Bouteille
BLANC	7	38

LE PETIT MIRACLE, CÔTES DU ROUSSILLON

	Verre	Bouteille
BLANC	7	38

LE BIVOUAC

LES SOFTS ET BIÈRES



LES SOFTS

EAU CHAUFONTAINE	3,5 - 6,5
Plate - pétillante 25cl-50cl + sirop (+0,5)	
COCA COLA - COCA ZÉRO	3,75
FANTA ORANGE	3,75
ICE TEA MAISON	5
LIMONADE MAISON	5
FUZE TEA	4
Pétillant, green, pêche hibiscus	
SPRITE	3,75
MINUTE MAID	4
Orange, pomme, multifruits, pomme cerise, tomate	
TONIC	4
Tonic, tonic pink, tonic Agrum, ginger beer & chili	
JUS DE PAMPLEMOUSSE	4,5
CÉCÉMEL	4,5

LES BIÈRES TRAPPISTES

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

POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS

PORTION DE SALAMI	9
PORTION DE FROMAGE	8,5
PORTION MIXTE	17



LES BIÈRES AU FÛT

WATERLOO PILS (25CL)	3,6
WATERLOO PILS (50CL)	6,9
WATERLOO RÉCOLTE	4,75
WATERLOO TRIPLE BLONDE	5,6
WATERLOO DOUBLE BRUNE	5,6
WATERLOO CHERRY	5,6

LES BIÈRES EN BOUTEILLE

RODENBACH	4
DUVEL	5,5
CARLSBERG 0°	4,5
SAINT HUBERTUS BLANCHE, AMBRÉE	5,2

LE BIVOUAC

LES ENTRÉES

GASPACHO Gazpacho	9
TAGLIATELLES DE CONCOMBRE AU SAUMON ET SA CRÈME À L'ANETH Tagliatelle van komkommer met zalm en zijn dille-roomsaus Cucumber tagliatelle with salmon and its dill cream sauce	16,5
BURRATA SUR SON CARPACCIO DE TOMATE D'ANTAN Burrata op een carpaccio van oude tomaten - Burrata on a carpaccio of heirloom tomatoes	17
CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES (LA PIÈCE) Garnaalkrokette - Prawn croquette	10
CROQUETTE AUX 3 FROMAGES (LA PIÈCE) Kaaskrokette - Cheese croquette	9
DUO DE CROQUETTES (FROMAGE ET CREVETTE) Garnaal & Kaaskrokette - Prawn & Cheese croquette	19
CARPACCIO DE BOEUF Rundercarpaccio - Beef Carpaccio	17
SCAMPIS FRITS, SAUCE TARTARE AU CITRON VERT Gefrituurde scampi's, tartaarsaus met limoen Fried scampi, lime tartar sauce	17

*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



SALADES

-  **SALADE CÉSAR** 20
Caesar Salad
Oeuf, parmesan, concombres, tomate, oignon rouge
Ei, parmezaanse kaas, komkommer, tomaat, rode ui
Egg, parmesan, cucumber, tomato, red onion
- SALADE DU CHEF** 21
Chef's Salad
Feta, concombres, tomate, tzatziki, olive, oignon rouge, calamars
Feta, komkommer, tomaat, tzatziki, olijf, rode ui, calamaren
Feta, cucumber, tomato, tzatziki, olive, red onion, calamari
- WATERLOO BOWL FALAFELS** 20
Waterloo Falafels Bowl
Falafels, radis, riz, tomate, concombres, maïs, carotte, sauce teriyaki
Falafels, radijs, rijst, tomaat, komkommer, maïs, wortel, teriyaki-saus
Falafels, radish, rice, tomato, cucumber, corn, carrot, teriyaki Sauce
- WATERLOO BOWL SAUMON** 22
Waterloo Zalmbowl - Waterloo Salmon Bowl
Saumon, radis, riz, tomate, concombres, maïs, carotte, sauce Teriyaki
Zalm, radijs, rijst, tomaat, komkommer, maïs, wortel, teriyaki-saus
Salmon, radish, rice, tomato, cucumber, corn, carrot, teriyaki Sauce


POISSONS



- SAUMON RÔTI, SAUCE BÉARNAISE** 25
Geroosterde zalm, bearnaisesaus
Roasted salmon, béarnaise sauce
- SOLETTES FAÇON MEUNIÈRE** 28
Sliptongetjes op Meunière wijze
Dover Sole, Meunière Style



PÂTES

- LINGUINE BOLOGNAISE**  17
Linguine bolognese
- LINGUINE SERRANO PESTO** 19
- LINGUINE AUX SCAMPIS** 21
Linguine met scampi's
Linguine with scampi



CLASSIQUES DE LA MAISON

- PAVÉ DE BOEUF FRITES (200G)** 24
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
- TAGLIATTA DE BOEUF** 28
Tagliata van rundvlees
Beef tagliata
- BROCHETTES DE VOLAILLE, SAUCE FINE CHAMPAGNE** 21
Gevogelbrochette, fijne champagnesaus
Poultry skewer, fine champagne 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



AMÉRICAIN MAISON FRITES	22	BOULETTES SAMBRE ET MEUSE	20
Runds tartaar met frietjes Homemade steak tartare with fries		Sambre-en-Meuse gehaktballen Sambre et Meuse Meatballs	
BURGER WELLINGTON	22,5	BOULETTES SAUCE TOMATE	19
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		Gehaktballen in tomatensaus Meatballs with tomato sauce	

SUPLÉMENTS

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



PLATS ENFANTS(-12)

BROCHETTE DE VOLAILLE, FRITES, COMPOTE	12	FISH STICK SAUCE TARTARE ET FRITES	12
Kipsaté, frietjes, compote Chicken skewer, fries, compote		Fishsticks tartaarsaus, fritetjes Fishsticks tartar sauce and French fries	
NUGGETS VÉGÉTARIENS, SALADE ET FRITES	12	LINGUINE BOLOGNAISE	12
Veggie nuggets, salade en frietjes Veggie nuggets, salad and chips			

*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



CRÈME BRULÉE DU CHEF	10	DAME BLANCHE	11
 MOUSSE AU CHOCOLAT	9,5	DAME NOIR	11
TARTE TATIN	12	COUPE WATERLOO	13
TARTELETTE AMANDINE	10,5	COUPE FRAISE (EN SAISON)	13

LE COIN GOÛTER



CRÊPES

 CRÊPES AU SUCRE (2 pièces)	8
Suiker - Sugar	



GAUFRE DE BRUXELLES

 GAUFRE AU SUCRE	7,5
Suiker - Sugar	

TOPPINGS

Chocolat	2
Chantilly	2
Boule de glace	3

TOPPINGS

Chocolat	2
Chantilly	2
Boule de glace	3

LES BOISSONS CHAUDES



CAFÉ - DÉCA	3,6
EXPRESSO - DOUBLE EXPRESSO	3,6 - 5,5
CAPPUCCINO	4,7
CHOCOLAT CHAUD	4,7
Supp chantilly + 1,75	
THÉ - THÉ À LA MENTHE	4 - 5
LATTE MACCHIATO	5,5
Supp sirop de caramel ou noisette + 0,6	
ITALIAN COFFEE	12
IRISH COFFEE	12

LES 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