



Café restaurant
LE BIVOUAC

LE BIVOUAC

LES APERITIFS



LES BULLES

CAVA MASIA SALAT BIO 

Coupe 9 Bouteille 35

 DOMAINE ENTRE DEUX MONTS
Wiscountre

55



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 NAPOLEÓN 11,5

CRÈME DE CASSIS, JUS DE CITRON,
MANDARINE NAPOLEÓN

TEQUILA SUNRISE 11,5

TEQUILA, GRENADINE, JUS D'ORANGE

WELLINGTON PALMER 12

GIN, JUS DE CITRON, TONIC PINK

MOJITO (MAISON) 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



LES MOCKTAILS

LE CHOSE 6

JUS DE PAMPLEMOUSSE ET TONIC

LE BIDULE 6

JUS D'ORANGE ET TONIC

MAISON 0% 8,75

SIROP DE VABILLE, GRENADINE, TONIC PINK

LE COLONEL 9,5

SIROP DE CASSIS, EAU PÉTILLANTE, JUS DE
PAMPLEMOUSSE

LE WELLINGTON 7

ICE TEA MAISON, JUS DE CITRON, EAU
PÉTILLANTE

MOJITO 0% 8

MENTHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, EAU
PÉTILLANTE



LE BIVOUAC

LES VINS

ROUGE

BLANC

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

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

BIO/ BIODYNAMIE/ SANS SULFITES

SÉLECTION DU SOMMELIER

	0,75l
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
ROUGE SANS SULFITES JE NE SOUFFRE PLUS Domaine La Florane France Côtes-du- Rhône Villages Visan AOC	39

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

	Verre	1/4L	1/2L	3/4 L
BLANC	5	9	17	26
ROSÉ	5	9	17	26
ROUGE	6	10	18	27

LE BIVOUAC

LES SOFTS ET BIÈRES

LES SOFTS

EAU CHAUFONTAINE	3,5 - 6
Plate - pétillante 25cl-50cl + sirop (+0,5)	
COCA COLA - COCA ZÉRO	3,75
FANTA ORANGE	3,75
ICE TEA MAISON	4,5
LIMONADE MAISON	4,5
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
CÉCÉMEL	4

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

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



LES BIÈRES EN BOUTEILLE

WATERLOO CHERRY	5,6
RODENBACH	4
HOEGAARDEN BLANCHE	4
DUVEL	5,5
CARLSBERG 0°	4,5
KRIEK TIMMERMANS	4,5

LE BIVOUAC

LES ENTRÉES

 SOUPE DU JOUR Soep van de dag - Soup of the day	9,5
 CROQUETTE AUX 3 FROMAGES (la pièce) Kaaskrokette - Cheese croquette	9
 CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES (la pièce) Garnaalkrokette - Prawn croquette	10
 DUO DE CROQUETTES (FROMAGE ET CREVETTES) Garnaal & kaskrokette - Prawn & cheese croquette	19
 DEMI-TARTE À LA DJOTE Half-tarte à la Djote Half Tart à la Djote	12,5
SCAMPIS A L'AIL * Scampi in knoflook Garlic scampi	17
SCAMPIS SAUCE LION * Scampi met leeuwensaus Scampi with Lion Sauce	18,5
RAVIOLES DE SAUMON À L'ENCRE DE SEICHE, CRÈME À L'ANETH * Zalmravioli met inktvisinkt, dillecrème Salmon ravioli with squid ink, dill cream	17
 FEUILLETÉ DE BRICK AUX FROMAGES D'ABBAYE, SIROP DE LIÈGE ET NOIX CROQUANTES 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



LE TRADITIONNEL VOL AU VENT

De traditionele vol-au-vent
The traditional vol-au-vent

19,5

BOULETTES A LA LIÉGOISE

Luikse balletjes
Liège style meatballs

20,5

BURGER WELLINGTON

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

AMÉRICAIN MAISON FRITES

Runds tartaar met frietjes
Homemade steak tartare with fries

22

CARBONNADE FLAMANDE A LA BIÈRE DE WATERLOO

Vlaamse stoofkarbonaden met Waterloo-
bier
Flemish stew with Waterloo Beer

19,5

STOEMP AUX SAUCISSES, LARDS ET ŒUF AU PLAT

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)

SAUCISSE, PURÉE CRÉMEUSE ET DOUCE COMPOTE

Worst, romige puree en zoete applemoes
Sausage, creamy mash, and sweet applesauce

12

FISH STICK SAUCE TARTARE ET FRITES

Fishsticks tartaarsaus, fritetjes
Fishsticks tartar sauce and French fries

12

NUGGETS VÉGÉTARIENS, SALADE ET FRITES

Veggie nuggets, salade en frietjes
Veggie nuggets, salad and chips

12

LINGUINE BOLOGNAISE

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



CRÈME BRULÉE AUX CUBERDONS	10	DAME BLANCHE	11
 MOELLEUX AU CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALÉ ET SA BOULE DE GLACE VANILLE	11	TARTELETTE CITRON	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	
		TIRAMISU AU SPECULOOS	9,5

LE COIN GOÛTER



CRÊPES

 CRÊPES AU SUCRE (2 pièces)	8
Suiker - Sugar	



GAUFRE DE BRUXELLES

 GAUFRE AU SUCRE	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



CAFÉ - DECA	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