

Le menu du Rêve Bivouac

PINSA ROMANA · PLANCHES À PARTAGER · MINI CROQUETTES · PRODUITS DE LA MER

Fornostar — Pinsa Romana

Des pinsas artisanales à la pâte légère et croustillante, cuites et garnies dans la pure tradition romaine.



Pinsa Classica

14,50 €

Une pinsa artisanale à la pâte légère et croustillante, garnie de sauce tomate, de pesto verde, de roquette fraîche, de mozzarella fondante, de généreux copeaux de parmesan et d'un filet d'huile d'olive. Une recette simple, fraîche et authentique, inspirée des grandes saveurs italiennes.



Pinsa Prosciutto

16,50 €

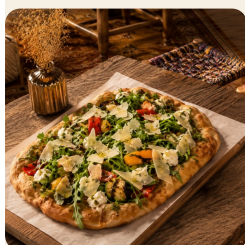
Une pinsa artisanale à la pâte légère et croustillante, garnie de sauce tomate, de roquette fraîche, de fines tranches de prosciutto, de mozzarella fondante et de généreux copeaux de parmesan. Le tout est sublimé par un filet d'huile d'olive pour une recette simple, authentique et pleine de saveurs italiennes.



Pinsa Mortadella

17,50 €

Une pinsa artisanale à la pâte légère et croustillante, garnie de sauce tomate, de fines tranches de mortadelle italienne, de pistaches concassées, de roquette fraîche, de mozzarella fondante, de généreux copeaux de parmesan et d'un filet d'huile d'olive. Une recette gourmande où la douceur de la mortadelle rencontre le croquant des pistaches et la fraîcheur de la roquette.



Pinsa Veggano

15,00 €

Une pinsa artisanale à la pâte légère et croustillante, garnie de sauce tomate, de légumes grillés, de pesto verde, de roquette fraîche, de mozzarella fondante, de copeaux de parmesan et d'un filet d'huile d'olive. Une recette savoureuse et généreuse qui met les légumes à l'honneur, relevée par la fraîcheur du pesto et l'onctuosité de la mozzarella.

Tabla — Planches et produits à partager

Des planches bohèmes généreuses, pensées pour être partagées entre amis autour d'un verre.

Bohemian Planches



La Grande Bohemian Planche

44,00 €

Bohemian Planche — Notre signature à partager pour 4 à 5 personnes. Une généreuse sélection de fromages du monde, de charcuteries méditerranéennes et d'antipasti soigneusement choisis, accompagnée de pain, de crackers et de grissinis croustillants. Une planche conviviale, gourmande et raffinée, idéale pour l'apéritif ou à partager entre amis autour d'un verre.

Sélections



La petite Planche Bohemian

23,00 €

Bohemian Planche — Notre signature à partager pour 2 personnes. Une généreuse sélection de fromages du monde, de charcuteries méditerranéennes et d'antipasti soigneusement choisis, accompagnée de pain, de crackers et de grissinis croustillants. Une planche conviviale, gourmande et raffinée, idéale pour l'apéritif ou à partager entre amis autour d'un verre.



Nachos & Trio de Tartinables

9,90 €

Des nachos ultra-croustillants à partager, accompagnés de trois tartinables pleins de saveurs : un houmous onctueux, un tzatziki frais et crémeux et une tapenade de tomates riche en caractère. Le trio parfait pour un apéritif convivial, gourmand et généreux, à déguster entre amis autour d'un verre.



Planche Gourmande

9,90 €

Un véritable voyage en enfance à partager. Une sélection généreuse de bonbons, guimauves, brownies fondants, biscuits croustillants, chocolats et autres douceurs soigneusement sélectionnées pour combler toutes les envies sucrées. La planche idéale pour terminer la soirée en beauté ou accompagner un café, un cocktail ou un dessert à partager. Un pur moment de gourmandise.

Fernand Obb — Mini Croquettes

Les mini croquettes bruxelloises de Fernand Obb Delicatessen, croustillantes à l'extérieur, fondantes à l'intérieur.

5 Mini Croquettes Apéro



5 Mini Croquettes Signature Crevettes

12,50 €

Les iconiques mini croquettes aux crevettes de Fernand Obb, à Bruxelles, récompensées lors du concours de la meilleure croquette de crevettes. Cinq bouchées croustillantes à l'extérieur, délicieusement fondantes à l'intérieur, préparées avec des ingrédients d'exception et servies bien chaudes avec leur sauce d'accompagnement. Une référence incontournable de la gastronomie belge en format apéritif.



5 Mini Croquettes Fromage

9,90 €

Cinq mini croquettes artisanales au fromage, dorées et croustillantes à l'extérieur, avec un cœur fondant et intensément gourmand. Servies bien chaudes avec leur sauce d'accompagnement, elles sont parfaites à partager à l'apéritif... ou à savourer en solo pour les amateurs de fromage. Un classique réconfortant qui fait l'unanimité.



5 Mini Croquettes Porc/Pastrami

12,50 €

Cinq mini croquettes artisanales au porc et pastrami, alliant une panure crouillante à un cœur fondant et généreusement parfumé. Les notes fumées et épicées du pastrami se marient parfaitement à la tendreté du porc pour une bouchée riche en caractère. Servies bien chaudes avec leur sauce d'accompagnement, elles sont idéales à partager à l'apéritif.



5 Mini Croquettes Vol-au-Vent

11,50 €

Cinq mini croquettes artisanales inspirées du célèbre vol-au-vent belge. Une panure dorée et crouillante renferme un cœur fondant au poulet, relevé d'une sauce crémeuse aux saveurs réconfortantes. Servies bien chaudes avec leur sauce d'accompagnement, elles offrent tout le plaisir d'un grand classique belge en format apéritif.



5 Mini Croquettes Carbonnade

11,50 €

Cinq mini croquettes artisanales inspirées de la traditionnelle carbonnade flamande. Une panure dorée et crouillante renferme un cœur fondant de bœuf mijoté à la bière belge, aux saveurs riches et généreuses. Servies bien chaudes avec leur sauce d'accompagnement, elles revisitent l'un des plats les plus emblématiques de la Belgique en format apéritif.



5 Mini Polycroc Balls

11,00 €

Cinq bouchées de poulet tendre enrobées d'une panure dorée et ultra-croustillante. Un classique gourmand à déguster bien chaud, servi avec sa sauce d'accompagnement. Simples, savoureuses et irrésistiblement croustillantes, elles sont parfaites à partager à l'apéritif... ou à garder pour soi.

Cod Save The Fish — Produits de la mer

Des produits de la mer frits à la perfection, croustillants dehors, fondants dedans.

Produits de la mer



Clamar Panko

7,50 €

Calamar Panko — De tendres anneaux de calamars enrobés d'une panure panko ultra-croustillante, frits à la perfection pour offrir une texture légère et un cœur fondant. Servis bien chauds avec leur sauce tartare et un quartier de citron, ils sont parfaits à partager à l'apéritif. Une valeur sûre pour les amateurs de saveurs iodées et de croustillant.



Tempura de Crevette

7,00 €

De généreuses crevettes enrobées d'une pâte tempura légère et croustillante, frites à la perfection pour une texture aérienne et un cœur fondant. Servies avec une sauce oseille-ouille relevée, un quartier de citron et une touche de persil frit. Un incontournable à partager... ou à garder pour soi.



Kibbeling

8,00 €

De généreux morceaux de cabillaud, enrobés d'une pâte légère et croustillante puis frits jusqu'à obtenir une belle couleur dorée. Servis avec une sauce tartare maison, un quartier de citron et une touche de persil frit. Une spécialité gourmande de la mer, à la fois fondante et irrésistiblement croustillante.