



Partager vos moments Clos Bernard sur nos réseaux sociaux



PLANCHES À PARTAGER

BOCAL DE TERRINE DE CAMPAGNE AUX CHAMPIGNONS 16.50€

Façon grand-mère du Chef et son ramequin de pickles
Jar of Countryside terrine with mushrooms and pickles on side

PLANCHE DU MARAÎCHER 24.00€

Houmous d'artichaut, Émulsion chèvre & maïs, Légumes marinés,
Caviar au perles de Belouga, Pesto roquette & Toast aux graines
Artichoke hummus, Goat and corn emulsion, Marinated vegetables, Belouga pearl caviar, Arugula pesto with seed toast

PLANCHE MONTAGNE 26.00€

Bœuf Gravlax aux 3 poivres, Magret Gravlax, Carré de porc au serpolet, Jambon cru de Savoie,
Mini Saucissons, Trilogie de fromages
Gravlax beef with 3 peppers, Magret Gravlax, Rack of pork with wild thyme, Savoy raw ham, mini sausages, Trilogy of cheeses

PLANCHE GÉANTE 58.00€

Assortiment de nos planches Montagne, Maraicher, et Bocal de Terrine
Mixed of our platters, Montagne, Maraicher and jar of countryside terrine

ASSIETTE DE FRITES MAISON 10.50€

Plate of homemade French Fries



COCKTAILS

MOJITO 14.00€

Rhum Havana Especial, Menthe fraîche, Sirop de sucre de canne, Citron vert, Eau gazeuse
Rum Havana Especial, Fresh mint, fresh lime, Sugar cane syrup, Sparkling water



PORN START MARTINI 15.00€

Vodka Absolut Vanilia, Passoã, purée fruit de la passion, shot de Prosecco
Vodka Absolut Vanila, Passoã, Passionfruit puree, Prosecco shot

EXPRESSO MARTINI 14.00€

Vodka Absolut, Espresso, Kahlúa, Sirop de sucre de canne - *Vodka Absolut, Espresso, Coffee liquor, Sugar syrup*

SPRITZ SAVOYARD 14.00€

Apérol, Crémant de Savoie, Eau gazeuse - *Aperol, Local sparkling wine, Sparkling water*

HUGO COCKTAIL 14.00€

St Germain, Prosecco, Menthe fraîche, Citron vert, Eau gazeuse
St Germain (elderflower liquor), Prosecco, Fresh mint, Fresh lime, Sparkling water



MOSCOW MULE 14.00€

Vodka, Citron vert, Ginger beer, Angostura bitters - *Vodka, Lime, Ginger beer, Angostura bitters*

HENDRICK'S TONIC 15.00€

Hendrick's Gin, Tonic, Concombre

GIN'TO DES ALPES 14.00€

Gin Bio des Alpes, Liqueur de thym Bio des Alpes, Tonic, Citron jaune
Organic Gin from Alps, Organic Thyme liquor from Alps, lemon, Tonic water

COCKTAIL DU CLOS BERNARD 15.00€

Rhum brun, Liqueur de sapin, Sirop de cannelle, Jus d'orange frais, Purée de poire maison, Citron vert
Dark rum, Fir tree liquor, Cinnamon syrup, Fresh orange juice, housemade pear puree, fresh lime juice

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 11.00€

Menthe fraîche, Citron vert, Sirop de Sucre de canne, Jus de pomme, Eau gazeuse
Fresh mint, Lime, Sugar cane syrup, Apple juice, Sparkling water



CLOS CHANTACO 11.00€

Jus de pomme, Ananas & Orange, Sirop de grenadine
Apple, Pineapple & Orange juice, Grenadine syrup

FOREST FIRE 11.00€

Jus de cranberries, Sirop de cassis, Menthe fraîche, Eau gazeuse
Cranberry juice, Blackcurrant syrup, Fresh lime, Fresh mint, Sparkling water

APÉRITIFS

Ricard, Pastis (4cl)	5.00€
 Pastis Bio des Alpes (4cl)	6.50€
Suze (5cl)	6.00€
Martini - Blanc, Rouge (5cl)	6.00€
Porto - Blanc, Rouge (5cl)	6.00€
Campari (5cl)	6.00€
Kir - Myrtille, Châtaigne, Cassis, Mûre, Framboise, Pêche (15cl)	7.00€
Kir du Clos Bernard au Crèment de Savoie (18cl)	10.00€
Kir Royal - Champagne Lanson Black Label (18cl)	15.00€
Coupe de Crémant de Savoie - Jean Vullien et Fils, Brut (18cl)	9.00€
Coupe de Champagne (18cl)	14.50€



VIN AU VERRE - *Wine Glasses (15cl)*

ROUGE - *Red wine*

Rouge de Savoie	6.00€
Rouge Côte du Rhône	8.00€
Rouge de Bordeaux	10.00€

BLANC - *White wine*

Blanc de Savoie	6.00€
Blanc Côte du Rhône	8.00€
Blanc Languedoc	10.00€

ROSÉ - *Rose wine*

Côte de Provence - Domaine de Jale	6.00€
------------------------------------	-------



BIÈRES PRESSIONS - *Draft beer*

	25cl	50cl
Bière des 3 Vallées - Blonde	5.00€	9.00€
Bière du Clos Bernard aux arômes de Pin <i>Flavoured with Fir tree - Brewed for the Clos Bernard</i>	5.50€	10.00€
Pater Linus - Blonde d'Abbaye Belge <i>Belgian Abbey blond beer</i>	5.50€	10.00€
Panaché - Monaco	5.50€	10.00€
Picon Bière	6.00€	10.50€

BIÈRES BOUTEILLES - *Beer bottles*

 Madame Ballandaz - Blanche bio de Savoie 33cl	7.50€
Delmo-Lition - Triple bio de Savoie 33cl	7.50€
Corona 33cl	6.50€
Bière sans Alcool - Warsteiner 33cl <i>Non-alcoholic beer</i>	6.00€



BIERE DU CLOS BERNARD aux arômes de Pin 75cl 12€
A déguster, A ramener ou à offrir!!

CIDRES - *Ciders*

Magners - Irish Apple cider 33cl Cidre de pomme irlandais	7.00€
---	-------



CIDRES DE NORMANDIE - *Traditional French ciders*

	Le verre 15cl	Bouteille 75cl
Cuvée LEONTINE - Cidre d'Exception - Apple cider Un cidre unique et délicat au goût acidulé avec douce amertume	7.00€	39.00€
Cuvée PARCELLAIRE - Clos des Charmilles - Apple cider Un cidre au goût franc caractéristique du Pays de Caux		36.50€
Cuvée SUZANNE - Poiré - Pear cider Cidre de poire aux notes florales doté d'une extrême finesse	7.50€	42.00€

BOISSONS SANS ALCOOL - *Soft Drinks*

Sirop à l'eau / Syrup	33cl	3.50€
Fraise, Grenadine, Menthe, Cassis, Pêche, Citron, Myrtille, Cerise <i>Strawberry, Grenadine, Mint, Blackcurrant, Peach, Lemon, Blueberry, Cherry</i>		
Diabolo	33cl	4.50€
Fraise, Grenadine, Menthe, Cassis, Pêche, Citron, Myrtille, Cerise <i>Strawberry, Grenadine, Mint, Blackcurrant, Peach, Lemon, Blueberry, Cherry</i>		
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33cl	5.00€
Orangina	25cl	5.00€
Alp' Limonade	33cl	5.00€
Perrier	33cl	5.00€
Schweppes - Tonic, Agrumes	25cl	5.00€
Ice tea	25cl	5.00€
Ginger Beer	20cl	5.50€
Red Bull	25cl	6.00€
 Jus de Fruit Artisanal - La Ferme Bio Margerie 100 % Fruits	25cl	5.50€
Pomme, Poire, Abricot, Pomme-Fraise, Pomme-Coing, Pomme-Framboise <i>Apple, Pear, Apricot, Strawberry, Quince, Raspberry</i>		
Jus de Tomate - Granini	25cl	4.50€
Orange Ou Citron pressés	33cl	9.00€
<i>Fresh squeezed Orange or Lemon</i>		

EAUX PLATES & PÉTILLANTE - *Waters*

	50cl	75cl	100cl
Evian	5.00€		7.50€
Badoit	5.00€		7.50€
Chateldon		9.50€	

BOISSONS CHAUDES - *Hot Beverages*



Espresso, Ristretto, Décaféiné	3.50€
Noisette, Décaféiné noisette	4.00€
Café Allongé	4.00€
Double Espresso	6.00€
Grand crème	6.50€
Cappuccino	5.50€
Latte	5.50€
Mocaccino - <i>Cappuccino with Hot Chocolate</i>	6.00€
Café Viennois - <i>Coffee with whipped cream</i>	6.50€
Supplément Lait - <i>Extra Milk</i>	0.50€



Thé by "Folliet" 4.50€

Sélection de Thés Noirs, Thés Verts, Thés Fruits Rouges...

Black Tea, Green Tea, Fruits Tea...



Infusion by "Folliet" 4.50€

Camomille, Verveine, Tilleul...

Chamomile, Verbena, Lime Tree...

Citron/Orange pressé Chaud (*Hot lemon/orange*) 9.00€

Lait chaud - *Hot milk* 4.00€

Chocolat chaud - *Hot chocolate* 5.00€

Chocolat Viennois - *Hot chocolate whipped cream* 6.50€

Vin Chaud Maison - *Homemade Muddle wine* 7.00€

Grog 7.00€

Choco-Rhum 9.50€

Irish Coffee 14.00€

Grolle à partager (min. 2 pers) **Nos Champagnes** 8.00€/pers



SPIRITUEUX - DIGESTIFS - LIQUEURS

Spirits & Liquors 4cl

RHUMS

Havanas 3 ans - Cuba	9.00€
Havanas 7 ans - Cuba	12.00€
Kraken - Spiced rum	11.00€
Matusalem Gran Reserva 15 ans - Cuba	12.00€
Don Papa - Philippines	12.00€
Angustura 1919 - Trinidad et Tobago	12.00€
Diplomatico - Venezuela	12.00€
Ron Zacappa 23 ans Solera - Guatemala	16.00€
Ron Zacapa XO Centenario - Guatemala	19.50€

GINS

Tanqueray - Ecosse	9.00€
Bombay sapphire - Angleterre - Notes de Citron et Réglisse	11.00€
Lachanenche - Gin Bio des Alpes	12.50€
Hendrick's - Ecosse - Notes de Rose et Concombre	14.00€
Monkey 47 - Allemagne - Notes d'Agrumes et d'Epices	18.00€

WHISKYS

Johnnie Walker Red Label - Ecosse	9.00€
Jack Daniels N.7 - États-Unis	10.00€
Bushmills original - Irlande	10.00€
Knockando 12 ans - Ecosse	11.00€
Chivas Regal 18 ans - Ecosse	13.50€
Oban 14 ans - Ecosse	14.00€
Lagavulin 16 ans - Ecosse	15.00€
Mortlach 16 ans - Ecosse	15.00€
Hibiki Harmony - Japon	18.00€

TEQUILAS

Tequila Patron Café	8.50€
Tequila Patron Silver	10.00€
Tequila Don Julio 1942	20.00€

COGNACS - ARMAGNAC

Cognac Hennessy	9.50€
Cognac Hennessy XO	20.00€
Armagnac Marquis de Montesquiou	8.50€

LIQUEURS - EAUX DE VIE

Amaretto Disaronno	7.50€
Amaretto Adriatico / Amaretto Adriatico Bianca	8.00€
Grand Marnier - Jägermeister - Limoncello - Bailey's - Get 27	8.50€
Eau de vie Artisanales - Liquoristerie de la Vanoise Prune, Gentiane, Framboise - <i>Plum, Raspberry, Gentian,</i>	8.50€
Poire Williams - Eau de vie Saint Florian	8.50€
Liqueurs Artisanales d'Alsace – Distillerie METTE Abricot, Fraise des bois, Feuilles de Menthe - <i>Apricot, Wild strawberry, Mint leaves</i>	8.00€
La Gauloise Verte / Jaune Liqueur de Corrèze à base d'Eau de Vie et Millepertuis, Safran, Cardamome, Génépi et bien d'autres ingrédients tenus secrets	8.50€
Chartreuse Verte	9.00€
Chartreuse VEP Verte	14.50€
Calvados	8.50€

NOS GÉNÉPIS D'EXCEPTIONS

4cl



Genépi 40° - Liquoristerie de la Vanoise 8.50€

Un digestif aromatique et relativement rond, c'est le goût d'un mélange obtenu par macération des brins de genépi dans l'alcool.

Genépi Blanc - Liquoristerie de la Vanoise 12.50€

Obtenu par un procédé de suspension des brins de Genépi au-dessus de l'alcool dans une cuve hermétiquement fermée. Le résultat est une liqueur transparente, très aromatique et très parfumée

Genépi Noir - Distillerie Artisanale Lachanenche 12.50€

Le Genépi noir est une espèce rare qui pousse à 3000m d'altitude au goût plus intense et plus corsé

Genépi Blanc - Distillerie Artisanale de la Dent d'Oche 12.50€

Macéré puis doublement distillé cette cuvée blanche lui offre une finesse tout en gardant un arôme bien marqué.

Genépi Bio - Micro Distillerie Alpine Jéévro 12.50€

Réalisé avec deux variétés de Genépi, un Genépi Jaune cueilli à 2800m d'altitude qui donne un goût franc de genépi en début de bouche et un Genépi cultivé qui apporte de la fraîcheur et une longueur très florale.

GENEPI DU CLOS BERNARD - Liquoristerie de la Vanoise (Bouteille 75cl) 42.00€
A déguster, A ramener ou à offrir ! To take away

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BRUTS

	75cl	Magnum - 150cl
Henri Girault « Esprit Nature »	88.00€	159.00€
Henri Girault « MV 15 Clos Bernard »	179.00€	
Pol Roger	85.00€	
Lanson Black Label	80.00€	
Lanson Green Label	90.00€	
Louis Roederer	91.00€	169.00€
“R” de Ruinart	114.00€	
Dom Ruinart	328.00€	
Dom Pérignon	416.00€	1188.00€
Cristal Roederer	448.00€	1384.00€

CHAMPAGNE ROSÉ

Louis Roederer	119.00€	225.00€
----------------	---------	---------

CHAMPAGNE BLANC DE BLANC

Ruinart	156.00€
---------	---------

VIN PÉTILLANT

	75cl
Prosecco Riccadonna	59.00€
Crémant de Savoie	48.00€





DESSERTS

DESSERT DU CLOS BERNARD POUR LES AMOUREUX DU MIEL 13,50€

Biscuit savoyard, Caramiel, Mousse fève de Tonka, Chantilly miel
Savoyard Biscuit, Caramiel, Tonka bean mousse, Honey whipped

LE CAFÉ GOURMET / LE THÉ GOURMET 15,50€ / 16,50€

Mini macaron aux deux chocolats, Mini Paris Brest, Mini Délice Myrtille, Mini dessert du Clos
Mini macaron with two chocolates, Mini Paris Brest, mini blueberry Délice, mini dessert from the Clos

TARTE MYRTILLE 13,50€

Biscuit sablé, Crème d'amande à la myrtilles, Compotée de myrtille
Shortbread biscuit, Blueberry Almond cream, Blueberry compote

POMME AU FEU DE BOIS 12,50€

Pomme trempée dans son sirop de Génépi, Crumble de Noix
Apple soaked in Génépi syrup, Walnut crumble and salted butter caramel

MACARON GÉANT AUX 2 CHOCOLATS 13,50€

Macaron Chocolat Noir, Ganache Chocolat aux notes poivre de Sichuan, Mousse au lait
Dark chocolate macaron, Chocolate ganache with Sichuan pepper, Milk chocolate mousse

TARTE AUX NOIX CARAMEL À LA FLEUR DE SEL 13,50€

Biscuit sablé, Crème pâtissière, Noix caramel
Shortbread cookie, Pastry cream, Caramel nuts

BUGNES ET SON CARAMEL BEURRE SALÉ 13,50€

Bugnes and its salted butter caramel



PARIS BREST 13,50€

Pâte à choux, Crème pâtissière noisette, Praliné maison, Fruits sec caramélisés
Choux pastry, Hazelnut pastry cream, House praline, Caramelized dried fruits

PLANCHE DE DESSERTS 49,00€

2 mini Macarons, 2 Mini Paris Brest, 2 Mini Délices Myrtille, 2 Mini Desserts du Clos, 4 Tartelettes Noix, 6 Bugnes