



Partager vos moments Clos Bernard sur nos réseaux sociaux



@leclosbernard_

PLANCHES À PARTAGER

BOCAL DE TERRINE DE CAMPAGNE AUX CHAMPIGNONS 22.50€

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

PLANCHE APERITIVE 24.00€

Sélection de charcuteries artisanales et sa trilogie de fromages
Selection of charcuteries and its trilogy of cheeses

PLANCHE DU MARAÎCHER 23.50€

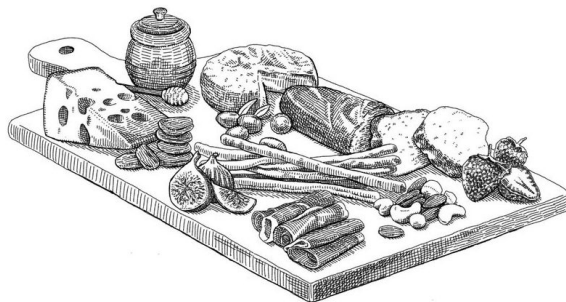
Bocal de légumes estival, caviard d'aubergine, pesto courgette, tomatine et ses toasts
Jar of summer vegetables, eggplant caviar, zucchini Pesto, tomatoes, and toasts

PLANCHE GÉANTE 64.50€

Assortiment de nos planches Apéritive & Maraîcher et son bocal de terrine
Assortment of our boards "Apéritive" & "Maraîcher" & a pot of countryside terrine

ASSIETTE DE FRITES MAISON 9.50€

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

LONDON MULE 15.00€

Gin de la Distillerie du Mont Blanc, Ginger Beer Fever Tree – *Elg Gin, Ginger Beer Fever Tree*

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, Tonic Water Fever Tree, Angostura bitters - *Vodka, Lime, Tonic Water Fever Tree, Angostura bitters*

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



GIN TONIC

Tonic Water par Fever-Tree

HENDRICK'S TONIC 15.00€

Hendrick's Gin infusé à la rose et au concombre, Elderflower Tonic Water, Concombre

Hendrick's Gin infused with rose and cucumber, Elderflower Tonic Water, Cucumber

GIN'TO DES ALPES 15.00€

Gin Bio Lachanenche par triple distillation, Liqueur de Thym, Premium Indian Tonic Water, Citron

Lachanenche Organic Gin by triple distillation, Thyme Liqueur, Premium Indian Tonic Water, Lemon

BOMBAY CITRON PRESSÉ 14.00€

Gin Bombay infusé au citron de Méditerranée, Mediterranean Tonic Water, Citron

Gin Bombay infused with Mediterranean lemon, Mediterranean Tonic Water, Lemon

MONKEY 47 18.50€

Gin Allemand composé de 47 ingrédients (hibiscus, verveine, épicéa...), Mediterranean Tonic Water, Citron, Genévrier

German Gin composed of 47 ingredients (hibiscus, verbena, spruce...), Mediterranean Tonic Water, Lemon, Juniper

GENEROUS GIN 18.50€

Gin Français aux arômes fruités et épicés, Premium Indian Tonic Water, Basilic, Baie rose, Sel d'Himalaya

French gin with fruity and spicy aromas, Premium Indian Tonic Water, Basil, Pink pepper, Himalayan salt

BLOOM LONDON DRY GIN 17.50€

Gin Allemand léger et floral, Elderflower Tonic Water, Pomme, Menthe, Citron Vert

Light and Floral German Gin, Elderflower Tonic Water, Apple, Mint, Lime

ELEPHANT SLOE GIN 17.50€

Gin aux baies sauvages doux et fruité, Lemon Tonic Water, Orange

Sweet and Fruity Wild Berry Gin, Lemon Tonic Water, Orange

THE BOTANIST 16.50€

Gin Artisanal The Botanist aux arômes uniques de l'Ile d'Islay, Cucumber Light Tonic Water, Citron Jaune,

The Botanist Artisanal Gin with unique aromas from the Isle of Islay, Cucumber Light Tonic Water, Lemon, Cucumber

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 Crémant de Savoie (18cl)	10.00€
Kir Royal - Champagne Henri Giraud (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€
Rouge Languedoc	10.00€

BLANC - *White wine*

Blanc de Savoie	6.00€
Blanc Côte du Rhône	8.00€
Blanc Languedoc	10.00€
Blanc de Bordeaux	10.00€
Muscat Beaume de Venise	11.00€

ROSÉ - *Rose wine*

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



BIÈRES PRESSIONS - *Draft beer*

	25cl	50cl
Bière des 3 Vallées - <i>Blonde</i>	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 <i>Non-alcoholic beer</i>	33cl	6.00€



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

CIDRES - *Ciders*



Magners - <i>Irish Apple cider</i>	33cl	7.00€
Cidre de pomme irlandais		

CIDRE DE NORMANDIE - *Traditional French cider*

	Le verre 15cl	Bouteille 75cl
Cuvée LEONTINE - Cidre d'Exception - <i>Apple cider</i> Un cidre unique et délicat au goût acidulé avec douce amertume	7.00€	39.00€

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, Blackcarrant, 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 & PÉTILLANTES - *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...	
<i>Black Tea, Green Tea, Fruits Tea...</i>	



Infusion by "Folliet"	4.50€
Camomille, Verveine, Tilleul...	
<i>Chamomile, Verbena, Lime Tree...</i>	

Citron pressé / Orange pressée Chaud (<i>Hot lemon/orange</i>)	9.00€
Lait chaud - <i>Hot milk</i>	4.00€
Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	5.00€
Chocolat Viennois - <i>Hot chocolate whipped cream</i>	6.50€

Vin Chaud Maison - <i>Homemade Muddle wine</i>	7.00€
Grog	7.00€
Choco-Rhum	9.50€
Irish Coffee	14.00€
Grolle à partager (min. 2 pers)	8.00€/pers



SPIRITUEUX - DIGESTIFS - LIQUEURS

Spirits & Liquors 4cl

RHUMS

Havana 3 ans - Cuba	9.00€
Havana 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 Zacapa 23 ans Solera - Guatemala	16.00€
Ron Zacapa XO Centenario - Guatemala	19.50€

GIN

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 - Plum, Raspberry, Gentian,	8.50€
Poire Williams - Eau de vie Saint Florian	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 Giraud « Esprit Nature »	98.00€	194.00€
Henri Girauld « MV 15 Clos Bernard »	179.00€	
Pol Roger « Tradition »	94.00€	
Louis Roederer	98.00€	194.00€
“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€
---------	---------

VINS PÉTILLANTS

	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 miel

Savoyard Biscuit, Caramiel, Honey whipped

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

Mini croustillant aux 3 Chocolats, Boule de Glace, Mini Tarte Myrtilles, Mini dessert du Clos

Mini croustillant with 3 chocolates, Scoop of Ice Cream, Mini Blueberry Tart, Mini Clos dessert

TARTE MYRTILLE 13,50€

Biscuit sablé, Crème d'amande à la myrtille, Compotée de myrtilles

Shortbread biscuit, Blueberry Almond cream, Blueberry compote

CROUSTILLANT AUX 3 CHOCOLATS 12,50€

Pailleté Feuilletine, Mousse Chocolat Noir, Coque Chocolat au Lait, Crémeux chocolat blanc

Pailleté Feuilletine, Dark chocolate mousse, Milk chocolate shell, White chocolate cream

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

Biscuit sablé, Noix caramélisées

Shortbread biscuit, Caramelized nut

BUGNES ET SON CARAMEL 13,50€

Bugnes and its caramel

GLACES ET SORBETS

1 boule 4,50€ / 2 boules 6,50€ / 3 boules 8,00€

Glaces : Vanille, Chocolat Noir, Pistache, Café, Rhum Raisin, Menthe Chocolat, Miel, Génépi,

Edelweiss, Fleur de Lait, Caramel Beurre Salé

Ice creams: Vanilla, Dark Chocolate, Pistachio, Coffee, Rum Raisin, Mint Chocolate, Honey, Génépi,

Edelweiss, Milk Flower, Salted Butter caramel

Sorbets : Citron, Myrtille, Fraise des bois, Framboise

Sorbets: Lemon, Blueberry, Wild Strawberry, Raspberry

GOÛTER AVEC LES ANIMAUX 8,00€

Visite de la mini ferme du Clos Bernard (inclus une boisson et une crêpe ou glace)

Visit of the Clos Bernard mini farm (includes a drink and a crepe or an ice-cream)