



Partagez vos moments Clos Bernard sur nos réseaux sociaux



PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE MONTAGNE 26.00€

Bœuf Gravelax aux trois poivres, grelots aux noix, jambon cru de Savoie, filet mignon fumé et séché par nos soins, trilogie de fromages

Gravelax beef with three peppers, mini sausages with walnuts, Savoie raw ham, filet mignon smoked and dried, trilogy of cheeses

PLANCHE DU MARAÎCHER 24.00€

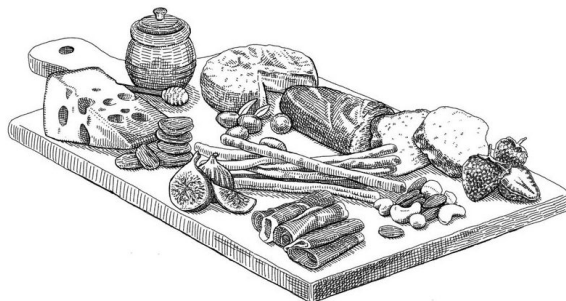
Houmous d'artichaut, tartinable betterave et aneth, pickles de légumes marinés au parfum de forêt, caviar aux perles de Belouga, crèmeux de butternut, pesto roquette à l'ail des ours

et ses toast aux graines

Artichoke hummus, spreadable beetroot and dill, pickled vegetables marinated in forest flavor, caviar with Belouga pearls, creamy butternut squash, arugula pesto with wild garlic and seed toast

ASSIETTE DE FRITES MAISON 10.00€

Plate of homemade French Fries





COCKTAILS

MOJITO 15.00€

Rhum Havana Especial, Menthe fraîche, Cassonnade, Citron vert, Eau gazeuse
Rum Havana Especial, Fresh mint, fresh lime, Brown sugar, Sparkling water

LONDON MULE 16.00€

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

EXPRESSO MARTINI 16.00€

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

SPRITZ SAVOYARD 15.00€

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

HUGO COCKTAIL 15.00€

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



MOSCOW MULE 15.00€

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

COCKTAIL DU CLOS BERNARD 16.00€

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 13.00€

Menthe fraîche, Citron vert, Cassonnade, Eau gazeuse
Fresh mint, Lime, Brown sugar, Sparkling water

CLOS CHANTACO 13.00€

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

FOREST FIRE 13.00€

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 16.00€

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 15.00€

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

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

MONKEY 47 19.00€

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 18.00€

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 17.00€

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 18.00€

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

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

THE BOTANIST 17.00€

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 (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	7.00€
Rouge Côte du Rhône	9.00€
Rouge de Bordeaux	10.00€

BLANC - *White wine*

Blanc de Savoie	7.00€
Blanc Côte du Rhône	9.00€
Blanc de Bordeaux	10.00€
Muscat Beaume de Venise	14.00€

ROSÉ - *Rose wine*

Côte de Provence - Domaine de Jale	7.00€
------------------------------------	-------



BIÈRES PRESSIONS - *Draft beer*

	25cl	50cl
Bière des 3 Vallées - <i>Blonde</i>	5.50€	10.00€
Bière du Clos Bernard aux arômes de Pin <i>Flavoured with Fir tree - Brewed for the Clos Bernard</i>	6.00€	11.00€
Pater Linus - Blonde d'Abbaye Belge <i>Belgian Abbey blond beer</i>	6.00€	11.00€
Panaché - Monaco	6.00€	11.00€
Picon Bière	6.50€	12.00€

BIÈRES BOUTEILLES - *Beer bottles*



Madame Ballandaz – Les Mousses du Dahu	33cl	8.50€
Delmo-Lition – Les Mousses du Dahu	33cl	8.50€
Iwoks IPA – Les Mousses du Dahu	33cl	8.50€
Bière sans Alcool - Warsteiner <i>Non-alcoholic beer</i>	33cl	7.00€



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	4.00€
Fraise, Grenadine, Menthe, Cassis, Pêche, Citron, Myrtille, Cerise <i>Strawberry, Grenadine, Mint, Blackcurrant, Peach, Lemon, Blueberry, Cherry</i>		
Diabolo	33cl	5.00€
Fraise, Grenadine, Menthe, Cassis, Pêche, Citron, Myrtille, Cerise <i>Strawberry, Grenadine, Mint, Blackcarrant, Peach, Lemon, Blueberry, Cherry</i>		
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33cl	5.50€
Orangina	25cl	5.50€
Alp 'Limonade	33cl	5.50€
Perrier	33cl	5.50€
Schweppes - Tonic, Agrumes	25cl	5.50€
Ice tea	25cl	5.50€
Ginger Beer	20cl	5.50€
Red Bull	25cl	6.50€
 Jus de Fruit Artisanal - La Ferme Bio Margerie 100 % Fruits	25cl	6.00€
Pomme, Poire, Abricot, Pomme-Fraise, Pomme-Coing, Pomme-Framboise <i>Apple, Pear, Apricot, Strawberry, Quince, Raspberry</i>		
Jus de Tomate - Granini	25cl	5.50€
Orange ou Citron pressés	33cl	10.00€
<i>Fresh squeezed Orange or Lemon</i>		

EAUX PLATES & PÉTILLANTES - *Waters*

	50cl	75cl	100cl
Evian	6.00€		9.00€
Badoit	6.00€		9.00€
Chateldon		12.00€	

BOISSONS CHAUDES - *Hot Beverages*

Espresso, Ristretto, Décaféiné	4.00€
Noisette, Décaféiné noisette	4.50€
Café Allongé	4.50€
Double Espresso	7.00€
Grand crème	7.00€
Cappuccino	7.00€
Latte	7.00€
Mocaccino - <i>Cappuccino with Hot Chocolate</i>	8.00€
Café Viennois - <i>Coffee with whipped cream</i>	9.00€
Supplément Lait - <i>Extra Milk</i>	1.00€



 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>	

LES INFUSIONS ARTISANALES DU CLOS BERNARD



Infusions de plantes sauvages cueillies dans le respect des milieux

Infusion P'TIT DIGESTIF	9.50€
Ortie sauvages, fenouil, menthe, hysope, mélisse, camomille sauvage, calendula	
<i>Wild nettle, fennel, mint, hyssop, lemon balm, wild chamomile, calendula</i>	

Infusion HORS PISTE EN FORÊT	9.50€
Baies genièvre, pin sylvestre, hysope, pousses épicéa, frêne, acacia	
<i>Juniper berries, scots pine, hyssop, spruce shoots, ash, acacia</i>	

Infusion PEPS'UP	9€ » &é.50€
Pommes, cynorrhodon, sureau, popcorn, framboisier, fraisier, cenelles, matricaire	
<i>Apples, rose hips, elderberry, popcorn, raspberry, strawberry, mayflower, chamomile</i>	

Citron pressé / Orange pressée Chaud (<i>Hot lemon/orange</i>)	10.00€
Lait chaud - <i>Hot milk</i>	4.50€
Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	6.00€
Chocolat Viennois - <i>Hot chocolate whipped cream</i>	9.00€

Vin Chaud Maison - <i>Homemade Muddle wine</i>	8.00€
Grog	8.00€
Choco-Rhum	9.50€
Irish Coffee	16.00€

Grolle à partager (min. 2 pers)	8.00€/per
--	-----------



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	9.00€
Tequila Patron Silver	12.00€
Tequila Don Julio 1942	24.00€

COGNACS - ARMAGNAC

Cognac Hennessy	9.50€
Cognac Hennessy XO	20.00€
Armagnac Marquis de Montesquiou	9.00€

LIQUEURS - EAUX DE VIE

Amaretto Disaronno	8.50€
Amaretto Adriatico / Amaretto Adriatico Bianca	12.00€
Grand Marnier - Jägermeister - Limoncello - Bailey's - Get 27	8.50€
Eau de vie Artisanales - Liquoristerie de la Vanoise Prune, Gentiane, Framboise - Plum, Raspberry, Gentian,	9.50€
Poire Williams - Eau de vie Saint Florian	8.50€
Chartreuse Verte	9.50€
Chartreuse VEP Verte	21.00€
Calvados	9.50€



NOS GÉNÉPIS D'EXCEPTIONS

4cl

Genépi 40° - Liquoristerie de la Vanoise 9.50€

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 Blanc de Blanc	156.00€
------------------------	---------

VINS PÉTILLANTS

	75cl
Prosecco Riccadonna	59.00€
Crémant de Savoie	48.00€





DESSERTS

DESSERT DU CLOS BERNARD POUR LES AMOUREUX DU MIEL 15,00€

Biscuit savoyard, Caramiel, Mousse miel

Savoyard Biscuit, Caramiel, Honey whipped

LE CAFÉ GOURMET 18,00€ / LE THÉ GOURMET 18,00€

Macaron aux trois Chocolats, Mini Tarte aux Noix, Mini Tarte Myrtilles, Mini dessert du Clos

Macaron with three chocolates, Mini Walnut Tart, Mini Blueberry Tart, Mini Clos dessert

TARTE MYRTILLE 14,00€

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

Shortbread biscuit, Blueberry Almond cream, Blueberry compote

CROUSTILLANT AUX TROIS CHOCOLATS 15,00€

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 FLEUR DE SEL 15,00€

Biscuit sablé, Noix caramélisées

Shortbread biscuit, Caramelized nut

BUGNES ET SON CARAMEL BEURRE SALÉ 13,50€

Bugnes and its caramel

PLANCHE DE DESSERTS 50,00€

Trois mini croustillants aux chocolats, trois mini tarte myrtille, trois mini desserts du Clos,
trois mini tartelettes aux noix, cinq bugnes