



Partagez vos moments Clos Bernard
sur nos réseaux sociaux



@leclosbernard_

PLANCHES À PARTAGER

La Planche du Maraîcher 26€

Bocal de légumes marinés grillés, caviar d'aubergine, tomatade, rillette de sérac fraîcheur, crémeux de maïs fumé et toasts

Jar of pickled grilled vegetables, eggplant caviar, tomatade, fresh sera rillette, creamy smoked corn and toast

La Planche lac et mer 27€

Truite fumée, rillettes de dorade, tarama, crackers, le tout maison

Smoked trout, sea bream rillettes, tarama, crackers, all homemade

La Planche Montagne 27€

Saucisson de Savoie, jambon cru de Savoie, magret et filet mignon fumé et séché par nos soins, déclinaison de fromages de Savoie

Savoy sausage, Savoy raw ham, duck breast and filet mignon smoked and dried by us, variation of Savoy cheeses

La planche géante 68€

Assortiment de nos planches “montagne” & “maraîcher” et sa terrine de foie gras

Mix of our “mountain” and “maraîcher” platters and its foie gras terrine



COCKTAILS



COCKTAIL DU CLOS BERNARD 17€

Rhum Havana 7ans, Liqueur de sapin, Sirop de cannelle, Purée de poire maison, Citron vert
Havana 7 years old Rum, Fir tree liquor, Cinnamon syrup, housemade pear puree, fresh lime juice

FRENCH CANDY 16€

Liqueur de sureau, Liqueur d'orange, Jus de cranberry, Citron vert
Elderberry liqueur, maple liqueur, cranberry juice, lemon worm

AMARETTO SOUR 16€

Amaretto Disaronno, Citron vert, Aqua faba
Amaretto Disaronno, Lime, Aqua faba

EXPRESSO MARTINI 16€

Vodka Absolut, Espresso, liqueur de café, Sirop de sucre de canne
Vodka Absolut, Espresso, Coffee liquor, Sugar syrup

SPRITZ SAVOYARD 16€

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

HUGO COCKTAIL 16€

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

BASIL SMASH 16€

Basilic, citron vert, sucre de canne et gin
Basil, lime, sugar syrop and gin

COCKTAILS

MOJITO 16€

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

MOSCOW MULE 16€

Vodka, Citron vert, Ginger Beer Fever Tree, Angostura bitters
Vodka, Lime, Ginger Beer Fever Tree, Angostura bitters

MOCKTAILS

MISTER FRAICHEUR 13€

Concombre, Citron vert, Jus de pomme, Verveine citron
Cucumber, Lime, Apple juice, Lemon verbena

CONSTANCE N°3 13€

Aloe vera, Cardamome, Citron vert, Citronnelle
aloe vera, cardamom, lime, lemongrass

FOREST FIRE 13€

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

VIRGIN MOJITO 13€

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



GIN TONIC

BOMBAY AND TONIC WATER 15€
Bombay London dry gin & Premium Indian Tonic Water

HENDRICK'S TONIC & ELDELFLOWER TONIC 16€
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 & TONIC WATER 17€
Gin Bio Lachanenche par triple distillation, Liqueur de Thym, Premium Indian Tonic Water
Lachanenche Organic Gin by triple distillation, Thyme Liqueur, Premium Indian Tonic

BLOOM LONDON DRY GIN & ELDELFLOWER TONIC 18€
Gin Allemand léger et floral, Elderflower Tonic Water, Citron Vert
Light and Floral German Gin, Elderflower Tonic Water, Lime

THE BOTANIST & TONIC WATER 18€
Gin Artisanal The Botanist aux arômes uniques de l'Ile d'Islay, Premium Indian Tonic Water,
The Botanist Artisanal Gin with unique aromas from the Isle of Islay, Premium Indian Tonic Water, Lemon, Cucumber

GENEROUS GIN & TONIC WATER 18€
Gin Français aux arômes fruités et épicés, Premium Indian Tonic Water,
Baie rose, Sel d'Himalaya
French gin with fruity and spicy aromas, Premium Indian Tonic Water, Pink pepper, Himalayan salt



GIN TONIC

ELEPHANT SLOE GIN & LEMON TONIC 18€

Gin aux baies sauvages doux et fruité, Lemon Tonic Water
Sweet and Fruity Wild Berry Gin, Lemon Tonic Water

MONKEY 47 & MEDITERRANEAN TONIC 19€

Gin Allemand composé de 47 ingrédients (hibiscus, verveine, épicéa...) Mediterranean Tonic Water,
German Gin composed of 47 ingredients (hibiscus, verbena, spruce...), Mediterranean Tonic Water

APÉRITIFS DE SAVOIE

LIQUEUR DE SUREAU Maison M 13€

LIQUEUR DE NOIX Maison M 13€

LIQUEUR DE MERISE Maison M 13€

LIQUEUR DE GENTIANE Maison M 13€



APÉRITIFS

Ricard, Pastis (4cl)	5€
Pastis Bio des Alpes (4cl)	6.50€
Suze (5cl)	6€
Martini - Blanc, Rouge (5cl)	6€
Porto - Blanc, Rouge (5cl)	6€
Campari (5cl)	6€
Kir - Myrtille, Châtaigne, Cassis, Mûre, Framboise, Pêche (15cl)	7€
Kir du Clos Bernard au Crémant de Savoie (18cl)	10€
Kir Royal – Champagne (18cl)	15€
Coupe de Crémant de Savoie - Jean Vullien et Fils, Brut (18cl)	9€
Coupe de Champagne (18cl)	14.50€

VIN AU VERRE – Wine Glasses (15cl)

ROUGE - Red wine

Rouge de Savoie	7€
Rouge Côte du Rhône	9€
Rouge de Bordeaux	12€
St-Josph Offerus JL Chave	15€

BLANC - White wine

Blanc de Savoie	7€
Blanc Côte du Rhône	9€
Blanc de Bordeaux	10€
Muscat Beaume de Venise	14€

ROSÉ - Rose wine

Côte de Provence	7€
-------------------------	----





BIÈRES PRESSIONS – Draft beer

	25cl	50cl
Bière Blonde des 3 Vallées	6.5€	12€
Bière du Clos Bernard aux arômes de Pin <i>Flavoured with Fir tree - Brewed for the Clos Bernard</i>	7€	13€
Pater Linus - Blonde d'Abbaye Belge <i>Belgian Abbey blond beer</i>	7€	13€
Panaché - Monaco	7€	13€
Picon Bière	7€	13€

BIÈRES BOUTEILLES – Beer bottles

Madame Ballandaz – Les Mousses du Dahu	33cl	9.50€
Iwoks IPA - Les Mousses du Dahu	33cl	9.50€
Bière sans Alcool - Warsteiner <i>Non-alcoholic beer</i>	33cl	8€
Bière du Clos Bernard aux arômes de Pin <i>Flavoured with Fir tree - Brewed for the Clos Bernard</i>	75cl	16€



CIDRES – Ciders

Magners - Irish Apple cider	33cl	8€
Cidre de pomme irlandais		



CIDRE DE NORMANDIE - Traditional French cider

	Le verre 15cl	Bouteille 75cl
Cuvée PARCELLAIRE – Clos des charmillles - Apple cider Un cidre unique et délicat au goût acidulé avec douce amertume	8€	39€

BOISSONS SANS ALCOOL – Soft Drinks

Sirop à l'eau/ Syrup 33cl 5€

Fraise, Grenadine, Menthe, Cassis, Pêche, Citron, Myrtille, Cerise

Strawberry, Grenadine, Mint, Blackcurrant, Peach, Lemon, Blueberry, Cherry

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 33cl 6€

Orangina 25cl 6€

Alp' Limonade 33cl 6€

Perrier 33cl 6€

Ice tea 25cl 6€

Fever Tree 20cl 6€

Tonic water, Ginger Beer, Lemon Tonic, Mediterranean Tonic, Ederflower Tonic

Red Bull 25cl 7.50€

 **Jus de Fruit Artisanal - La Ferme Bio Margerie 100 % Fruits** 25cl 7€

Pomme, Poire, Abricot, Pomme-Fraise, Pomme-Framboise

Apple, Pear, Apricot, Strawberry, Raspberry

Jus de Tomate 25cl 6€

Orange ou Citron pressés 33cl 10€

Fresh squeezed Orange or Lemon

EAUX PLATES & PÉTILLANTES – Waters

Evian 75cl 100cl

Badoit 10€

Chateldon 14€

BOISSONS CHAUDES – Hot Beverages

Expresso, Ristretto, Décaféiné	3,50€
Noisette	4€
Café Allongé	4€
Double Espresso	6,50€
Grand crème	6,50€
Cappuccino	6,50€
Latte Macchiato	6,50€



Mocaccino - Cappuccino with Hot Chocolate	8€
Café Viennois - Coffee with whipped cream	9€
Supplément Lait - Extra Milk	1€

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>	

Supplément : Menthe fraîche <i>Fresh mint</i>	0.50€
---	-------



LES INFUSIONS ARTISANALES DU CLOS BERNARD

Infusions de plantes sauvages cueillies dans le respect des milieux

Infusion P’tit Digestif 8.50€

Ortie sauvages, fenouil, menthe hysope, mélisse, camomille sauvage, calendula
Wild nettle, fennel, hyssop mint, lemon balm, wild chamomile, calendula

Infusion Hors-Piste en Forêt 8.50€

Baie genièvre, pin sylvestre, hysope, pousses d’épicéa, frêne, acacia
Juniper berry, Scots pine, hyssop, spruce shoots, ash, acacia

Infusion Peps’Up 8.50€

Pommes, cynorrhodon, sureau, popcorn, framboisier, fraisier, cenelles, matricaire
Apples, rose hips, elderberry, popcorn, raspberry, strawberry, mayflower, chamomile

Citron pressé / Orange pressée Chaud (Hot lemon/orange)	11€
Lait chaud - Hot milk	5€
Chocolat chaud - Hot chocolate	7€
Chocolat Viennois - Hot chocolate with whipped cream	9.50€
Vin Chaud Maison - Homemade Mulled wine	8€
Grog	9€
Choco-Rhum	9.50€
Irish Coffee	16€
Grolle à partager (min. 2 pers)	10€

SPIRITUEUX – DIGESTIFS – LIQUEURS

Spirits & Liquors 4cl

RHUMS

Havana 3 ans - Cuba	10€
Havana 7 ans - Cuba	13€
Kraken - Trinidad et Tobago	12€
Matusalem Gran Reserva 15 ans - Cuba	13€
Don Papa - Philippines	13€
Angustura 1919 - Trinidad et Tobago	13€
Diplomatico - Venezuela	13€
Ron Zacapa 23 ans Solera - Guatemala	17€
Ron Zacapa XO Centenario - Guatemala	19.50€

GIN

Bombay sapphire - Angleterre	9€
Hendrick's - Ecosse	10€
Lachanenche - Gin Bio des Alpes	11€
Bloom London dry - Allemand	12€
The Botanist – Ecosse	12€
Elephant Sloe Gin - Allemagne	13€
Generous Gin – France	13€
Monkey 47 - Allemagne	14€

VODKA

Absolut Vodka	9€
Belvedere Vodka	13,50€

WHISKYS

Johnnie Walker Red Label - Ecosse	10€
Jack Daniels N.7 - États-Unis	11€
Jameson – Irlande	11€
Woodford Reserve – Bourbon Americain	12€
Knockando 12 ans - Ecosse	12€
Chivas Regal 18 ans - Ecosse	14.50€
Oban 14 ans - Ecosse	15€
Lagavulin 16 ans - Ecosse	16€
Mortlach 16 ans - Ecosse	16€
Hibiki Harmony - Japon	19.50€

TEQUILAS

Tequila Patron Silver	9.50€
Tequila Patron Reposado	15€
Tequila Clase Reposado	25€

COGNACS - ARMAGNAC

Cognac Hennessy	10€
Cognac Hennessy XO	22€
Armagnac Marquis de Montesquiou	10€
Calvados	10€

LIQUEURS - EAUX DE VIE

Amaretto Disaronno	9.50€
Amaretto Adriatico / Amaretto Adriatico Bianca	13€
Grand Marnier - Jägermeister - Limoncello - Bailey's - Get 27 - Get 31	9.50€
Eau de vie Artisanales - Liquoristerie de la Vanoise Prune, Gentiane, Framboise - Plum, Raspberry, Gentian,	9.50€
Poire Williams - Eau de vie Saint Florian	9.50€
Grappa Barolo Bussia – 4cl	14€
Grappa Tignanello – 4cl	14€
Absinthe Sauvage – La distillerie de la Tarentaise l'Eau Folle	18€
Sapinette des montagnes – Maison M	13€
Reine des prés – Maison M	13€

PRODUITS D'EXCEPTION

Tarragone – au verre	320€
Cognac Louis XIII	€
Tequila Clase Reposado	€

CHARTREUSES

Chartreuse Verte – 4cl	11€
Des notes mentholées, sève de pin et agrumes. Des amers de thé en fin de bouche viennent prolonger la dégustation.	
Chartreuse Jaune – 4cl	11€
Une structure moelleuse. Des parfums de curcuma, agrumes et anis. Des notes florales viennent prolonger la dégustation.	
Chartreuse MOF – 4cl	15€
Tire sur les goûts de réglisse et fenouil, tout en contenant des notes d'agrumes	
Chartreuse Liqueur Elixir – 4cl	16€
Cette liqueur s’inspire de la “Liqueur de Santé” ou “Élixir de Table” développée au début du 19e siècle, devenue en 1840 la Chartreuse Verte.	
Chartreuse Liqueur Centenaire – 4cl	16€
D’une grande subtilité aromatique, elle se caractérise par un équilibre parfait entre la puissance végétale et la délicatesse florale.	
Chartreuse Liqueur de Foudre 147 – 4cl	17€
Une structure moelleuse. Des parfums de curcuma, agrumes et anis. Des notes florales viennent prolonger la dégustation.	
Chartreuse VEP Verte – 4cl	32€
La patine du temps permet aux liqueurs verte de développer des arômes d’une grande complexité et d’une longue persistance.	
Chartreuse VEP Jaune – 4cl	32€
La patine du temps permet aux liqueurs jaune de développer des arômes d’une grande complexité et d’une longue persistance.	
Tarragone Verte, 1973-1985 – 70cl	4 300€
Tarragone Jaune, 1973-1986 – 70c	4 500€

NOS GÉNÉPIS D'EXCEPTION 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 parfumé.

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 13€

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

Genépi Noir – Distillerie Artisanale Lachanenche 13€

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

Genépi Fragrance - Maison M 13€

Distillé à la manière d'un parfum, les huiles essentielles de la plante sont prédominantes. Les arômes arrivent finement en bouche pour terminer sur une longueur intense.

Genépi Sec - Maison M 14€

Un genépi en distillation mixte sans sucre, la sensation en bouche se rapproche d'une eau-de-vie puissante.

Genépi Fumé - La distillerie de la Tarentaise l'Eau Folle 14€

La boisson typique de nos montagnes en version revisitée par l'Eau Folle. Un genépi original au goûts exceptionnels.

GENEPI DU CLOS BERNARD - Liquoristerie de la Vanoise (Bouteille 70cl) 68€

CHAMPAGNES

Pour plus de choix demander la carte des vins- *For more choice, ask for the wine list*

	75cl	Magnum - 150cl
LANSON		
Black Reserve	98€	
LEBRUN DE NEUVILLE		
Extra Blanc	98€	195€
Blanc de Blancs	120€	
HENRI GIRAUD		
Esprit Nature	98€	196€
MV15 Clos Bernard	254€	
POL ROGER		
Tradition	104€	
LOUIS ROEDERER		
Brut Premier Brut	117€	221€
Rosé Millésimé 2013	132€	259€
Cristal 2012	394€	788€
Cristal Rosé 2014	935€	
MAISON RUINART		
R de Ruinart	121€	239€
Ruinart Rosé	156€	
Ruinart Blanc de Blancs	166€	
Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007	338€	
FRÉDÉRIC SAVART		
Extra Brut Grand Cru Éphémère 2018	162€	
DOM PERIGNON		
Brut Dom Pérignon	530€	
Brut Dom Pérignon 2008		1 188€
JACQUES SELOSSE		
Brut Initial	397€	
Brut Rosé	585€	
Brut “Sous le Mont”	698€	
Brut “Le Bout du Clos”	755€	
Version Originale	762€	
Substance	785€	

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BRUTS	75cl	Magnum - 15ocl
Henri Giraud « Esprit Nature »	98€	196€
Henri Girauld « MV 15 Clos Bernard »	254€	
Pol Roger « Tradition »	104€	
Louis Roederer	117€	221€
“R” de Ruinart	121€	239€
Dom Ruinart	338€	
Dom Pérignon	530€	1 188€
Cristal Roederer	448€	1 384€

CHAMPAGNE ROSÉ

Louis Roederer	132€
-----------------------	------

CHAMPAGNE BLANC DE BLANC

Ruinart	225€
----------------	------

VINS PÉTILLANTS

Crémant de Savoie	75cl
	48€



DESSERTS

Pavlova framboises

14€

Meringue suisse, chantilly double crème, framboises et coulis de framboises

Swiss meringue, double cream whipped cream, raspberries and raspberry coulis

Bugnes de Mamie Gisèle

15€

L'incontournable dessert accompagné de sauce caramiel

The incredible dessert with caramel & honey sauce

Fraisier

15€

Biscuit noisette, crème vanille, fraises fraîches

Hazelnut biscuit, vanilla cream, fresh strawberries

Trianon

15€

Croustillant crêpes dentelles, mousse chocolat et dacquoise

Crispy lace pancakes, chocolate mousse and cake

Café/ thé gourmand

17€

Tartelette framboises, cannelé, fraisier, coulant chocolat noir et mini coupe de glace à la vanille

Raspberry, fluted, strawberry tartlet, dark chocolate flow and mini cup of vanilla ice cream

Planche géante

44€

Tarte aux framboises, bugne, petit fraisier, coulant chocolat noir et la surprise du Pâtissier

Raspberry tart, "fried dough" bugne, strawberry tartlet, dark chocolate flow and the pastry chef's surprise



GLACES ET SORBETS

Douceur ensoleillée 14,50€

Sorbet melon, sorbet pêche de vigne, fraises et framboises fraîches, tuiles amandes
Melon sorbet, vine peach sorbet, fresh strawberry and raspberries, almonds biscuit

Tout chocolat 14,50€

Glace chocolat noir, glace chocolat lait, copeaux chocolat blanc, chantilly et tuiles
Dark chocolate ice cream, milk chocolate ice cream, white chocolate shavings, whipped cream and biscuit

La coupe Mont Blanc 14,50€

Glace vanille, glace marron glacé, meringue et chantilly
Vanilla ice cream, candied chestnut ice cream, meringue and whipped cream

La coupe caribéenne 14,50€

Sorbet passion, glace noix de coco, ananas infusé de vanille et tuiles cacao
Passion fruit sorbet, coconut ice cream, vanilla-infused pineapple and cocoa biscuit

Glaces / sorbets

Vanille, chocolat noir, chocolat lait, marron glacé, noix de coco / Melon, pêche de vigne, passion, fraise, citron
Vanilla, dark chocolate, milk chocolate, candied chestnut, coconut / Melon, vine peach, passion fruit, strawberry, lemon

1 boule

4,50€

2 boules

6,50€

3 boules

8€

CRÊPES

Sucre, chocolat praliné, caramiel 6,50€

LE GOÛTER DES ENFANTS

Le goûter avec les animaux 9€

Visite de la mini ferme du Clos Bernard : Inclus, une boisson et une crêpe ou une glace
Visit of the Clos Bernard mini farm / Included, a drink and a crepe or an ice cream

Boissons

Coca-Cola, sirop, Ice Tea, jus de fruits
Coca-Cola, syrup, Ice Tea, fruit juice

Glaces / sorbets ou crêpes

Parfums au choix

