



 @leclosbernard\_

Partagez vos moments Clos Bernard sur nos réseaux sociaux

# NOS PLANCHES À PARTAGER

*PLATTERS TO SHARE*

## CHURROS AU BEAUFORT ET SON CRÉMEUX AUX NOIX 24€

*Beaufort cheese churros with creamy walnutsauce*

## LA PLANCHE MONTAGNE 28€

Tataki de boeuf maison, saucisson de Savoie, magret séché maison, filet mignon fumé et séché par nos soins, trilogie de fromage de Savoie

*Homemade beef tataki, local sausage, coppa, filet mignon smoked and dried by us, local cheeses*

## LA PLANCHE DU MARAÎCHER 26€

Crèmeux de maïs fumé, pickles de légumes, tomatine, houmous d'artichauts, crèmeux de panais

*Creamy smoked corn, vegetable pickles, fresh cheese with nuts, artichoke hummus, creamy parsnip*

## LA PLANCHE GÉANTE 69€

Assortiment de nos planches "montagne" & "maraîcher" et ses churros au Beaufort

*Mix of our "mountain" and "maraîcher" platters and Beaufort cheese churros*

## LA PLANCHE DE LA MER 53€

6 Huitres Marennes d'Oléron, 6 crevettes sauvages, bulots, mayonnaise maison, beurre d'agrumes et ses toasts

*6 Marenne oysters from Oléron, 6 wild shrimps, whelks, homemade mayonnaise, citrus butter and toast*

## HUITRES SPÉCIALES MARENNES D'OLÉRON N°3

*MARENNE OYSTERS FROM OLÉRON N°3*

6 Pièces 19€

12 Pièces 36€





# GIN TONIC

## **BOMBAY & TONIC WATER 14€**

Bombay London dry gin & Premium Indian Tonic water

## **HENDRICK'S & ELDERFLOWER TONIC 16€**

Hendrick's gin infusé à la rose et au concombre, Tonic water au sureau, concombre

*Hendrick's Gin infused with rose and cucumber, Elderflower Tonic water, cucumber*

## **GIN'TO DES ALPES & TONIC WATER 16€**

Gin Bio Lachanenche par triple distillation, liqueur de thym, Premium Indian Tonic Water

*Lachanenche Organic gin triple distillation, thyme liqueur, Premium Indian Tonic*

## **GIN LE VERVEINE BUGEY & MEDITERRANEAN TONIC 17€**

Gin Savoyard à la verveine, Mediterranean Tonic Water

*Verbena local Gin & Mediterranean Tonic Water*

## **THE BOTANIST GIN & TONIC WATER 18€**

Gin Artisanal The Botanist infusé aux fleurs de pois papillon, Premium Indian Tonic Water, citron

*The Botanist Artisanal Gin infused with butterfly pea flower, Premium Indian Tonic Water, Lemon*

## **GENEROUS GIN & TONIC WATER 18€**

Gin Français aux arômes fruités et épicés, Premium Indian Tonic Water, baies roses, sel d'Himalaya

*French gin with fruity and spicy aromas, Premium Indian Tonic Water, pink pepper, Himalayan salt*

## **ELEPHANT SLOE GIN & ELDERFLOWER TONIC 18€**

Gin aux baies sauvages doux et fruité, Tonic Water au citron

*Sweet and Fruity Wild Berry Gin, Elderflower 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*

# COCKTAILS

## COCKTAIL DU CLOS BERNARD 17€

Rhum Havana 7 ans, liqueur de sapin, sirop de cannelle, purée de poire, citron vert  
*Havana 7 years old Rum, fir tree liquor, cinnamon syrup, pear puree, fresh lime juice*

## VERTIGE DES ALPES 17€

Chartreuse verte, gin, ginger ale citron vert  
*Green Chartreuse, citrusy gin, ginger ale, lime*

## SPRITZ SAVOYARD 16€

Aperol, crémant de Savoie, eau gazeuse  
*Aperol, local sparkling wine, sparkling water*

## MOSCOW MULE 16€

Vodka, citron vert, ginger beer Fever Tree, angostura bitters  
*Vodka, lime juice, ginger beer Fever Tree, angostura bitters*



## ESPRESSO MARTINI 16€

Vodka Absolut, espresso, liqueur de café, sirop de sucre de canne  
*Vodka Absolut, espresso, coffee liquor, sugar syrup*

## MOJITO 16€

Rhum Havana Especial, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, citron vert, eau gazeuse  
*Rum Havana Especial, fresh mint, lime juice, sugar cane syrup, sparkling water*

Plus de cocktails classiques sont disponibles à la demande

*More classic cocktails are available upon request*

# MOCKTAILS

## FOREST FIRE 13€

Jus de cranberries, sirop de cassis, menthe fraîche, eau gazeuse  
*Cranberry juice, blackcurrant syrup, fresh lime, fresh mint, sparkling water*

## SOLEIL DES ALPES 13€

Ceder's classic, fruit de la passion, jus d'ananas, citron vert, vanille  
*Ceder's classic(non-alcoholic), passion fruit, pineapple juice, lime, vanilla*

## 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*

# APÉRITIFS

	Ricard, Pastis 51- 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€
	Apéritif de Savoie 18% Maison M - 5cl	13€
	Fleur de sureau, Merice, Gentiane, Noix	
	Kir – Myrtille, Châtaigne, Cassis, Mûre, Framboise, Pêche - 15cl	8€
	Kir du Clos Bernard au Crémant de Savoie - 18cl	12€
	Kir Royal – Champagne - 18cl	15€
	Coupe de Crémant de Savoie – Jean Vullien et Fils, Brut - 18cl	10€
	Coupe de Champagne -18cl	15€

## VIN AU VERRE - *Wine Glasses -15cl*

### ROUGE - *Red wine*

<b>Domaine Jean Vullien</b>	
Mondeuse	8€
<b>Domaine de Fontenille</b>	
Luberon	9€
<b>Yannick Amirault</b>	
St-Nicolas de Bourgeuil	10€
<b>Château de la Grenière</b>	
Lussac St Emilion-beaurd	12€
<b>Domaine Jean Louis Chave</b>	
St Joseph Offerus	15€

### BLANC - *White wine*

<b>Domaine Grisard</b>	
Jacquère	8€
<b>Domaine de la Janasse</b>	
Côte du Rhône	9€
<b>Domaine Ermitage</b>	
Pic St Loup	11€
<b>Domaine Henry Pellé</b>	
Manetou-Salon	11€

### ROSÉ - *Rose wine*

Torpez Cote de Provence	8€
-------------------------	----





## BIÈRES PRESSIONS - *Draft beer*

	25cl	50cl
<b>Bière Blonde - Les Mousse du Dahu</b>	<b>6.50€</b>	<b>12€</b>
<b>Bière du Clos Bernard aux arômes de Pin</b>	<b>7€</b>	<b>13€</b>
<i>Flavoured with Fir tree - Brewed for the Clos Bernard</i>		
<b>Pater Linus - Blonde d'Abbaye Belge</b>	<b>7€</b>	<b>13€</b>
<i>Belgian Abbey blond beer</i>		
<b>Panaché - Monaco</b>	<b>7€</b>	<b>13€</b>
<b>Picon Bière</b>	<b>7€</b>	<b>13€</b>

## BIÈRES BOUTEILLES - *Beer bottles*

<b>Madame Ballandaz Blanche - Les Mousses du Dahu</b>	33cl	<b>9.50€</b>
<b>Delmolition Blonde Ambré- Les Mousses du Dahu</b>	33cl	<b>9.50€</b>
<b>Iwoks IPA - Les Mousses du Dahu</b>	33cl	<b>9.50€</b>
<b>Bière du Clos Bernard aux arômes de Pin</b>	75cl	<b>20€</b>
<i>Flavoured with Fir tree - Brewed for the Clos Bernard</i>		
<b>Bière sans Alcool - Warsteiner</b>	33cl	<b>8€</b>
Non-alcoholic beer		



## CIDRES - *Ciders*



<b>Magners - Irish Apple cider</b>	33cl	<b>8€</b>
Cidre de pomme irlandais		
<b>Clos des charmille cuvée parcellaire - French cider</b>	15cl	<b>8€</b>
	75cl	<b>39€</b>
Un cidre unique et délicat de Normandie au goût acidulé avec douce amertume		

## 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, Ginger Ale, Mediterranean Tonic, Ederflower Tonic

**French Bloom** - Effervescent sans alcool - 18cl 10€

**Red Bull** - 25cl 8€

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

Pomme, Poire, Abricot, Pomme Coing, 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*

## LES EAUX - *Waters*

**Evian / Badoit** - 1l 10€

**Chateldon** - 75cl 14€



# BOISSONS CHAUDES - *Hot Beverages*

Expresso / Ristretto / Décaféiné	4€
Noisette / Décaféiné noisette	4.50€
Café Allongé	5€
Double Espresso	7€
Cappuccino / Grand crème	7€
Latte Macchiato	8€
Mocaccino	8€
Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	7€
Chocolat Viennois - <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	10€
Lait chaud - <i>Hot milk</i>	5€
Citron / Orange pressé(e) Chaud - <i>Hot lemon or orange</i>	11€
Supplément chantilly - <i>Extra whipped Cream</i>	3€
Supplément Lait - <i>Extra milk</i>	2€
Vin Chaud Maison - <i>Homemade mulled wine</i>	8€
Gin chaud à la pomme - <i>Hot Apple gin</i>	8€
Irish Coffee	16€
Grog	8€
Choco-Rhum	10€
Grolle à partager (min. 2 pers)	10€



**Thé by Folliet** - Thés Noirs, Thés Verts, Thés Fruits Rouges...,  
*Black Tea, Green Tea, Fruits Tea...*

5€

**Infusion by Folliet** - Camomille, verveine, tilleul...  
Chamomile, verbena, lime tree

**LES INFUSIONS ARTISANALES - *Organic herbal teas***

Infusions de plantes sauvages cueillies dans le respect des milieux

**8.50€**

**Infusion Hors-Piste en Forêt**

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

**Infusion P'tit Digestif**

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

**Infusion Peps'Up**

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

# SPIRITUEUX - DIGESTIFS - LIQUEURS

## *Spirits e<sup>3</sup> Liqueurs* 4cl

### RHUMS

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

### GINs / VODKAS / TEQUILAS

<b>Bombay sapphire</b> - Angleterre	<b>9€</b>
<b>Hendrick's</b> - Ecosse	<b>10€</b>
<b>Lachanenche</b> - Gin Bio des Alpes	<b>10€</b>
<b>Bloom London dry</b> - Allemand	<b>11€</b>
<b>The Botanist</b> - Ecosse	<b>12€</b>
<b>Elephant Sloe Gin</b> - Allemagne	<b>12€</b>
<b>Generous Gin</b> - France	<b>12€</b>
<b>Monkey 47</b> - Allemagne	<b>13€</b>
<b>Absolut Vodka</b>	<b>10€</b>
<b>Belvedere Vodka</b>	<b>13.50€</b>
<b>Tequila Patron Silver</b>	<b>10€</b>
<b>Tequila Patron Reposado</b>	<b>15€</b>

## WHISKYS / COGNACS / ARMAGNAC

<b>Johnnie Walker Red Label</b> - Ecosse	<b>10€</b>
<b>Jack Daniels N.7</b> - États-Unis	<b>11€</b>
<b>Jameson</b> – Irlande	<b>11€</b>
<b>Woodford Reserve</b> – Bourbon Americain	<b>12€</b>
<b>Knockando 12 ans</b> - Ecosse	<b>12€</b>
<b>Chivas Regal 18 ans</b> - Ecosse	<b>14.50€</b>
<b>Oban 14 ans</b> - Ecosse	<b>15€</b>
<b>Lagavulin 16 ans</b> - Ecosse	<b>16€</b>
<b>Mortlach 16 ans</b> - Ecosse	<b>16€</b>
<b>Hibiki Harmony</b> - Japon	<b>19.50€</b>
<b>Cognac Hennessy</b>	<b>10€</b>
<b>Cognac Hennessy XO</b>	<b>22€</b>
<b>Armagnac Marquis de Montesquiou</b>	<b>10€</b>

## DIGESTIFS

<b>Amaretto Disaronno</b>	<b>9.50€</b>
<b>Amaretto Adriatico / Amaretto Adriatico Bianca</b>	<b>13€</b>
<b>Grand Marnier – Jägermeister – Limoncello – Bailey’s – Get 27 /31</b>	<b>9.50€</b>
<b>Eaux de vie Artisanales - Liquoristerie de la Vanoise</b>	<b>9.50€</b>
Prune, Gentiane, Framboise - Plum, Raspberry, Gentian,	
<b>Poire Williams</b> - Eau de vie Saint Florian	<b>9.50€</b>
<b>Liqueur Menthe poivrée</b> - Maison Jacoulot	<b>10,50€</b>
<b>Verveine Forez – Cuvée émeraude</b>	<b>12€</b>
<b>Verveine Forez – Cuvée émeraude vieillie 3 ans</b>	<b>14€</b>
<b>Sapinette des montagnes</b> – Maison M	<b>13€</b>
<b>Reine des prés</b> – Maison M	<b>13€</b>
<b>Jean-Marc Roulot</b> - Liqueur de citron ou Abricot	<b>13€</b>
<b>Grappa Barolo Bussia</b>	<b>14€</b>
<b>Grappa Tignanello</b>	<b>14€</b>
<b>Calvados 12 ans Adrien Camut – Pays d’Auge</b>	<b>14,50€</b>
<b>Absinthe Sauvage</b> – La distillerie de la Tarentaise l’Eau Folle	<b>18€</b>

# CHARTREUSES

4cl

CUVÉE TRADITIONNELLES

## **Chartreuse Verte**

11€

Des notes mentholées, sève de pin et agrumes. Des amers de thé en fin de bouche viennent prolonger la dégustation.

## **Chartreuse Jaune**

11€

Une structure moelleuse. Des parfums de curcuma, agrumes et anis. Des notes florales viennent prolonger la dégustation.

## **Chartreuse MOF –Meilleurs Ouvriers de France–Sommeliers**

15€

Tire sur les goûts de réglisse et fenouil, tout en contenant des notes d'agrumes

## **Chartreuse Liqueur d'Elixir**

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 du 9e Centenaire**

16€

D'une grande subtilité aromatique, elle se caractérise par un équilibre parfait entre la puissance végétale et la délicatesse florale.

## **Chartreuse Liqueur du Foudre 147**

17€

Une structure moelleuse. Des parfums de curcuma, agrumes et anis. Des notes florales viennent prolonger la dégustation.

## **Chartreuse Reine des liqueurs**

34€

Cette cuvée d'assemblage provient de différents tonneaux de Chartreuse Jaune longuement vieillie et sélectionnée par les Pères Chartreux.

## **Chartreuse VEP Jaune ou Verte**

32€

Vieillesse Exceptionnellement prolongée. C'est une version spéciale de la Chartreuse classique (jaune ou verte) qui est vieillie beaucoup plus longtemps en fût de chêne, ce qui lui donne des saveurs plus complexes et une profondeur unique.

CUVÉE SPÉCIAL  
CUVÉE V.E.P

# 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€

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.

**Génépi Blanc – Distillerie Artisanale de la Dent d'Oche** 13€

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 2 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 aux goûts exceptionnels.



# SPIRITUEUX DE PRESTIGE

2cl

## Eaux de vie Rochelt

Poire Willams	34€
Mirabelle	34€
Coing	34€
Abricot	36€
Cerise noire des bois	36€
Framboise	69€

## Maison Jacoulot

Marc de Bourgogne Hospices de Beaume 1999	20€
Fine de Bourgogne « Authentique » 30 ans	25€

## Calvados Maison Adrien Camut

Calvados 35 ans réserve	23€
Calvados rareté plus de 60 ans	46€

## Domaine de la romanée Conti – Marc de Bourgogne 2022

Clos des Tart 1990 – Marc de Bourgogne	42€
--	-----

## Benedictine DOM 1980

14€

## Benedictine DOM B&B 1960

22€

## Benedictine DOM B&B 1950

26€

## Tequila Clase Azul Reposado

18€

## Bas-Armagnac Château de Gaube Darroze 1963

31€

## Cognac Louis XIII

236€

## Tarragone Verte 1973-1985

257€

## Tarragone Jaune 1973-1986

257€

# DESSERTS

<b>Macaron tout citron</b>	16€
<i>French lemon, lime &amp; yuzu macaron</i>	
<b>Paris Brest</b>	16€
<i>Choux, light praline cream</i>	
<b>Tarte myrtilles</b>	16€
<i>Blueberry pie, almond biscuit</i>	
<b>Nougat glacé au miel de montagne &amp; son coulis de framboise</b>	16€
<i>Nougat made with local honey, nuts, almond &amp; pistachio, raspberry coulis</i>	
<b>Un chocolat gran cru coulant à souhait et sauce vanille</b>	16€
<i>Lava cake with vanilla sauce</i>	
<b>Café ou thé gourmand</b>	19€
<i>Macaron citron, bugnes, coeur coulant, tartelette myrtille</i>	
<i>Lemon macaron, French beignets, lava cake, blueberry pie</i>	

## DESSERTS D'AUTAN - FORGOTTEN DESSERTS

<b>Le facon aux pommes et crumble noix</b>	15€
<i>Roasted apple with honey, cinnamon mascarpone, crispy speculoos</i>	
<b>Bugnes de mamie Gisèle et son caramiel</b>	16€
<i>French beignets grandmother's recipe, honey with caramel sauce</i>	
<b>Tarte au noix caramiel à la fleur de sel</b>	16€
<i>Walnut tart, honey with caramel sauce and sea salt</i>	
<b>Forêt noire</b>	16€
<i>Black Forest cake</i>	
<b>Planche de desserts</b>	52€
<i>3 macarons citron, 3 mini chocolat grand cru coulant, 3 tartelettes myrtille, 5 bugnes et la surprise du pâtissier</i>	
<i>3 lemon macaron, 3 lava cakes, 3 blueberry pies, 5 French beignets and the pastry chef's surprise</i>	