



 @leclosbernard_

Partagez vos moments Clos Bernard sur nos réseaux sociaux

NOS PLANCHES À PARTAGER

PLATTERS TO SHARE

La planche de l'été

25

Poivrons farcis pecorino, olives grecques Chalkidiki (maison kalios), tartinade tomate séchée, mix de légumes grillés (aubergines, tomates cerises, courgettes), anchois à l'huile, serac aux fines herbes et échalotes, toasts grillés

Pecorino stuffed peppers, Chalkidiki Greek olives (kalios house), dried tomato spread, grilled vegetable mix (aubergines, cherry tomatoes, courgettes), anchovies in oil, serac with fine herbs and shallots, grilled toast

La planche montagne

27

Tataki de bœuf maison, magret et filet mignon fumé et séché par nos soins, Saucisson de Savoie, trilogie de fromages de Savoie

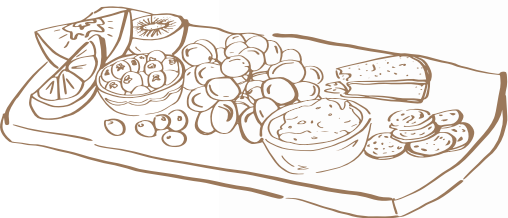
Home-made beef tataki, duck breast and filet mignon smoked and cured in-house, Savoie sausage, trilogy of Savoie cheeses

La planche géante

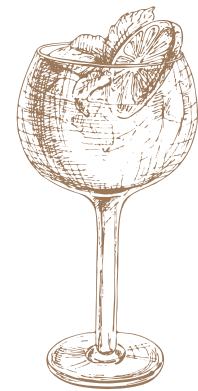
66

Assortiment de nos planches "montagne" & "antipasti" et le carpaccio de boeuf du Clos Bernard

Assortment of our 'mountain' & 'antipasti' boards and Clos Bernard beef carpaccio



GIN TONIC



BOMBAY & TONIC WATER

Bombay London dry gin & Premium Indian Tonic water

14

HENDRICK'S & ELDERFLOWER TONIC

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

16

GIN JO DES ALPES & TONIC WATER

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

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

16

GIN LE VERVEINE BUGEY & MEDITERRANEAN TONIC

Gin Savoyard à la verveine, Mediterranean Tonic Water

Verbena local Gin & Mediterranean Tonic Water

17

THE BOTANIST GIN & TONIC WATER

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

18

GENEROUS GIN & TONIC WATER

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

18

ELEPHANT SLOE GIN & ELDERFLOWER TONIC

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

Sweet and Fruity Wild Berry Gin, Elderflower Tonic water

18

MONKEY 47 & MEDITERRANEAN TONIC

Gin Allemand composé de 47 ingrédients (hibiscus, verveine, épicea...) Mediterranean Tonic Water,

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

19

COCKTAILS



COCKTAIL DU CLOS BERNARD

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

17

VERTIGE DES ALPES

Chartreuse verte, gin, ginger ale citron vert

Green Chartreuse, citrusy gin, ginger ale, lime

17

SPRITZ SAVOYARD

Aperol, crémant de Savoie, eau gazeuse

Aperol, local sparkling wine, sparkling water

16

MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, ginger beer Fever Tree, angostura bitters

Vodka, lime juice, ginger beer Fever Tree, angostura bitters

16

ESPRESSO MARTINI

Vodka Absolut, espresso, liqueur de café, sirop de sucre de canne

Vodka Absolut, espresso, coffee liquor, sugar syrup

16

MOJITO

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

16

Plus de cocktails classiques sont disponibles à la demande

More classic cocktails are available upon request

MOCKTAILS



FOREST FIRE

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

13

SOLEIL DES ALPES

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

13

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, Citron vert, Sirop de sucre de canne, jus de pomme, eau gazeuse
Fresh mint, lime, sugar cane syrup, apple juice, sparkling water

13

APÉRITIFS



	<i>Ricard, Pastis 51- 4cl</i>	5
	<i>Pastis Bio des Alpes - 4cl</i>	6.50
	<i>Suze - 5cl</i>	6
	<i>Martini - Blanc, Rouge - 5cl</i>	6
	<i>Porto - Blanc, Rouge - 5cl</i>	6
	<i>Campari - 5cl</i>	6
	<i>Apéritif de Savoie 18% Maison M - 5cl</i>	13
	<i>Fleur de sureau, Merice, Gentiane, Noix</i>	
	<i>Kir - Myrtille, Châtaigne, Cassis, Mûre, Framboise, Pêche - 15cl</i>	8
	<i>Kir du Clos Bernard au Crémant de Savoie - 18cl</i>	12
	<i>Kir Royal - Champagne - 18cl</i>	15
	<i>Coupe de Crémant de Savoie - Jean Vullien et Fils, Brut - 18cl</i>	10
	<i>Coupe de Champagne -18cl</i>	15

VIN AU VERRE - Wine Glasses -15cl

ROUGE - Red wine

<i>Domaine Jean Vullien & Fils</i>	
<i>AOP Vin de Savoie "Mondeuse"</i>	8
<i>Domaine de Fontenille</i>	
<i>AOP Luberon</i>	9
<i>Yannick Amirault</i>	
<i>AOP St-Nicolas de Bourgeuil "La Mine"</i>	10
<i>Château de la Grenière</i>	
<i>Lussac St Emilion-beaurd</i>	12
<i>Domaine Jean Louis Chave</i>	
<i>St Joseph Offerus</i>	15

BLANC sec - Dry white wine

<i>Domaine Grisard</i>	
<i>AOP Vin Savoie - Jacquère</i>	8
<i>Domaine de la Janasse</i>	
<i>AOP Côtes du Rhône</i>	9
<i>Domaine Héritage du Pic St Loup</i>	
<i>AOP Languedoc "Agnès"</i>	11
<i>Domaine Henry Pellé</i>	
<i>Manetou-Salon</i>	11

ROSE - Rose wine

<i>Domaine de Fontenille</i>	
<i>AOP Lubéron</i>	8

BIÈRES PRESSIONS - Draft beer

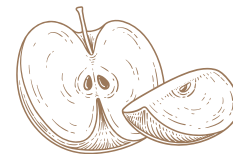


	25cl	50cl
<i>Bière Blonde - Les Mousse du Dahu</i>	6.50	12
<i>Bière du Clos Bernard aux arômes de Pin</i> <i>Flavoured with Fir tree - Brewed for the Clos Bernard</i>	7	13
<i>Pater Linus - Blonde d'Abbaye Belge</i> <i>Belgian Abbey blond beer</i>	7	13
<i>Panaché - Monaco</i>	7	13
<i>Picon Bière</i>	7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

BIÈRES BOUTEILLES - Beer bottles

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

CIDRES - Ciders



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

BOISSONS SANS ALCOOL - Soft Drinks



Sirof à l'eau / Syrup - 33cl <i>Fraise, Grenadine, Menthe, Cassis, Pêche, Citron, Myrtille, Cerise</i> <i>Strawberry, Grenadine, Mint, Blackcurrant, Peach, Lemon, Blueberry, Cherry</i>	5
Coca-Cola / Coca-Cola Zero - 33cl	6
Orangina - 25cl	6
Alp' Limonade - 33cl	6
Perrier - 33cl	6
Ice tea - 25cl	6
Fever Tree - 20cl <i>Tonic water, Ginger Beer, Ginger Ale, Mediterranean Tonic, Ederflower Tonic</i>	6
French Bloom - Effervescent sans alcool - 18cl	10
Red Bull - 25cl	8
 Jus de Fruit Artisanal - La Ferme Bio Margerie 100 % Fruits - 25cl <i>Pomme, Poire, Abricot, Pomme Coing, Pomme-Fraise, Pomme-Framboise</i> <i>Apple, Pear, Apricot, Strawberry, Raspberry</i>	7
Jus de Tomate - 25cl	6
Orange ou Citron pressés - 33cl <i>Fresh squeezed Orange or Lemon</i>	10

LES EAUX - Waters

Evian / Badoit - 1l	10
Chateldon - 75cl	14

BOISSONS CHAUDES - Hot Beverages



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

Thé by Folliet

Thés Noirs, Thés Verts, Thés Fruits Rouges...

Black Tea, Green Tea, Fruits Tea...

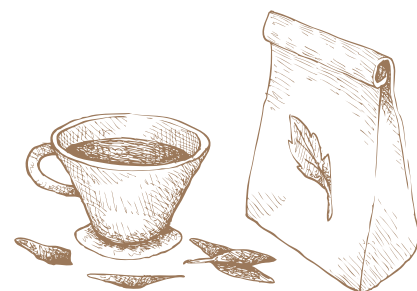
Infusion by Folliet

Camomille, verveine, tilleul...

Chamomile, verbena, lime tree

5

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 Petit Digestif

Orties sauvages, fenouil, menthe hysope, mélisse, camomille sauvage, calendula

Wild nettle, fennel, hyssop mint, lemon balm, wild chamomile, calendula

Infusion Pepps'Up

Pommes, cynorrhodon, sureau, popcorn, framboisier, fraisier, cenelles, matricaire

Apples, rose hips, elderberry, popcorn, raspberry, strawberry, mayflower, chamomile

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
Angustura 1919 - Trinidad et Tobago	13
Diplomatico - Venezuela	13
Don Papa - Philippines	13
Ron Zacapa 23 ans Solera - Guatemala	17
Ron Zacapa XO Centenario - Guatemala	19.50

GINs / VODKAS / TEQUILAS

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

WHISKYS / COGNACS / ARMAGNAC

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

DIGESTIFS

<i>Amaretto Disaronno</i>	9,50
<i>Amaretto Adriatico / Amaretto Adriatico Bianca</i>	13
<i>Grand Marnier - Jägermeister - Limoncello - Bailey's - Get 27 /31</i>	9,50
<i>Eaux de vie Artisanales - Liquoristerie de la Vanoise</i>	9,50
<i>Prune, Gentiane, Framboise - Plum, Raspberry, Gentian,</i>	
<i>Poire Williams - Eau de vie Saint Florian</i>	9,50
<i>Liqueur Menthe poivrée - Maison Jacoulot</i>	10,50
<i>Verveine Forez - Cuvée émeraude</i>	12
<i>Verveine Forez - Cuvée émeraude vieillie 3 ans</i>	14
<i>Sapinette des montagnes - Maison M</i>	13
<i>Reine des prés - Maison M</i>	13
<i>Jean-Marc Roulot - Liqueur de citron ou Abricot</i>	13
<i>Grappa Barolo Bussia</i>	14
<i>Grappa Tignanello</i>	14
<i>Calvados 12 ans Adrien Camut - Pays d'Auge</i>	14,50
<i>Absinthe Sauvage - La distillerie de la Tarentaise l'Eau Folle</i>	18

CHARTREUSES

4cl

CUVÉE TRADITIONNELLES	<i>Chartreuse Verte</i>	17
	<i>Des notes mentholées, sève de pin et agrumes. Des amers de thé en fin de bouche viennent prolonger la dégustation.</i>	
	<i>Chartreuse Jaune</i>	17
	<i>Une structure moelleuse. Des parfums de curcuma, agrumes et anis. Des notes florales viennent prolonger la dégustation</i>	
CUVÉE SPÉCIAL	<i>Chartreuse MGF -Meilleurs Ouvriers de France-Sommeliers</i>	15
	<i>Tire sur les goûts de réglisse et fenouil, tout en contenant des notes d'agrumes</i>	
	<i>Chartreuse Liqueur d'Elixir</i>	16
	<i>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</i>	
	<i>Chartreuse Liqueur du 9e Centenaire</i>	16
	<i>D'une grande subtilité aromatique, elle se caractérise par un équilibre parfait entre la puissance végétale et la délicatesse florale</i>	
CUVÉE V.E.P	<i>Chartreuse Liqueur du Foudre 147</i>	17
	<i>Une structure moelleuse. Des parfums de curcuma, agrumes et anis. Des notes florales viennent prolonger la dégustation</i>	
	<i>Chartreuse Reine des liqueurs</i>	34
	<i>Cette cuvée d'assemblage provient de différents tonneaux de Chartreuse Jaune longuement vieillie et sélectionnée par les Pères Chartreux</i>	
	<i>Chartreuse VEP Jaune ou Verte</i>	32
	<i>Viellissement Exceptionnellement prolongé. 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</i>	

NOS GÉNÉPIS D'EXCEPTION

4cl

Genépi 40° - Liqueuristerie 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 - Liqueuristerie 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

Genépi Blanc - Distillerie Artisanale de la Dent d'Or

13

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

Genépi Bio - Micro Distillerie Alpine Jévro

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



Eaux de vie Rochelt

Poire Willams

Mirabelle

Coing

Abricot

Cerise noire des bois

Framboise

2cl

34

34

34

36

36

69

Maison Jacoulot

Marc de Bourgogne Hospices de Beaume 1999

Fine de Bourgogne « Authentique » 30 ans

20

25

Calvados Maison Adrien Camut

Calvados 35 ans réserve

Calvados rareté plus de 60 ans

23

46

Domaine de la romanée Conti - Marc de Bourgogne 2022

Clos des Tart 1990 - Marc de Bourgogne

38

42

Benedictine DCM 1980

Benedictine DCM B&B 1960

Benedictine DCM B&B 1950

14

22

26

Tequila Clase Azul Reposado

18

Bas-Armagnac Château de Gaube Darroze 1963

31

Cognac Louis XIII

236

Jarragone Verte 1973-1985

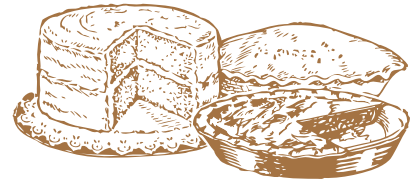
257

Jarragone Jaune 1973-1986

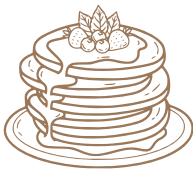
257

NOS DESSERTS

Desserts



- Pavlova fraises et double crème* 14
Meringue suisse, chantilly double crème, fraises et coulis de fraises
Swiss meringue, double cream whipped cream, strawberry and strawberry coulis
- Tarte myrtilles* 16
Biscuit moelleux aux amandes, compotée de myrtilles et ganache montée
Soft almond biscuit, blueberry compote and whipped ganache
- Bugnes de Mamie Gisèle et son caramiel* 16
French beignets grandmother's recipe with honey and caramiel sauce
- Tartelette aux noix caramiel à la fleur de sel* 16
Walnut tart, honey with caramiel sauce and sea salt
- Le café gourmand ou le thé gourmand* 19
Pavlova fraises, tartelette myrtilles, bugnes, tartelette aux noix
Strawberry pavlova, blueberry tartlet, bugnes, walnut tartlet



GOÛTER AVEC LES ANIMAUX

A snack with the animals

- Tous les mercredis et vendredis de l'été de 15h à 17h* 9
Inclus : La visite de la mini ferme du Clos Bernard ainsi qu'une crêpe au choix
Includes: A visit to the Clos Bernard mini-farm and a choice of crêpes

NOS GLACES ET SORBETS

Ice creams and sorbets



La coupe ardéchoise

Glace marron glacé, sorbet poire, chantilly et de tuiles aux amandes

Chestnut ice cream, pear sorbet, whipped cream and almond tuiles

14,50

La coupe du jardin

Sorbet melon, sorbet framboise, chantilly et tuiles aux amandes

Melon sorbet, raspberry sorbet, whipped cream and almond tuiles

14,50

La coupe fraîcheur

Sorbet citron, sorbet fraise, chantilly, fraises fraîches et tuiles aux amandes

Lemon sorbet, strawberry sorbet, whipped cream, fresh strawberries and almond tuiles

14,59

La coupe douceur

Glace chocolat au lait et glace praliné, amandes grillées, chantilly et tuiles aux amandes

Milk chocolate and praline ice cream, toasted almonds, whipped cream and almond tuiles

14,50

La coupe gourmande

Glace vanille, pommes, caramel frotté, chantilly et tuiles aux amandes

Vanilla ice cream, apples, caramel, whipped cream and almond tuiles

14,50

Glaces : vanille, chocolat au lait, glace praliné, marron glacé
Ice creams : vanilla, milk chocolate, praline ice cream, marron glacé

Sorbets : poire, melon, framboises, citron, fraise
Sorbets: pear, melon, raspberry, lemon, strawberry

1 boules 4,50€

2 boules 7€

3 boules 10€

CRÊPES

Sucre, chocolat praliné, caramiel

6,50