le clos bernard

@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 Kalanata et Chalkidiki (maison Kalios), tartinade tomate séchée, mix de légumes grillés (aubergines, tomates cerises jaunes , courgettes), anchois à l'huile, serac aux fines herbes et échalotes , toasts grillés

Pecorino stuffed peppers, Kalanata and Chalkidiki Greek olives (Kalios house), dried tomato spread, grilled vegetable mix (aubergines, yellow 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" & "de l'été" et le carpaccio de boeuf du Clos Bernard

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

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, peer 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 fraiche, 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, vannila

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
Bio	*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 *Fleur de sureau, Merice, Gentiane, Noix*	13
	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

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

BLANC sec - Dry white wine

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

ROSÉ - Rose wine

Domaine de Fontenille *AOP Lubéron*	8

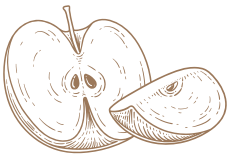
BIÈRES PRESSIONS - Draft beer

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

BIÈRES BOUTEILLES - Beer bottles

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

CIDRES - Ciders



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

BOISSONS SANS ALCOOL - Soft Drinks

Sirop à l'eau /Syrup *- 33cl* *Fraise, Grenadine, Menthe, Cassis, Pêche, Citron, Myrtille, Cerise* *Strawberry, Grenadine, Mint, Blackcurrant, Peach, Lemon, Blueberry, Cherry*	*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* *Tonic water, Ginger Beer, Ginger Ale, Mediterranean Tonic, Ederflower Tonic*	*6*
French Bloom *- Effervescent sans alcool - 18cl*	*10*
Red Bull *- 25cl*	*8*
Bio ***Jus de Fruit Artisanal - La Ferme Bio Margerie 100 % Fruits*** *- 25cl* *Pomme, Poire, Abricot,Pomme Coing, Pomme-Fraise, Pomme-Framboise* *Apple, Pear, Apricot, Strawberry, Raspberry*	*7*
Jus de Tomate *- 25cl*	*6*
Orange ou Citron pressés *- 33cl* *Fresh squeezed Orange or Lemon*	*10*

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 Expresso	7
Cappuccino / Grand crème	7
Latte Macchiato	8
Mocaccino	8
Chocolat chaud - *Hot chocolate*	7
Chocolat Viennois - *Hot chocolate with whipped cream*	10
Lait chaud - *Hot milk*	5
Citron / Orange pressé(e) Chaud - *Hot lemon or orange*	11
Supplément chantilly - *Extra whippedCream*	3
Supplément Lait - *Extra milk*	2

Gin chaud à la pomme - *Hot Apple gin*	8
Irish Coffee	16
Grog	8
Choco-Rhum	10
Grolle à partager (min. 2 pers)	10

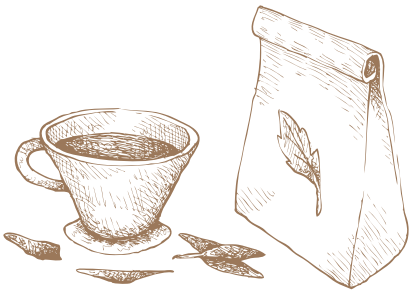
Thé by Folliet

Thés Noirs, Thés Verts, Thés Fruits Rouges...,
Black Tea, Green Tea, Fruits Tea...,

5

Infusion by Folliet

Camomille, verveine, tilleul...
Chamomile, verbena, lime tree



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

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

WHISKYS / COGNACS / ARMAGNAC

Johnnie Walker Red Label - Ecosse	**10**
Jack Daniels N.7 - États-Unis	**11**
Jameson – Irelande	**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

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

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

CUVÉE SPÉCIAL

Chartreuse MOF -Meuilleurs 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 subtilitée aromatique, elle se caractérise par un équilibre parfait entre la puissance végétale et la délicatesse florale

Chartreuse Liqueur du Foudre 147 — 17
Une structure moëlleuse. 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

CUVÉE V.E.P

Chartreuse VEP Jaune ouVerte — 32
Vieillissement 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

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

Genépi 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 fraicheur et une longueur trés florale

Genépi Noir - Distillerie Artisanale Lachavenche — 13
Le Génépi 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 génépi 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 génépi 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	38
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

NOS DESSERTS
Desserts

Pavlova fraises et double crème — 16
Meringue suisse, double crème, fraises et coulis de fraises
Swiss meringue, double cream, strawberry and strawberry coulis

Tarte myrtilles — 16
Biscuit moelleux aux amandes, compotée de myrtilles et crème vanille et citron vert
Soft almond biscuit, blueberry compote and vanilla and lime cream

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
Crumble aux noix, ganache vanille et noix torréfiée
Walnut tart, honey with caramiel sauce and sea salt, walnut crumble, vanilla ganache and roasted walnuts

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 — 14,50
Glace marron glacé, sorbet poire, chantilly et de tuiles aux amandes
Chestnut ice cream, pear sorbet, whipped cream and almond tuiles

La coupe du jardin — 14,50
Sorbet melon, sorbet framboise, chantilly et tuiles aux amandes
Melon sorbet, raspberry sorbet, whipped cream and almond tuiles

La coupe fraîcheur — 14,59
Sorbet citron, sorbet fraise, chantilly, fraises fraîches et tuiles aux amandes
Lemon sorbet, strawberry sorbet, whipped cream, fresh strawberries and almond tuiles

La coupe douceur — 14,50
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

La coupe gourmande — 14,50
Glace vanille, pommes, caramel fouetté, chantilly et tuiles aux amandes
V*anilla ice cream, apples, caramel, whipped cream and almond tuiles*

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

À partir de 15h — 6,50
Sucre, chocolat praliné, caramiel