



 @leclosbernard_

Partagez vos moments Clos Bernard sur nos réseaux sociaux

NOS PLANCHES À PARTAGER

PLATTERS TO SHARE

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, tomate, 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 carpaccio de boeuf

Mix of our "mountain" and "maraîcher" platters and beef carpaccio

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*

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 Milon AOP St-Emilion 2019 “Caprice”	14€
Domaine Ad Fines IGP Vaucluses 2020 “Domitilla”	17€
Domaine de la Barroche AOP Château-Neuf-du-Pape 2021	21€

VIN DOUX - *Sweet wine*

Porto Quinta Do Infantado Porto tawny 10ans	20€
---	-----

ROSÉ - *Rose wine*

Domaine de Fontenille AOP Lubéron	8€
---	----

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 Jean-Michel Alquier AOP Faugère 2015 “Les Vignes du Puit”	17€
Domaine Alzipratu AOP Vin de Corse Calvi 2022 “Lume”	20€

VIN DOUX - *Sweet wine*

Domaine les Funambules AOP Vin d’Alsace Riesling VT “Thomas”	13€
--	-----



BIÈRES PRESSIONS - *Draft beer*

	25cl	50cl
Bière Blonde - Les Mousse du Dahu	6.50€	12€
Bière du Clos Bernard aux arômes de Pin	7€	13€
<i>Flavoured with Fir tree - Brewed for the Clos Bernard</i>		
Pater Linus - Blonde d'Abbaye Belge	7€	13€
<i>Belgian Abbey blond beer</i>		
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	75cl	20€
<i>Flavoured with Fir tree - Brewed for the Clos Bernard</i>		
Bière sans Alcool - Warsteiner	33cl	8€
Non-alcoholic beer		



CIDRES - *Ciders*



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

Clos des charmille cuvée parcellaire - French cider 15cl **8€** 75cl **39€**
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 Expresso	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 e³ 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 – Irlande	11€
Woodford Reserve – Bourbon Américain	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.

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.

CUVÉE SPÉCIAL

Chartreuse VEP Jaune ou Verte

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.

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.

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 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€
--	-----

<u>Benedictine DOM 1980</u>	14€
-----------------------------	-----

<u>Benedictine DOM B&B 1960</u>	22€
-------------------------------------	-----

<u>Benedictine DOM B&B 1950</u>	26€
-------------------------------------	-----

<u>Tequila Clase Azul Reposado</u>	18€
------------------------------------	-----

<u>Bas-Armagnac Château de Gaube Darroze 1963</u>	31€
---	-----

<u>Cognac Louis XIII</u>	236€
--------------------------	------

<u>Tarragone Verte 1973–1985</u>	257€
----------------------------------	------

<u>Tarragone Jaune 1973–1986</u>	257€
----------------------------------	------

DESSERTS

Paris Brest 16€

Choux, light praline cream

Tarte myrtilles 16€

Blueberry pie, almond biscuit

Millefeuille 16€

Millefeuille poires caramel, crémeux caramel, poires rôties

Caramel pear millefeuille, caramel cream, roasted pears

Café ou thé gourmand 19€

Tarte aux noix, bugnes, millefeuille, tartelette myrtille

Walnut tart, *French beignets, millefeuille, blueberry pie*

DESSERTS D'ANTAN - *FORGOTTEN DESSERTS*

Bugnes de mamie Gisèle et son caramiel 16€

French beignets grandmother's recipe, honey with caramel sauce

Tarte au noix caramiel à la fleur de sel 16€

Walnut tart, honey with caramel sauce and sea salt

Planche de desserts 52€

3 Tarte aux noix, 3 millefeuilles, 3 tartelettes myrtille, 5 bugnes et la surprise du pâtissier

3 Walnut tarts, 3 millefeuilles, 3 blueberry pies, 5 French beignets and the pastry chef's surprise