

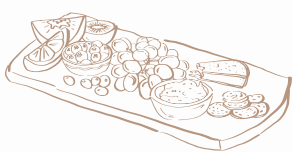


le clos bernard

CHALET RESTAURANT - ROUTE DE L'ALTIPORT - MÉRIBEL

Partagez vos moments Clos Bernard sur nos réseaux sociaux





Nos planches à partager

Platters to share

LA PLANCHE DU CLOS BERNARD

28€

Poivrons farcis au Pecorino, olives grecques Kalamata et Chalkidiki (maison Kalios), burrata, houmous, toasts grillés, tomates confites

Pecorino stuffed peppers, Kalamata and Chalkidiki Greek olives (Kalios), burrata, hummous, grilled toast, candied tomatoes

LA PLANCHE MONTAGNE

29€

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

Home-made beef tataki, dries duck breast and filet mignon home made smoked, saucisson and trilogy of Savoie cheeses

LES BEIGNETS AU BEAUFORT

26€

Sauce crémeuse au noix

Served with creamy walnut sauce

LA PLANCHE GÉANTE

69€

Assortiment de nos planches "Montagne" & "Clos Bernard", et les beignets au Beaufort

Assortment of our 'Mountain' & 'Clos Bernard' platters and Beaufort doughnuts

L'écailler

Seafood

LA PLANCHE DE LA MER

52€

6 huîtres Marennes d'Oléron, 6 belles crevettes sauvages, bulots, mayonnaise maison, beurre de poutargue, toasts de seigle

6 oysters Marennes d'Oléron, 6 wild shrimps, whelks, homemade mayonnaise, bottarga butter, rye toasts

LES HUÎTRES MARENNES D'OLERON N° 3

Par 6 : 23€ Par 12 : 42€

Servies avec vinaigre à l'échalote, toasts de seigle et beurre de poutargue

Served with shallot vinegar, rye toasts and bottarga butter

LES BELLES CREVETTES SAUVAGES

Par 6 : 19€

Wild shrimps

LE BOL DE BULOTS

14€

Whelks

CAVIAR MAISON STURIA

128€

Classic Oscietre 30G, Blinis et beurre d'agrumes

Classic Oscietra 30 g, blinis and citrus butter

Gin Tonic



BOMBAY & TONIC WATER 16€

Bombay London dry gin & Premium Indian Tonic water

HENDRICK'S & PINK GRAPE FRUIT TONIC 17€

Hendrick's gin infusé à la rose et au concombre, tonic water au pamplemousse, concombre
Hendrick's Gin infused with rose and cucumber, Pink 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 triple distillation, thyme liqueur, Premium Indian Tonic

GIN LE VERVEINE BUGHEY & MEDITERRANEAN TONIC 18€

Gin Savoyard à la verveine, Mediterranean Tonic Water
Verbena local Gin & Mediterranean Tonic Water

THE BOTANIST GIN & TONIC WATER 19€

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 19€

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 & MEDITERRANEAN TONIC 19€

Gin aux baies sauvages doux et fruité, Tonic Water au citron
Sweet and Fruity Wild Berry Gin, Mediterranean Tonic water

MONKEY 47 & MEDITERRANEAN TONIC 20€

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 18€

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

YUZU BUZZ 19€

Chartreuse jaune, liqueur de mandarine Napoléon, purée de yuzu, citron vert, ginger ale
Chartreuse jaune, mandarine liquor Napoleon, yuzu puree, lime, ginger ale

ESPRESSO MARTINI 19€

Vodka Absolut, espresso, liqueur de café/amande/noisette (au choix), sirop de sucre de canne
Vodka Absolut, espresso, coffee/almond/nut liquor (choose one), sugar syrup

LEMON MERINGUE MARTINI 22€

Gin Hendrix's, citron jaune frais, limoncello, caramel, Amaretto, blanc d'oeuf, meringue
Gin Hendrix's, fresh lemon juice, limoncello, caramel, Amaretto, white egg, meringue



Les Mules du Clos Bernard 17€

VODKA - GIN - RHUM - GENEPI
Ginger beer, citron vert frais

Les spritz du Clos Bernard 17€



APEROL - CAMPARI - LIMONCELLO - HUGO - GENEPI - CHAMBORD - ITALICUS
Crémant de Savoie, eau gazeuse

Plus de cocktails classiques sont disponibles à la demande
More classic cocktails are available upon request

Mocktails

FOREST FIRE 15€

Sirop de cerise, jus de cranberries, purée de yuzu, jus de citron vert frais, chantilly maison
Cherry syrup, cranberry juice, yuzu puree, fresh lime juice, homemade whipped cream

SOLEIL DES ALPES 14€

Spiritueux sans alcool, fruit de la passion, jus d'ananas, citron vert, vanille
Non-alcoholic spirit, passion fruit, pineapple juice, lime, vanilla

HEALTHY WINTER 15€

Menthe fraîche, citron vert, sirop de thé noir maison, concombre, eau gazeuse
Fresh mint, lime, homemade black tea syrup, cucumber, sparkling water



Apéritifs

Ricard, Pastis 51 - 4cl	6€	Apéritif de Savoie 18% Maison M - 5cl Fleur de sureau, Merice, Gentiane, Noix	14€
Pastis Bio des Alpes - 4cl	8€	Kir - Myrtille, Châtaigne, Cassis, Mûre, Framboise, Pêche - 15cl	10€
Suze - 5cl	6€	Kir Royal – Champagne - 15cl	18€
Porto - Blanc, Rouge - 5cl	7€	Kir du Clos Bernard au Crémant de Savoie 15cl	14€
Martini - Blanc, Rouge - 5cl	7€	Coupe de Crémant de Savoie - Jean Vullien et Fils, Brut - 15cl	11€
Campari - 5cl	7€	Coupe de Champagne -15cl	17€

Vin au verre - 15cl

Wine by the glass



ROUGE - Red wine

Domaine Jean Vullien & Fils, AOP Vin de Savoie "Mondeuse" - 2024	9€
Château Cambon, AOP Beaujolais - 2022	12€
Domaine Santa Duc, AOC Gigondas "Aux Lieux Dits" - 2021	18€
Domaine Ad Fines, IGP Vaucluses "Domitilla" - 2021	18€

BLANC sec - Dry white wine

Domaine Jean Pierre et fils Grisard, AOP Vin Savoie Jacquère vieilles vignes - 2024	9€
Domaine Jonathan Didier Pabiot, AOC Pouilly Fumé "Léon" - 2020	14€
Domaine Jean-Michel Alquier, AOP Faugères "Les Vignes du Puits" - 2015	18€
Domaine Jean-Baptiste Boudier, AOC Pernand Vergelesses - 2023	22€

ROSÉ - Rose wine

Domaine de Fontenille, AOP Lubéron - 2024	9€
---	----

VIN DOUX - Sweet wine

Terres des Templiers, AOP Banyuls "Rédérés"	22€
Porto Quinta Do Infantado, Porto tawny 10ans	21€

Bières Pression

Draft beer

25cl

50cl

7,50€

14€

Bière Blonde - Les Mousses du Dahu

8€

15€

Bière du Clos Bernard aux arômes de Pin

Flavoured with Fir tree - Brewed for the Clos Bernard

8€

15€

Pater Linus - Blonde d'Abbaye Belge

Belgian Abbey blond beer

8€

15€

Panaché - Monaco

9€

17€

Picon Bière

Bières Bouteilles

Bottles Beers

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 sans Alcool - Warsteiner - 33cl

9€

Corona 0.0 - 33cl

Non-alcoholic beer

Cidres

Ciders

Magners - Irish Apple cider - 33cl

9€

Cidre de pomme irlandais

Clos des charmille cuvée parcellaire - French cider

15cl 9€

75cl 44€

Un cidre unique et délicat de Normandie au goût acidulé
avec douce amertume



Boissons sans alcool

Soft Drinks

Sirop à l'eau 33cl Syrup	5,50€
Fraise, Grenadine, Menthe, Cassis, Pêche, Citron, Myrtille, Cerise Strawberry, Grenadine, Mint, Blackcurrant, Peach, Lemon, Blueberry, Cherry	
Coca-Cola / Coca-Cola Zero - 33cl	7€
Orangina - 25cl	7€
Alp' Limonade - 33cl	7€
Perrier - 33cl	7€
Ice tea - 25cl	7€
Fever Tree - 20cl	7€
Tonic water, Ginger Beer, Ginger Ale, Mediterranean Tonic	
Red Bull - 25cl	9€
Jus de Fruits Artisanaux de Savoie - Martin LePrince - 25cl Pomme, Abricot, Fraise, Orange, Tomate, Poire Apple, Apricot, Strawberry, Orange, Tomato, Pear	10€
Orange ou Citron pressés - 33cl Fresh squeezed Orange or Lemon	14€

Les Eaux - Waters

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



Boissons végétales bio Henri Marie - sans alcool 10€

BOURGEONS DE PIN - MYRTILLE
GINGEMBRE - ACHILLÉE MILLEFEUILLE
NOIX VERTE - MIEL DE TILLEUL
FEUILLES DE MENTHE - VERVEINE - CITRON VERT
FLEUR DE SUREAU - SÈVE DE BOULEAU- FRAMBOISE



Boissons chaudes

Hot Beverages

Expresso / Ristretto / Décaféiné	5€
Noisette / Décaféiné noisette	5,50€
Café allongé	6€
Cappuccino / Grand crème	8€
Latte Macchiato	9€
Double Espresso	8€
Mocaccino	9€
Chocolat chaud - Hot chocolate	8€
Chocolat Viennois - Hot chocolate with whipped cream	11€
Lait chaud - Hot milk	5€
Citron / Orange pressé(e) Chaud - Hot lemon or orange	14€
Supplément chantilly - Extra whipped cream	3€
Supplément Lait - Extra milk	2€
Vin Chaud Maison - Homemade mulled wine	9€
Gin chaud à la pomme - Hot Apple gin	9€
Irish Coffee	17€
Grog	9€
Choco-Rhum	12€
Grolle à partager (min. 2 pers)	12€
Thé by Folliet - Thés Noirs, Thés Verts, Thés Fruits Rouges...	6€
Black Tea, Green Tea, Fruits Tea...	
Infusion by Folliet - Camomille, verveine, tilleul...	
Chamomile, verbena, lime tree...	



GAMME DE TISANES D'HERBORISTE ÉLABORÉE PAR LES MOINES CHARTREUX

8€

Angelus du soir : tilleul, aubépine, verveine, lavande, oranger doux, camomille
Oeuvres communes - réparatrice : achillée millefeuille, souci, cassis, lavande, frêne, fleur de sureau
Réfectoire - digestive : Verveine, fenouil, menthe poivrée, pomme sauvage, camomille
Spaciement - respiratoire : menthe poivrée, marjolaine, fenouil, sauge, pin sylvestre, thym
Désert cartésien - drainage : bardane, romarin, pissenlit, pensée sauvage, origan

CHARTREUSE

Spiritueux, digestifs, liqueurs - 4cl

Spirits & Liqueurs

RHUMS

Havana 3 ans - Cuba	9€
Havana 7 ans - Cuba	14€
Kraken - Trinidad et Tobago	15€
Matusalem Gran Reserva 15 ans - Cuba	16€
Angustura 1919 - Trinidad et Tobago	16€
Diplomatico - Venezuela	16€
Don Papa - Philippines	16€
Ron Zacapa 23 ans Solera - Guatemala	20€
Ron Zacapa XO Centenario - Guatemala	24€

GINS / VODKAS / TEQUILAS

Bombay sapphire - Angleterre	10€
Hendrick's - Ecosse	12€
The Botanist - Ecosse	14€
Bloom London dry - Allemagne	14€
Monkey 47 - Allemagne	16€
Elephant Sloe Gin - Allemagne	15€
Lachanenche - Gin Bio des Alpes	13€
Generous Gin - France	15€
Absolut Vodka	13€
Belvedere Vodka	17€
Tequila Patron Silver	14€
Tequila Patron Reposado	18€

WHISKYS / COGNACS / ARMAGNAC

Johnnie Walker Red Label - Ecosse	11€
Jack Daniels N.7 - États-Unis	12€
Jameson – Irlande	12€
Woodford Reserve – Bourbon Americain	14€
Knockando 12 ans - Ecosse	14€
Chivas Regal 18 ans - Ecosse	17€
Oban 14 ans - Ecosse	17€
Lagavulin 16 ans - Ecosse	19€
Mortlach 16 ans - Ecosse	19€
Hibiki Harmony - Japon	23€
Cognac Hennessy	11€
Cognac Hennessy XO	25€
Armagnac Marquis de Montesquiou	11€

DIGESTIFS

Amaretto Disaronno	10€
Amaretto Adriatico / Amaretto Adriatico Bianca	14€
Grand Marnier - Jägermeister - Limoncello - Bailey's - Get 27 /31	10€
Eaux de vie Artisanales - Liquoristerie de la Vanoise	10€
Prune, Gentiane, Framboise - Plum, Raspberry, Gential	
Poire Williams - Eau de vie Saint Florian	10€
Liqueur Menthe poivrée - Maison Jacoulot	12€
Verveine Forez - Cuvée émeraude	13€
Verveine Forez - Cuvée émeraude vieillie 3 ans	15€
Sapinette des montagnes – Maison M	14€
Reine des prés – Maison M	14€
Jean-Marc Roulot - Liqueur de citron ou Abricot	14€
Grappa Barolo Bussia	15€
Grappa Tignanello	15€
Calvados 12 ans Adrien Camut - Pays d'Auge	16€
Absinthe Sauvage – La distillerie de la Tarentaise l'Eau Folle	20€

Chartreuses - 4cl

CUVÉES TRADITIONNELLES :

CHARTREUSE VERTE

14€

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

CHARTREUSE JAUNE

14€

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

CUVÉES SPÉCIALES :

CHARTREUSE MOF - MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE - SOMMELIERS

18€

Notes de réglisse et fenouil, tout en contenant des notes d'agrumes

CHARTREUSE LIQUEUR D'ELIXIR

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. 20€

CHARTREUSE LIQUEUR DU 9E CENTENAIRE

D'une grande subtilité aromatique, elle se caractérise par un équilibre parfait entre la puissance végétale et la délicatesse florale. 20€

CHARTREUSE LIQUEUR DU Foudre 147

22€

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

CHARTREUSE REINE DES LIQUEURS

38€

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

CUVÉES VEP :

CHARTREUSE VEP JAUNE OU VERTE

Verte 34€

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. Jaune 38€

Nos génépis d'exception - 4cl

GENÉPI 40° - LIQUORISTERIE DE LA VANOISE

10€

Un digestif aromatique et relativement rond, c'est le goût d'un mélange obtenu par macération des brins de génépi dans l'alcool.

GENÉPI BLANC - LIQUORISTERIE DE LA VANOISE

12€

Obtenu par un procédé de suspension des brins de Génépi 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 Génépi, un Génépi jaune cueilli à 2800m d'altitude qui donne un goût franc en début de bouche et un Génépi cultivé qui apporte de la fraîcheur et une longueur très florale.

GENÉPI NOIR - DISTILLERIE ARTISANALE LACHANENCHE

14€

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

GENÉPI FRAGRANCE - MAISON M

14€

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 TARENTEISE L'EAU FOLLE

14€

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

GENÉPI INTENSE - CHARTREUSE

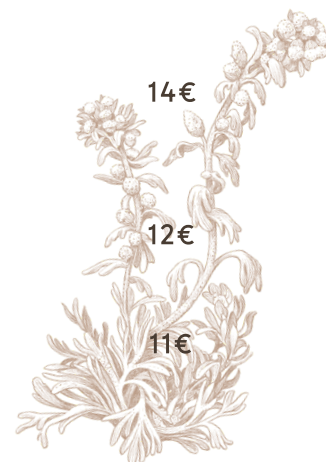
12€

Puissant et herbacé, offrant une expression sèche et concentrée du génépi traditionnel

GENÉPI DES PÈRES CHARTREUX - CHARTREUSE

11€

Liqueur douce et aromatique aux notes de génépi équilibrées



Spiritueux de prestige - 2cl



EAUX DE VIE - ROCHELT

Poire Williams	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	197€
Tarragone Verte 1973-1985	188€
Tarragone Jaune 1973-1986	188€

Desserts



ÎLE FLOTTANTE

CRÈME ANGLAISE, BLANCS EN NEIGE SUCRÉS, CAMEL, PRALINÉ
VANILLIA CUSTARD, WHIPPED AND SWEET WHITE EGGS, CAMEL, HAZELNUT PRALINE

16€

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA CARAÏBE 66%

VALRHONA CARAÏBE 66% CHOCOLATE MOUSSE

16€

CRUMBLE AUX NOIX POMMES CONFITES, AMANDES ET CAMEL

APPLE WALNUT CRUMBLE, ALMONDS, CAMEL

16€

TARTE AUX MYRTILLES

PÂTE SUCRÉE, CRÈME D'AMANDE, CONFITURE DE MYRTILLES ET MYRTILLES
SWEET SHORTCRUST PASTRY, ALMOND CREAM, BLUEBERRIES JAM AND BLUEBERRIES

17€

TARTE CITRON MERINGUÉE

PÂTE SUCRÉE, CRÈMEUX CITRON ET MERINGUE ITALIENNE
SWEET SHORTCRUST PASTRY, LEMON CURD AND ITALIAN MERINGUE

17€

BUGNES DE MAMIE GISÈLE ET SON CARAMIEL

FRENCH BEIGNETS WITH HONEY AND HONEY CAMEL SAUCE

17€

PAVLOVA EXOTIQUE

MERINGUE, DOUBLE CRÈME, ANANAS CONFIT, PASSION ET COULIS DE MANGUE
MERINGUE, DOUBLE CREAM, CANDIED PINEAPPLE, PASSIONFRUIT AND MANGO COULIS

18€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

ÎLE FLOTTANTE, MOUSSE AU CHOCOLAT, CRUMBLE AUX POMMES, PAVLOVA EXOTIQUE
FLOATING ISLAND, CHOCOLATE MOUSSE, APPLE CRUMBLE, EXOTIC PAVLOVA

21€

ESPRESSO MARTINI GOURMAND

ÎLE FLOTTANTE, MOUSSE AU CHOCOLAT, CRUMBLE AUX POMMES, PAVLOVA EXOTIQUE
FLOATING ISLAND, CHOCOLATE MOUSSE, APPLE CRUMBLE, EXOTIC PAVLOVA

28€

Desserts à partager

TIRAMISU AU CAFÉ POUR 2 PERSONNES

COFFEE TIRAMISU FOR 2 PEOPLE

32€

PLANCHE DE DESSERTS

ÎLE FLOTTANTE, MOUSSE AU CHOCOLAT, CRUMBLE AUX POMMES, PAVLOVA EXOTIQUE BUGNES
FLOATING ISLAND, CHOCOLATE MOUSSE, APPLE CRUMBLE, EXOTIC PAVLOVA, BUGNES

55€

