



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 MÉDITERRANÉENNE

24€

Poivrons farcis au Pécorino, Olives grecques Kalamata et Chalkidiki (Maison Kalios), Stracciatella, Pitas, Légumes marinés, Poulpe mariné, Mezzés poivron

Peppers stuffed with Pecorino, Greek Kalamata and Chalkidiki olives (Maison Kalios), stracciatella, pita bread, marinated vegetables, marinated octopus, pepper meze.

LA PLANCHE MONTAGNE

25€

Coppa, Jambon de Savoie, Saucisson, Lard, Beaufort, Tomme de Savoie, Tomme de chèvre

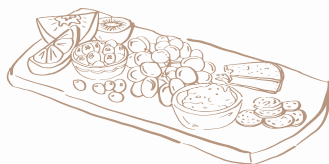
Coppa, Savoy dry ham, Saucisson, Bacon, Beaufort, Tomme de Savoie, Goat's milk Tomme

LA PLANCHE GÉANTE

58€

Assortiment de nos planches “montagne” & ”méditerranéenne“, et le carpaccio de boeuf du Clos Bernard

Assortment of our ‘mountain’ & ‘méditerranéenne’ platters and Clos Bernard beef carpaccio



Gin Tonic



BOMBAY & TONIC WATER 14€

Bombay London dry gin & Premium Indian Tonic water

HENDRICK'S & PINK GRAPE FRUIT TONIC 16€

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 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 & TONIC 18€

Gin aux baies sauvages doux et fruité, Tonic Water, citron
Sweet and Fruity Wild Berry Gin, Mediterranean 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,
jus de poire, citron vert frais
Havana 7 years old Rum, fir tree liquor, cinnamon syrup, pear
juice, fresh lime juice

ESPRESSO MARTINI 16€

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

YUZU BUZZ 17€

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

LE VERTIGE 17€

Chartreuse verte, Tequila, St Germain, citron, tonic
Chartreuse verte, Tequila, St Germain, lemon, tonic water



Les spritz du
Clos Bernard
16€

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

Les Mules du
Clos Bernard
16€



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

COCKTAIL DES CIMES 17€

Rhum blanc, Rhum ambré, jus de passion, jus d'ananas,
jus de citron vert, vanille
White rum, amber rum, passionfruit juice, pineapple juice,
lime, vanilla

LE SOMMET 17€

Genepi, Rhum, citron, sirop de gingembre, ginger beer
Genepi, rum, lemon, ginger syrup, ginger beer

SUMMER BLOOM 17€

Gin infusé maison fraise et basilic, infusion maison
verveine, citron vert
House-infused strawberry and basil gin, house-made verbena
infusion, lime

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

Mocktails

NEW FOREST 13€

Jus de cramberries, sirop de cassis, menthe fraîche, eau gazeuse
Cramberry juice, blackcurrant syrup, fresh mint, sparkling water

SOLEIL DES ALPES 13€

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

HEALTHY SUMMER 13€

Infusion maison thé earl grey, menthe fraîche, citron vert, tonic
House-infused Earl Grey tea, fresh mint, lime, tonic water

VERGER SECRET 13€

Jus de poire, jus de citron vert, jus d'abricot, infusion maison verveine
Pear juice, lime juice, apricot juice, house-made verbena infusion



Apéritifs

Ricard, Pastis 51 - 4cl	5€	Apéritif de Savoie 18% Maison M - 5cl Fleur de sureau, Merice, Gentiane, Noix	13€
Pastis Bio des Alpes - 4cl	6,50€	Kir - Myrtille, Châtaigne, Cassis, Mûre, Framboise, Pêche - 15cl	8€
Suze - 5cl	6€	Kir Royal – Champagne - 15cl	15€
Porto - Blanc, Rouge - 5cl	6€	Kir du Clos Bernard au Crémant de Savoie 15cl	12€
Martini - Blanc, Rouge - 5cl	6€	Coupe de Crémant de Savoie - Jean Vullien et Fils, Brut - 15cl	10€
Campari - 5cl	6€	Coupe de Champagne -15cl	15€

Vin au verre - 15cl

Wine by the glass



ROUGE - Red wine

AOP Vin de Savoie "Mondeuse" Domaine Jean Vullien & Fils" 2024	9€
AOP Bugey Manicle Domaine Le Caveau Bugiste 2019	14€
AOC Collines rhodaniennes Domaine Yves Cuilleron Les vignes d'à coté, Sirah 2021	12€
AOC Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Les caves des Hautes Côtes 1993	15€

BLANC sec - Dry white wine

AOP Vin Savoie Jacquère vieilles vignes Domaine Jean Pierre et fils Grisard 2024	9€
IGP Languedoc Domaine du Brideau, les équilibristes, Second souffle 2018	13€
AOC Chablis Domaine Dampt, le Clos du Chateau 2015	15€
AOC Pernand vergelesse, Domaine Pavelot 2021	19€

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
Bière Blonde - Les Mousses du Dahu	6,50€	12€
Bière du Clos Bernard aux arômes de Pin Flavoured with Fir tree - Brewed for the Clos Bernard	7€	13€
Bière Blanche White Beer	7€	13€
Panaché - Monaco	7€	13€
Picon Bière	7€	13€

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	8€
Corona 0.0 - 33cl 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 33cl	5€
Syrup	
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, Grapefruit Tonic	
Red Bull - 25cl	8€
Jus de Fruits Artisanaux de Savoie - Martin LePrince - 25cl	7,50€
Pomme, Abricot, Fraise, Orange, Tomate, Poire	
Apple, Apricot, Strawberry, Orange, Tomato, Pear	
Orange ou Citron pressés - 33cl	10€
Fresh squeezed Orange or Lemon	

Les Eaux - Waters

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



Boissons végétales bio Henri Marie - sans alcool

7,50€

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

Espresso / Ristretto / Décaféiné	4€
Noisette / Décaféiné noisette	4,50€
Café allongé	5€
Cappuccino / Grand crème	7€
Latte Macchiato	8€
Double Espresso	7€
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 whipped cream	3€
Supplément Lait - Extra milk	2€
Café frappé	8€
Latte frappé	9€
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...	5€
Black Tea, Green Tea, Fruits Tea...	
Infusion by Folliet - Camomille, verveine, tilleul...	
Chamomile, verben, lime tree...	

GAMME DE TISANES D'HERBORISTE ÉLABORÉE PAR LES MOINES CHARTREUX 6,50€

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
Spacément - respiratoire : menthe poivrée, marjolaine, fenouil, sauge, pin sylvestre, thym
Désert cartésien - drainage : bardane, romarin, pissenlit, pensée sauvage, origan



Spiritueux, digestifs, liqueurs - 4cl

Spirits & Liqueurs

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€
The Botanist - Ecosse	12€
Bloom London dry - Allemagne	11€
Monkey 47 - Allemagne	13€
Elephant Sloe Gin - Allemagne	12€
Lachanenche - Gin Bio des Alpes	10€
Generous Gin - France	12€
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 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 - Liqueuristerie 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

CUVÉES 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.

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

9,50€

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

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 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

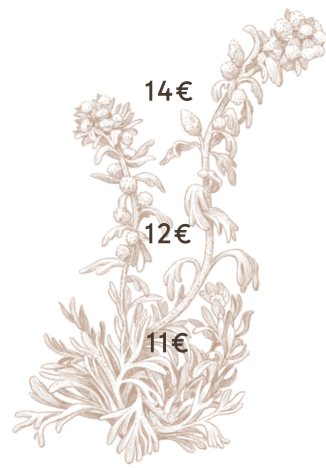
12€

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	28€
Bas-Armagnac Château de Gaube Darroze 1963	31€
Cognac Louis XIII	236€
Tarragone Verte 1973-1985	257€
Tarragone Jaune 1973-1986	257€



Desserts

PAVLOVA, ANANAS RÔTI, FRUITS DE LA PASSION, COULIS DE MANGUE, DOUBLE CRÈME 14,50€
PAVLOVA, PASSION FRUIT, MANGO COULIS DOUBLE CREAM

CRUMBLE AUX NOIX, MYRTILLES ET POMMES 14,50€

FONDANT AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE 14,50€

TIRAMISU AU CAFÉ 14,50€
COFFEE TIRAMISU

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 17€
PAVLOVA, FONDANT AU CHOCOLAT, CRUMBLE AUX MYRTILLES ET POMMES, TIRAMISU

Desserts à partager

PLANCHE DE DESSERTS 48€
PAVLOVA, FONDANT AU CHOCOLAT, CRUMBLE AUX MYRTILLES ET POMMES, TIRAMISU



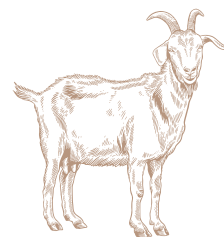
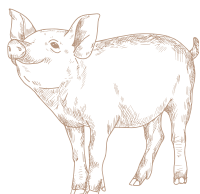
Croquer avec les animaux



Tous les mercredis et vendredis de l'été à 15h45

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

9€/PERS.





Coupez glacées 14,50€

LA COUPE ARDÉCHOISE

Glace marron glacé, glace vanille, crème de marron, brisures de marron glacé, meringue, chantilly

Candied chestnut ice cream, vanilla ice cream, chestnut cream, candied chestnut pieces, meringue, whipped cream

LA COUPE EXOTIQUE

Sorbet mangue, sorbet citron, glace vanille, ananas confit, fruit de la passion, coulis de mangue, chantilly

Mango sorbet, lemon sorbet, vanilla ice cream, candied pineapple, passion fruit, mango coulis, whipped cream

LA COUPE L'INTENSE CHOCOLAT

Glace au chocolat noir, glace au chocolat au lait, glace vanille, crumble de cacao, caramel de grué, chantilly

Dark chocolate ice cream, milk chocolate ice cream, vanilla ice cream, cocoa crumble, cocoa nib caramel, whipped cream

LA COUPE BAIES DE NOS MONTAGNES

Sorbet fraise, sorbet myrtille, sorbet framboise, coulis de fraise, chantilly

Strawberry sorbet, blueberry sorbet, raspberry sorbet, strawberry coulis, whipped cream

LA COUPE ALPAGE GOURMAND

Glace miel, glace noisette, glace vanille, noix et noisettes caramélisées, éclats de caramel, caramel de miel, chantilly

Honey ice cream, hazelnut ice cream, vanilla ice cream, caramelized walnuts and hazelnuts, caramel shards, honey caramel, whipped cream

LA COUPE CAFÉ LIÉGEOIS

Glace au café, glace à la vanille, café expresso, chantilly

Coffee ice cream, vanilla ice cream, espresso, whipped cream

Glaces : vanille, chocolat au lait, chocolat noir, marron glacé, miel, noisette, café

Ice creams : vanilla, milk chocolate, dark chocolate, marron glacé, honey, hazelnut, coffee

Sorbets : fraise, myrtille, framboise, mangue, citron

Sorbets : strawberry, blueberry, raspberry, mango, lemon

1 boules 4,50€

2 boules 7€

3 boules 10€

Crêpes

A PARTIR DE 15H

Sucre, Nutella, Caramel, Coulis de cacao, Fraise 6,50€

Sugar, Nutella, Caramel, Cocoa coulis, Strawberry