



Partagez vos moments Clos Bernard  
sur nos réseaux sociaux

 @leclosbernard\_

# PLANCHES À PARTAGER

## **La Planche Montagne** 27€

Saucisson de Savoie, jambon cru de Savoie, magret et filet mignon fumé et séché par nos soins, déclinaison de fromages de Savoie

*Savoy sausage, Savoy raw ham, duck breast and filet mignon smoked and dried by us, variation of Savoy cheeses*



# COCKTAILS



## COCKTAIL DU CLOS BERNARD 17€

Rhum Havana 7ans, Liqueur de sapin, Sirop de cannelle, Purée de poire maison, Citron vert  
*Havana 7 years old Rum, Fir tree liquor, Cinnamon syrup, housemade pear puree, fresh lime juice*

## FRENCH CANDY 16€

Liqueur de sureau, Liqueur d'orange, Jus de cranberry, Citron vert  
*Elderberry liqueur, maple liqueur, cranberry juice, lemon worm*

## AMARETTO SOUR 16€

Amaretto Disaronno, Citron vert, Aqua faba  
*Amaretto Disaronno, Lime, Aqua faba*

## EXPRESSO MARTINI 16€

Vodka Absolut, Espresso, liqueur de café, Sirop de sucre de canne  
*Vodka Absolut, Espresso, Coffee liquor, Sugar syrup*

## SPRITZ SAVOYARD 16€

Apérol, Crémant de Savoie, Eau gazeuse  
*Aperol, Local sparkling wine, Sparkling water*

## HUGO COCKTAIL 16€

St Germain, Prosecco, Menthe fraîche, Citron vert, Eau gazeuse  
*St Germain (elderflower liquor), Prosecco, Fresh mint, Fresh lime, Sparkling water*

## BASIL SMASH 16€

Basilic, citron vert, sucre de canne et gin  
*Basil, lime, sugar syrup and gin*

# COCKTAILS

## MOJITO 16€

Rhum Havana Especial, Menthe fraîche, Sirop de sucre de canne, Citron vert, Eau gazeuse  
*Rum Havana Especial, Fresh mint, fresh lime, Sugar cane syrup, Sparkling water*

## MOSCOW MULE 16€

Vodka, Citron vert, Ginger Beer Fever Tree, Angostura bitters  
*Vodka, Lime, Ginger Beer Fever Tree, Angostura bitters*

# MOCKTAILS

## MISTER FRAICHEUR 13€

Concombre, Citron vert, Jus de pomme, Verveine citron  
*Cucumber, Lime, Apple juice, Lemon verbena*

## CONSTANCE N°3 13€

Aloe vera, Cardamome, Citron vert, Citronnelle  
*aloe vera, cardamom, lime, lemongrass*

## FOREST FIRE 13€

Jus de cranberries, Sirop de cassis, Menthe fraiche, Eau gazeuse  
*Cranberry juice, Blackcurrant syrup, Fresh lime, Fresh mint, Sparkling water*

## 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*



# GIN TONIC

**BOMBAY AND TONIC WATER** 15€  
Bombay London dry gin & Premium Indian Tonic Water

**HENDRICK'S TONIC & ELDELFLOWER TONIC** 16€  
Hendrick!s Gin infusé à la rose et au concombre & Elderflower Tonic Water, Concombre  
*Hendrick's Gin infused with rose and cucumber, Elderflower 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 by triple distillation, Thyme Liqueur, Premium Indian Tonic

**BLOOM LONDON DRY GIN & ELDELFLOWER TONIC** 18€  
Gin Allemand léger et floral, Elderflower Tonic Water, Citron Vert  
*Light and Floral German Gin, Elderflower Tonic Water, Lime*

**THE BOTANIST & TONIC WATER** 18€  
Gin Artisanal The Botanist aux arômes uniques de l'île d'Islay, Premium Indian Tonic Water,  
*The Botanist Artisanal Gin with unique aromas from the Isle of Islay, Premium Indian Tonic Water, Lemon, Cucumber*

**GENEROUS GIN & TONIC WATER** 18€  
Gin Français aux arômes fruités et épicés, Premium Indian Tonic Water,  
Baie rose, Sel d'Himalaya  
*French gin with fruity and spicy aromas, Premium Indian Tonic Water, Pink pepper, Himalayan salt*



# GIN TONIC

## ELEPHANT SLOE GIN & LEMON TONIC 18€

Gin aux baies sauvages doux et fruité, Lemon Tonic Water  
*Sweet and Fruity Wild Berry Gin, Lemon 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*

# APÉRITIFS DE SAVOIE

LIQUEUR DE SUREAU Maison M 13€

LIQUEUR DE NOIX Maison M 13€

LIQUEUR DE MERISE Maison M 13€

LIQUEUR DE GENTIANE Maison M 13€



# APÉRITIFS

<b>Ricard, Pastis</b> (4cl)	5€
<b>Pastis Bio des Alpes</b> (4cl)	6.50€
<b>Suze</b> (5cl)	6€
<b>Martini - Blanc, Rouge</b> (5cl)	6€
<b>Porto - Blanc, Rouge</b> (5cl)	6€
<b>Campari</b> (5cl)	6€
<b>Kir</b> - Myrtille, Châtaigne, Cassis, Mûre, Framboise, Pêche (15cl)	7€
<b>Kir du Clos Bernard</b> au Crémant de Savoie (18cl)	10€
<b>Kir Royal - Champagne</b> (18cl)	15€
<b>Coupe de Crémant de Savoie - Jean Vullien et Fils, Brut</b> (18cl)	9€
<b>Coupe de Champagne</b> (18cl)	14.50€

## VIN AU VERRE - Wine Glasses (15cl)

### ROUGE - Red wine

<b>Rouge de Savoie</b>	7€
<b>Rouge Côte du Rhône</b>	9€
<b>Rouge de Bordeaux</b>	12€
<b>St-Josph Offerus JL Chave</b>	15€

### BLANC - White wine

<b>Blanc de Savoie</b>	7€
<b>Blanc Côte du Rhône</b>	9€
<b>Blanc de Bordeaux</b>	10€
<b>Muscat Beaume de Venise</b>	14€

### ROSÉ - Rose wine

<b>Côte de Provence</b>	7€
-------------------------	----





# BIÈRES PRESSIONS – Draft beer

	25cl	50cl
<b>Bière Blonde des 3 Vallées</b>	6.5€	12€
<b>Bière du Clos Bernard aux arômes de Pin</b> <i>Flavoured with Fir tree - Brewed for the Clos Bernard</i>	7€	13€
<b>Pater Linus - Blonde d'Abbaye Belge</b> <i>Belgian Abbey blond beer</i>	7€	13€
<b>Panaché - Monaco</b>	7€	13€
<b>Picon Bière</b>	7€	13€

# BIÈRES BOUTEILLES – Beer bottles

<b>Madame Ballandaz</b> – Les Mousses du Dahu 33cl	9.50€
<b>Iwoks IPA</b> - Les Mousses du Dahu 33cl	9.50€
<b>Bière sans Alcool - Warsteiner</b> 33cl <i>Non-alcoholic beer</i>	8€
<b>Bière du Clos Bernard</b> aux arômes de Pin 75cl <i>Flavoured with Fir tree - Brewed for the Clos Bernard</i>	16€



# CIDRES – Ciders

<b>Magners</b> - Irish Apple cider 33cl Cidre de pomme irlandais	8€
---	----




## CIDRE DE NORMANDIE - Traditional French cider

	Le verre 15cl	Bouteille 75cl
<b>Cuvée PARCELLAIRE</b> – Clos des charmilles - Apple cider Un cidre unique et délicat au goût acidulé avec douce amertume	8€	39€



# BOISSONS SANS ALCOOL – Soft Drinks

<b>Sirop à l'eau/ Syrup</b>	33cl	5€
Fraise, Grenadine, Menthe, Cassis, Pêche, Citron, Myrtille, Cerise <i>Strawberry, Grenadine, Mint, Blackcurrant, Peach, Lemon, Blueberry, Cherry</i>		
<b>Coca-Cola / Coca-Cola Zero</b>	33cl	6€
<b>Orangina</b>	25cl	6€
<b>Alp' Limonade</b>	33cl	6€
<b>Perrier</b>	33cl	6€
<b>Ice tea</b>	25cl	6€
<b>Fever Tree</b>	20cl	6€
<i>Tonic water, Ginger Beer, Lemon Tonic, Mediterranean Tonic, Ederflower Tonic</i>		
<b>Red Bull</b>	25cl	7.50€
 <b>Jus de Fruit Artisanal - La Ferme Bio Margerie 100 % Fruits</b>	25cl	7€
Pomme, Poire, Abricot, Pomme-Fraise, Pomme-Framboise <i>Apple, Pear, Apricot, Strawberry, Raspberry</i>		
<b>Jus de Tomate</b>	25cl	6€
<b>Orange ou Citron pressés</b>	33cl	10€
Fresh squeezed Orange or Lemon		

# EAUX PLATES & PÉTILLANTES – Waters

	75cl	100cl
<b>Evian</b>		10€
<b>Badoit</b>		10€
<b>Chateldon</b>	14€	

# BOISSONS CHAUDES - Hot Beverages

<b>Espresso, Ristretto, Décaféiné</b>	3,50€
<b>Noisette</b>	4€
<b>Café Allongé</b>	4€
<b>Double Espresso</b>	6,50€
<b>Grand crème</b>	6,50€
<b>Cappuccino</b>	6,50€
<b>Latte Macchiato</b>	6,50€



<b>Mocaccino - Cappuccino with Hot Chocolate</b>	8€
<b>Café Viennois - Coffee with whipped cream</b>	9€
<b>Supplément Lait - Extra Milk</b>	1€

<b>Thé by "Folliet"</b>	4.50€
Sélection de Thés Noirs, Thés Verts, Thés Fruits Rouges... <i>Black Tea, Green Tea, Fruits Tea...</i>	

<b>Infusion by "Folliet"</b>	4.50€
Camomille, Verveine, Tilleul... <i>Chamomile, Verbena, Lime Tree...</i>	

<b>Supplément :</b> Menthe fraiche	0.50€
<i>Fresh mint</i>	



# LES INFUSIONS ARTISANALES DU CLOS BERNARD

Infusions de plantes sauvages cueillies dans le respect des milieux

## **Infusion P'tit Digestif** 8.50€

Ortie sauvages, fenouil, menthe hysope, mélisse, camomille sauvage, calendula  
Wild nettle, fennel, hyssop mint, lemon balm, wild chamomile, calendula

## **Infusion Hors-Piste en Forêt** 8.50€

Baie genièvre, pin sylvestre, hysope, pousses d'épicéa, frêne, acacia  
Juniper berry, Scots pine, hyssop, spruce shoots, ash, acacia

## **Infusion Peps'Up** 8.50€

Pommes, cynorrhodon, sureau, popcorn, framboisier, fraisier, cenelles, matricaire  
Apples, rose hips, elderberry, popcorn, raspberry, strawberry, mayflower, chamomile

<b>Citron pressé / Orange pressée Chaud</b> (Hot lemon/orange)	11€
<b>Lait chaud</b> - Hot milk	5€
<b>Chocolat chaud</b> - Hot chocolate	7€
<b>Chocolat Viennois</b> - Hot chocolate with whipped cream	9.50€
<b>Vin Chaud Maison</b> - Homemade Mulled wine	8€
<b>Grog</b>	9€
<b>Choco-Rhum</b>	9.50€
<b>Irish Coffee</b>	16€
<b>Grolle à partager</b> (min. 2 pers)	10€

# SPIRITUEUX – DIGESTIFS – LIQUEURS

## Spirits & Liquors 4cl

### RHUMS

<b>Havana 3 ans</b> - Cuba	10€
<b>Havana 7 ans</b> - Cuba	13€
<b>Kraken</b> - Trinidad et Tobago	12€
<b>Matusalem Gran Reserva 15 ans</b> - Cuba	13€
<b>Don Papa</b> - Philippines	13€
<b>Angustura 1919</b> - Trinidad et Tobago	13€
<b>Diplomatico</b> - Venezuela	13€
<b>Ron Zacapa 23 ans Solera</b> - Guatemala	17€
<b>Ron Zacapa XO Centenario</b> - Guatemala	19.50€

### GIN

<b>Bombay sapphire</b> - Angleterre	9€
<b>Hendrick's</b> - Ecosse	10€
<b>Lachanenche</b> - Gin Bio des Alpes	11€
<b>Bloom London dry</b> - Allemand	12€
<b>The Botanist</b> - Ecosse	12€
<b>Elephant Sloe Gin</b> - Allemagne	13€
<b>Generous Gin</b> - France	13€
<b>Monkey 47</b> - Allemagne	14€

### VODKA

<b>Absolut Vodka</b>	9€
<b>Belvedere Vodka</b>	13,50€

## WHISKYS

<b>Johnnie Walker Red Label</b> - Ecosse	10€
<b>Jack Daniels N.7</b> - États-Unis	11€
<b>Jameson</b> - Irlande	11€
<b>Woodford Reserve</b> - Bourbon Americain	12€
<b>Knockando 12 ans</b> - Ecosse	12€
<b>Chivas Regal 18 ans</b> - Ecosse	14.50€
<b>Oban 14 ans</b> - Ecosse	15€
<b>Lagavulin 16 ans</b> - Ecosse	16€
<b>Mortlach 16 ans</b> - Ecosse	16€
<b>Hibiki Harmony</b> - Japon	19.50€

## TEQUILAS

<b>Tequila Patron Silver</b>	9.50€
<b>Tequila Patron Reposado</b>	15€
<b>Tequila Clase Reposado</b>	25€

## COGNACS - ARMAGNAC

<b>Cognac Hennessy</b>	10€
<b>Cognac Hennessy XO</b>	22€
<b>Armagnac Marquis de Montesquiou</b>	10€
<b>Calvados</b>	10€

## LIQUEURS - EAUX DE VIE

<b>Amaretto Disaronno</b>	9.50€
<b>Amaretto Adriatico / Amaretto Adriatico Bianca</b>	13€
<b>Grand Marnier</b> - Jägermeister - Limoncello - Bailey's - Get 27 - Get 31	9.50€
<b>Eau de vie Artisanales</b> - Liquoristerie de la Vanoise Prune, Gentiane, Framboise - Plum, Raspberry, Gentian,	9.50€
<b>Poire Williams</b> - Eau de vie Saint Florian	9.50€
<b>Grappa Barolo Bussia</b> - 4cl	14€
<b>Grappa Tignanello</b> - 4cl	14€
<b>Absinthe Sauvage</b> - La distillerie de la Tarentaise l'Eau Folle	18€
<b>Sapinette des montagnes</b> - Maison M	13€
<b>Reine des prés</b> - Maison M	13€

## PRODUITS D'EXCEPTION

<b>Tarragone</b> - au verre	320€
<b>Cognac Louis XIII</b>	€
<b>Tequila Clase Reposado</b>	€

## CHARTREUSES

<b>Chartreuse Verte</b> – 4cl	11€
Des notes mentholées, sève de pin et agrumes. Des amers de thé en fin de bouche viennent prolonger la dégustation.	
<b>Chartreuse Jaune</b> – 4cl	11€
Une structure moelleuse. Des parfums de curcuma, agrumes et anis. Des notes florales viennent prolonger la dégustation.	
<b>Chartreuse MOF</b> – 4cl	15€
Tire sur les goûts de réglisse et fenouil, tout en contenant des notes d'agrumes	
<b>Chartreuse Liqueur Elixir</b> – 4cl	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.	
<b>Chartreuse Liqueur Centenaire</b> – 4cl	16€
D’une grande subtilité aromatique, elle se caractérise par un équilibre parfait entre la puissance végétale et la délicatesse florale.	
<b>Chartreuse Liqueur de Foudre 147</b> – 4cl	17€
Une structure moelleuse. Des parfums de curcuma, agrumes et anis. Des notes florales viennent prolonger la dégustation.	
<b>Chartreuse VEP Verte</b> – 4cl	32€
La patine du temps permet aux liqueurs verte de développer des arômes d’une grande complexité et d’une longue persistance.	
<b>Chartreuse VEP Jaune</b> – 4cl	32€
La patine du temps permet aux liqueurs jaune de développer des arômes d’une grande complexité et d’une longue persistance.	
<b>Tarragone Verte, 1973-1985</b> – 70cl	4 300€
<b>Tarragone Jaune, 1973-1986</b> – 70c	4 500€

# 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 12.50€

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** 12.50€

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 deux 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 au goûts exceptionnels.

**GENEPI DU CLOS BERNARD - Liquoristerie de la Vanoise (Bouteille 70cl) 68€**



# CHAMPAGNES

Pour plus de choix demander la carte des vins- *For more choice, ask for the wine list*

	75cl	Magnum - 150cl
<b>LANSON</b>		
Black Reserve	98€	
<b>LEBRUN DE NEUVILLE</b>		
Extra Blanc	98€	195€
Blanc de Blancs	120€	
<b>HENRI GIRAUD</b>		
Esprit Nature	98€	196€
MV15 Clos Bernard	254€	
<b>POL ROGER</b>		
Tradition	104€	
<b>LOUIS ROEDERER</b>		
Brut Premier Brut	117€	221€
Rosé Millésimé 2013	132€	259€
Cristal 2012	394€	788€
Cristal Rosé 2014	935€	
<b>MAISON RUINART</b>		
R de Ruinart	121€	239€
Ruinart Rosé	156€	
Ruinart Blanc de Blancs	166€	
Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007	338€	
<b>FRÉDÉRIC SAVART</b>		
Extra Brut Grand Cru Éphémère 2018	162€	
<b>DOM PERIGNON</b>		
Brut Dom Pérignon	530€	
Brut Dom Pérignon 2008		1 188€
<b>JACQUES SELOSSE</b>		
Brut Initial	397€	
Brut Rosé	585€	
Brut "Sous le Mont"	698€	
Brut "Le Bout du Clos"	755€	
Version Originale	762€	
Substance	785€	

# CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BRUTS	75cl	Magnum - 150cl
<b>Henri Giraud « Esprit Nature »</b>	98€	196€
<b>Henri Girauld « MV 15 Clos Bernard »</b>	254€	
<b>Pol Roger « Tradition »</b>	104€	
<b>Louis Roederer</b>	117€	221€
<b>“R” de Ruinart</b>	121€	239€
<b>Dom Ruinart</b>	338€	
<b>Dom Pérignon</b>	530€	1 188€
<b>Cristal Roederer</b>	448€	1 384€

## CHAMPAGNE ROSÉ

<b>Louis Roederer</b>	132€
-----------------------	------

## CHAMPAGNE BLANC DE BLANC

<b>Ruinart</b>	225€
----------------	------

# VINS PÉTILLANTS

**Crémant de Savoie**

75cl

48€



# DESSERTS

**Pavlova framboises** 14€

Meringue suisse, chantilly double crème, framboises et coulis de framboises  
*Swiss meringue, double cream whipped cream, raspberries and raspberry coulis*

**Bugnes de Mamie Gisèle** 15€

L'incontournable dessert accompagné de sauce caramiel  
*The incredible dessert with caramel & honey sauce*

**Fraisier** 15€

Biscuit noisette, crème vanille, fraises fraîches  
*Hazelnut biscuit, vanilla cream, fresh strawberries*

**Café/ thé gourmand** 17€

Tartelette framboises, cannelé, fraisier, coulant chocolat noir et mini coupe de glace à la vanille  
*Raspberry, fluted, strawberry tartlet, dark chocolate flow and mini cup of vanilla ice cream*

**Planche géante** 44€

Tarte aux framboises, bugne, petit fraisier, coulant chocolat noir et la surprise du Pâtissier  
*Raspberry tart, "fried dough" bugne, strawberry tartlet, dark chocolate flow and the pastry chef's surprise*



# GLACES ET SORBETS

## **Douceur ensoleillée** 14,50€

Sorbet melon, sorbet pêche de vigne, fraises et framboises fraîches, tuiles amandes  
*Melon sorbet, vine peach sorbet, fresh strawberry and raspberries, almonds biscuit*

## **Tout chocolat** 14,50€

Glace chocolat noir, glace chocolat lait, copeaux chocolat blanc, chantilly et tuiles  
*Dark chocolate ice cream, milk chocolate ice cream, white chocolate shavings, whipped cream and biscuit*

## **La coupe Mont Blanc** 14,50€

Glace vanille, glace marron glacé, meringue et chantilly  
*Vanilla ice cream, candied chestnut ice cream, meringue and whipped cream*

## **La coupe caribéenne** 14,50€

Sorbet passion, glace noix de coco, ananas infusé de vanille et tuiles cacao  
*Passion fruit sorbet, coconut ice cream, vanilla-infused pineapple and cocoa biscuit*

## **Glaces / sorbets**

Vanille, chocolat noir, chocolat lait, marron glacé, noix de coco / Melon, pêche de vigne, passion, fraise, citron  
*Vanilla, dark chocolate, milk chocolate, candied chestnut, coconut / Melon, vine peach, passion fruit, strawberry, lemon*

**1 boule**

4,50€

**2 boules**

6,50€

**3 boules**

8€

# CRÊPES

Sucre, chocolat praliné, caramiel 6,50€

# LE GOÛTER DES ENFANTS

## **Le goûter avec les animaux** 9€

Visite de la mini ferme du Clos Bernard : Inclus, une boisson et une crêpe ou une glace  
*Visit of the Clos Bernard mini farm / Included, a drink and a crepe or an ice cream*

## **Boissons**

Coca-Cola, sirop, Ice Tea, jus de fruits  
Coca-Cola, syrup, Ice Tea, fruit juice

## **Glaces / sorbets ou crêpes**

Parfums au choix

