

Une nouvelle ère au Bristol Paris...
Rejoignez le Club l'H3ritage



LE BAR DU BRISTOL



Contenance : Apéritifs 7cl, Anis 4cl, Portos/Sherries 7cl,
Eaux de Vie/Spiritueux/Liqueurs 5cl,
Vin au verre 15 cl, Champagne au verre 15 cl
Short drinks 14cl, Long drinks 20cl

Tous nos vins sont AOC sauf mention contraire.

Les vins présents sur la carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'oeuf ou des produits à base de lait.

L'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé au desk d'accueil du bar.

Tenue correcte exigée
Prix nets – Service compris

Bar du Bristol
112 rue du Faubourg St Honoré 75008 Paris



COCKTAILS
SIGNATURES
32€

50 / 50

Cognac Hennessy V.S
Réduction de Sherry Pedro Ximenez
Bitter cerise et cannelle

Point Break

Bitter Campari / Jus de citron
Purée de fruits de la passion
Sirop d'ananas rôti

So Swing

Scotch whisky The Macallan 12 ans
Liqueur de grenade / Jus de citron
Purée de fruits rouges / Sirop de cannelle
Ginger Beer

Dive For Me

Bourbon whisky Makers Mark infusé à la noix
de coco / Martini Rubino
Liqueur Bénédictine infusée au gingembre
Bitter Angostura

Top Rock

Suze infusée au cédrat
Liqueur de Saint Germain / Jus de citron
Purée de Kiwi / Sirop d'orgeat et menthe

Kill The Beat

Gin Tanqueray 10 / Aperol
Jus de citron / Jus de pamplemousse
Sirop de Tangelo / Blanc d'oeuf

Pineapple Pen

Téquila Volcan Cristalino / Liqueur de vanille
Jus de citron / Jus d'ananas / Sirop de Maïs
(Clarifié au lait)

MMXXIV

Cachaça / Sirop de raifort
Jus de citron vert / Purée de Goyave
Purée de Fruits de la passion

Sans alcool

26€

Jolie Magie

Purée de myrtille / Jus de citron / Jus de
cranberry / Sirop d'érable / Limonade



COCKTAILS
Champagne

French Caen Caen

Calvados / Jus de citrons
Sirop de Tonka / Bitter café
Champagne Moët & Chandon brut
34€

Get 7

Rhum Mount Gay aux zestes d'oranges
Sirop de champagne rosé
Champagne Moët & Chandon brut
34€

VINS/WINES

AU VERRE / BY THE GLASS

Champagnes

35€ Moët & Chandon Brut Impérial
40€ Moët & Chandon Brut Impérial rosé
80€ Dom Pérignon 2013

Vins Blancs/White wines

32€ Chablis Montée de Tonnerre 2020
Domaine Michel
28€ Sancerre 2022
Domaine Vacheron
46€ Meursault Narvaux 2016
Domaine Ballot Millot
54€ Condrieu La Bonette 2018
Domaine Rostaing

Vins Rouges/Red wines

34€ Pomerol 2016
Château des Jacobins
35€ Pessac-Léognan 2016
Château Larrivet Haut-Brion
40€ Chambolle-Musigny 2017
Domaine Louis Boillot et Fils
46€ Châteauneuf-du-Pape 2016
Domaine Charvin

Vins Rosés

26€ Whispering Angel 2022
Château d'Esclans
Côtes de Provence
26€ Château Minuty Rose & Or 2022
Côtes de Provence



OETKER COLLECTION
COCKTAIL CLUB

OETKER COLLECTION
COCKTAIL CLUB

cocktail du mois
this month's cocktail



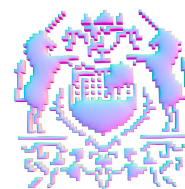
THE WOODWARD
GENEVA

GENEVA MULE



Lime juice
Rhubarb syrup
Belvedere Vodka
Elderflower syrup
Ginger beer
Slices of fresh ginger

32 €



LH3ritage Cocktails
On request - Members only



ER



WHISKIES

Blended

30€	Chivas regal 12 ans / Monkey Shoulder
30€	Johnnie Walker Black Label 12 ans
30€	Johnnie Walker Double Black
50€	Royal Salute 21 ans
70€	Johnnie Walker Blue Label
110€	Chivas Regal 25 ans

Islay

30€	Lagavulin 16 ans
30€	Bowmore 12 ans
35€	Laphroaig 10 ans
65€	Bowmore 18 ans

Speyside & Highlands

30€	Cardhu 12 ans
30€	Oban 14 ans
30€	Glenfiddich 12 ans Triple Oak
35€	The Glenlivet 12 ans
35€	Glenmorangie 18 ans
35€	The Macallan 12 ans
35€	Balvenie Doublewood 12 ans
35€	Mortlach 12 ans
70€	Dewar's Signature
75€	The Macallan The Harmony Collection
85€	The Macallan 18 ans Double Cask
392€	Linkwood 1946
690€	The Macallan 25 ans Sherry Oak

Skye & Orcades

30€	Talisker Port Ruighe
40€	Highland Park 18 ans
150€	Highland Park 25 ans

Irish

30€	Roe & Co
30€	Jameson
30€	Connemara 12 ans

Canadian, Bourbon & Rye

30€	Canadian club 6 ans
30€	Bulleit Rye
30€	Bulleit Bourbon
30€	Maker's Mark
35€	Blanton's Gold
35€	Maker's Mark 46
35€	Angel's Envy
35€	Hudson Baby Bourbon

Japonais

45€	Yamazaki 12 ans
45€	Hakushu 12 ans
80€	Yamazaki 18 ans
165€	Hibiki 21 ans
320€	Yamazaki 25 ans

SPIRITUEUX & APERITIFS

Vodka

30€	Fair / Belvédère / Grey Goose*
30€	Ketel One / Ketel One Citroen
30€	Tito's / Beluga Noble
35€	Belvédère Unfiltered / Beluga Gold Line
65€	Belvédère 10

Gin

30€	Bombay Sapphire / Lodda
30€	Roku Gin / Plymouth Navy Strength
30€	Hendrick's / Tanqueray Ten
32€	Sipsmith / Monkey 47 / Botanist
50€	Seventy One

Rhum

30€	Havana Club 3 ans
30€	Mount Gay Black Barrel / Botran 15 ans
30€	Eminente 7 ans / Bacardi Quatro
32€	Bacardi 8 ans / Havana Seleccion de Maestros
32€	Pacto Navio / Don Q Single Barrel 2005
40€	Zacapa 23 ans / Don Q Gran Añejo
150€	La Favorite cuvée La Flibuste 1993
180€	Havana Maximo Extra Añejo

Tequila & Mezcal

30€	Mezcal Del Maguey Vida
30€	Volcan Blanco
35€	Volcan Cristalino
32€	818 Blanco
35€	818 Reposado
40€	818 Anejo
65€	Eight Reserve By 818
65€	Don Julio 1942
65€	Clase Azul Reposado
80€	Amor Mio Anejo
90€	Volcan X.A
95€	Gran Patron Piedra
170€	Amor Mio Extra Anejo

Cachaça & Pisco

30€	Cachaça Leblon
30€	Pisco Demonio de Los Andes

Vermouths & Bitters

26€	Lillet Blanc* / Noilly Pratt Ambré*
26€	Campari / Aperol / Martini Riserva Bitter
26€	Carpano Punt & Mes

Gentiane

26€	Suze*
-----	-------

Bières

16€	Volcelest Organic* Blonde / Triple
-----	------------------------------------

Softs

10€	Eau micro filtrée «Be Wtr» Plate ou gazeuse (50cl) «Be Wtr» micro filtered still or sparkling
16€	Cola, Ginger Ale Red Bull Classic, Red Bull Sugar Free, Red Bull Red Edition Evian*, Badoit* *Regional Producers



APRES LE DÎNER

VINS BOUTEILLES

ROUGES

Cognacs

30€	Hennessy V.S
60€	Martell Cordon Bleu
60€	Hennessy X.O
60€	Rémy Martin X.O
95€	Hennessy Paradis
150€	Lheraud Grande Champagne 1950
350€	Hennessy Paradis Impérial (4cl)
420€	Rémy Martin Louis XIII
552€	Hennessy Richard

Bas-Armagnacs

35€	Dartigalongue VSOP
70€	Dartigalongue 1979
120€	Dartigalongue 1963

Calvados

30€	Christian Drouin Sélection
65€	Christian Drouin 1995

Marc

30€	Grappa Sarpa Di Poli
38€	Marc de Bourgogne Claude Dugat

Eaux-de-Vie de Fruits

30€	Framboise Sauvage Rouyer
30€	Mirabelle Rouyer
30€	Vieille prune de Souillac
35€	Poire Williams Cazottes

Porto & Sherris

26€	Tio Pepe (sec) / Pedro Ximenez (doux)
32€	Andresen Blanc 10 ans
45€	Niepoort Tawny 20 ans
65€	Quinta Do Noval 40 ans

Liqueurs

26€	Amaretto Disaronno
26€	Bénédictine* / Drambuie
26€	Cointreau* / Mandarine Napoléon
26€	Get 27/31*
26€	Sambucca
26€	Italicus / Saint Germain
26€	Bailey's Irish Cream
26€	Dolin Suedois* / Fernet Branca
26€	Limoncello
26€	Grand Marnier*
40€	Grand Marnier Centenaire*
55€	Chartreuse Verte / Jaune VEP*

Loire

130€	Saumur-Champigny	2011
	La Marginale	
	Domaine des Roches Neuves	
140€	Sancerre	2022
	Domaine Vacheron	

Bourgogne

330€	Volnay 1er Cru « Taillepieds »	2011
	Domaine Roblet-Monnot	
840€	Charmes-Chambertin	2009
	Domaine Sérafin	
1050€	Chambertin	2011
	Domaine Duband	

Vallée du Rhône

140€	Saint-Joseph « Les Grisières »	2016
	Domaine André Perret	
	Domaine Gérin	
230€	Châteauneuf-du-Pape	2016
	Domaine Charvin	
370€	Côte-Rôtie	2011
	Domaine Jamet	
370€	Cornas	2013
	Domaine Claudia et Laurent Jaboulet	

Bordeaux

175€	Château Larrivet Haut-Brion	2016
	Pessac-Léognan	
200€	Château de Fieuzal	2014
	Pessac-Léognan	
230€	Château Bellegrave	2014
	Pomerol	
300€	Château Potensac	1995
	Saint Estèphe	
440€	Château Brane-Cantenac	2010
	Margaux	
670€	Château Pichon	2006
	Longueville Baron	
	Pauillac	
2550€	Mouton Rothschild	1999
	Pauillac	
3400€	Château Cheval Blanc	2004
	Saint Emilion Grand Cru	
7900€	Petrus Pomerol	1990

Le Grand Sud

180€	Palette, Château Simone	2012
280€	Côtes du Roussillon Village	2010
	« Clos des Fées »	
450€	Domaine de Trevallon	2013



VINS BOUTEILLES

BLANCS

Loire

140€	Sancerre Domaine Vacheron	2022
210€	Savennières «Les Fougeraies» Domaine T. Boudignon	2016

Bourgogne

170€	Chablis Montée de Tonnerre Domaine Michel	2020
230€	Meursault Narvaux Domaine Ballot Millot	2016

Vallée du Rhône

210€	Condrieu Deponcins Domaine Villard	2017
270€	Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe	2013
270€	Condrieu La Bonette Domaine Rostaing	2018

Bordeaux

550€	Domaine de Chevalier Pessac Léognan	2011
------	--	------

Alsace

830€	Riesling « Clos Sainte Hune » Domaine Trimbach	2005
------	---	------

ROSE

130€	Whispering Angel Château d'Esclans Côtes de Provence	2021
130€	Château Minuty Rose & Or Côtes de Provence	2022

CHAMPAGNES BOUTEILLES

Non Millésimés

175€	Moët & Chandon Brut Impérial
175€	Alfred Gratien Tradition
175€	Pierre Moncuit Delos Extra Brut
185€	Louis Roederer Collection 243
190€	Veuve Clicquot Brut Carte Jaune
390€	Agrapart Blanc de Blancs Terroirs
330€	Ruinart Blanc de Blancs
990€	Egly-Ouriet Blanc de Noirs Grand Cru
1000€	Armand de Brignac Brut Gold

Millésimés

340€	Alfred Gratien Paradis	2015
550€	Agrapart Blanc de Blancs Minéral	2015
550€	Duval Leroy Femme de Champagne	1996
620€	Taittinger Comtes de Champagne	2013

Grandes Cuvées

650€	Dom Pérignon	2013
690€	Louis Roederer «Cristal»	2015
720€	Dom Ruinart	1998
750€	Alfred Gratien Brut	1983
790€	Krug Grande cuvée	SA
995€	Veuve Clicquot Grande Dame	1996
1550€	Krug Vintage	2006
1800€	Dom Pérignon «Plénitude 2»	2003
1490€	Krug Vintage	2004
3400€	S de Salon	1995
5900€	Krug Clos du Mesnil	1998
3900€	Moët & Chandon Grand Vintage	1952



CHAMPAGNE BOUTEILLES

ROSES

Non Millésimés

225€ Moët & Chandon Brut Impérial Rosé
330€ Ruinart Rosé

Grandes Cuvées

250€	Louis Roederer Rosé	2015
260€	Veuve Clicquot Ponsardin Rosé	2012
880€	Veuve Clicquot Ponsardin Rosé	1989
1050€	Krug	SA
1250€	Dom Pérignon Rosé Vintage	2009
1200€	Cristal Roederer Rosé	2013

Magnums Blancs

680€	Ruinart Blanc de Blancs	SA
1300€	Bollinger R.D	1999
1550€	Krug Grande Cuvée	SA
1650€	Alfred Gratien Brut	1983
1900€	Dom Pérignon	2010
3100€	Delamotte Brut Collection	1983
3200€	Moët & Chandon Grand Vintage	1978
3100€	Delamotte Brut Collection	1983

BAR DU BRISTOL

Le Chef

vous propose

Tapas

Caviar de Sologne « Impérial »
120€ 30Gr
200€ 50Gr

- 29€ Aiguillettes de poulet frit sauce cajun
Chicken aiguillettes, cajun sauce
- 45€ Tartines de foie gras de canard confit
« poivre et sel »
« Salt and pepper » duck foie gras
- 32€ Tartines de saumon fumé beurre
de citron et aneth
Toast of smoked salmon, lemon and dill
- 21€ Accras de Morue, sauce aioli
Cod Accras aioli sauce
- 19€ Houmous au cumin et au graines
de grenade
Hummus with cumin and pomegranate seeds
- 49€ Crevettes «Rock shrimp», mayonnaise
épicée ail et piments
«Rock shrimps» chili and garlic mayonnaise
- 38€ Croque monsieur jambon comté,
beurre de truffe noire
Ham and comté cheese
«croque monsieur» with truffle butter
- 32€ Tataki de thon «saku», confit d'oignons
au soja, sésame et coriandre
«Saku» tuna tataki, onions confits with soya
sauce, sesame and coriander
- 16€ Avocat pilé au mortier, relevé au piment
Crushed avocado spiced with chili peppers

Douceurs

22€ Assortiment de petits fours frais

