

Nos cocktails à emporter

Negroni's lawyer

Gin, Campari, Vermouth rouge, picon, bitter orange

16 € - 20cl

38 € - 50cl

60 € - 100cl

Bristol Old Fashioned

Téquila cardamome, Mezcal, sirop d'agave, bitter

16 € - 20cl

38 € - 50cl

60 € - 100cl

BAD

Vodka, sirop de violette, raisin rouge, citron vert

16 € - 20cl

38 € - 50cl

60 € - 100cl



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

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



LE BAR DU BRISTOL



COCKTAILS
SIGNATURES
Home Sweet Home
29€

Girasol Fizz
Cachaça infusé piment pili
sirop de tournesol maison / jus de citron jaune
Cardamome, ginger ale

Ica Julep
Pisco / jus de citron vert
sirop de grenade et agave maison
jus de cranberry

Per Chill
Gin / Vermouth blanc
cordial persil / jus de pomme

972
Rhum arrangé
miel / fleur d'oranger
bitter suze

Sergent
Lillet infusé à la verveine / galliano
Noilly Prat ambré / jus de citron jaune
bitter pêche, soda

White Sangria
Vin blanc Chablis
Cointreau / Vermouth blanc
liqueur St-Germain

Jasmin Sour
Whisky infusé au jasmin / Bergamote
liqueur de pêche / blanc d'oeuf

Sec Up
Téquila infusé à la menthe / Campari
Dolin Suédois
bitter orange

Sans alcool
26€

Saveurs d'été
Jus de raisin rouge / jus de pamplemousse
Jus de citron vert / miel à la lavande

BAR DU BRISTOL
Le Chef Eric Frechon vous propose

Tapas

- 95€ Caviar de Sologne « Impérial»
30Gr
145€ 50Gr
- 18€ Ecrasé d'avocat pilé au mortier
Crushed avocado pounded with mortar
- 39€ Tartines de foie gras de canard
confit «poivre et sel»
« Salt and pepper » duck foie gras
- 26€ Tartines de saumon fumé ,
beurre de citron et aneth
Toast of smoked salmon, lemon and dill
- 34€ Beignets de gambas,
gingembre et cébette
Prawns in tempura, ginger and spring onion
- 16€ Accras de Morue, sauce aioli
Cod Accras aioli sauce
- 18€ Houmous au cumin et aux graines de grenade
Hummus with cumin and pomegranate seeds
- 18€ Ailerons de volaille au saté, zestes de citron vert
Satay chicken wings, lime zest
- 48€ Fine tranches de Culatello, pain grillé
Culatello ham, toasts
- 18€ Caviar d'aubergine cuit au feu de bois, pain pita
Eggplant caviar cooked wood-fired, pita bread

Douceurs

- 20€ Assortiment de petits fours frais



CHAMPAGNE BOUTEILLE

ROSE

Non Millésimé

265€	Laurent-Perrier Rosé
290€	Bollinger Rosé
290€	Ruinart Rosé
310€	Alfred Gratien Paradis Rosé
380€	Selosse Rosé

Grande Cuvée

850€	Krug	
420€	Veuve Clicquot Ponsardin Rosé	1989
750€	Veuve Clicquot Ponsardin rosé	1978
1100€	Dom Pérignon Rosé Vintage	2005
1250€	Cristal Roederer Rosé	2008

Magnum

640€	Ruinart Blanc de Blancs	
1200€	Alfred Gratien Brut	1983
1300€	Bollinger R.D	1999
1700€	Moët & Chandon Grand Vintage	1978
1800€	Delamotte Brut Collection	1983

COCKTAILS

DIY

Mabilotte

Vodka infusée aux baies de Goji
jus de citron jaune / sucre de canne
Champagne Moët & Chandon brut

34€

Complété au Champagne Dom Pérignon 2010

56€

Motagua

Rhum Zacapa / sirop de mangue
jus de citron vert / baies de timut
Champagne Moët & Chandon brut

34€

Complété au Champagne Dom Pérignon 2010

56€

VINS/WINES

AU VERRE / BY THE GLASS

Champagnes

30€	Champagne Brut
35€	Champagne Rosé
49€	Champagne Prestige

Vins Blancs/White wines

23€	Chablis 1er cru «Montée de Tonnerre» Domaine Droin
23€	Lyseras Domaine Yves Cuilleron
28€	Sancerre, Domaine Vacheron
28€	Condrieu « La Loye », Domaine Gerin
42€	Meursault Les Tessons Domaine Bouzereau

Vins Rouges/Red wines

22€	Sancerre, Domaine Vacheron
28€	Pomerol Château des Jacobins
36€	Saint Estèphe Phélan Ségur
46€	Côte-Rôtie, Domaine Gaillard
60€	Gevrey-Chambertin Domaine Mortet

Vin Rosé

22€	Château Minuty Cuvée Prestige Côtes de Provence
-----	--



WHISKIES

Blended

29€	Compass Box « Asyla »
50€	Royal Salute 21 ans
70€	Johnnie Walker Blue Label
111€	Chivas Regal 25 ans

Islay

29€	Lagavulin 16 ans
35€	Laphroaig 10 ans
215€	Port Ellen Rare Cask 1979 32 ans
215€	Bowmore 1974 38 ans Signatory Vintage

Speyside & Highlands

35€	Macallan 12 ans
29€	Oban 14 ans
29€	Glenfiddich 12 ans
35€	Glenmorangie 18 ans
35€	Glenlivet 18 ans
70€	Dewar's Signature
85€	Macallan 18 ans Fine Oak
160€	Glenfarclas 40 ans

Lowlands

29€	Glenkinchie 12 ans
40€	Springbank 18 ans

Skye & Orcades

29€	Talisker Port Ruighe
40€	Highland Park 18 ans
150€	Highland Park 25 ans

Irish

29€	Roe & Co
-----	----------

Bourbon & Rye

29€	Bulleit Rye
29€	Bulleit Bourbon
29€	Maker's Mark
35€	Blanton's Gold
35€	Maker's Mark 46

Japonais

77€	Miyagikyo 15 ans
55€	Yoichi 12 ans
70€	Yoichi 15 ans
90€	Nikka Taketsuru 21 ans
320€	Yamazaki 25 ans

CHAMPAGNE BOUTEILLE

Non Millésimé

160€	Alfred Gratien Tradition
160€	Deutz Brut
160€	Delamotte Brut
170€	Veuve Clicquot Brut Carte Jaune
170€	Louis Roederer Brut Premier
310€	Ruinart Blanc de Blancs
330€	Selosse Brut Initial
290€	Agrapart Blanc de Blancs Terroirs
375€	Egly-Ouriet Blanc de Noirs Grand Cru

Millésimé

280€	Alfred Gratien Paradis	2009
310€	Agrapart Blanc de Blancs Minéral	2009
360€	Alfred Gratien Brut	1998
360€	Comtes de Champagne Taittinger	2007
390€	Amour de Deutz	2008
390€	Veuve Clicquot Ponsardin	1990
420€	Duval Leroy Femme de Champagne	1996
450€	William Deutz	1996
480€	Delamotte Blanc de Blancs	1991

Grande Cuvée

560€	Dom Pérignon	2010
580€	Selosse Substance	S.A
595€	Veuve Clicquot Grande Dame	1996
630€	Krug Grande cuvée	S.A
610€	Alfred Gratien Brut	1983
650€	Dom Ruinart	2004
690€	Cristal Roederer	2008
750€	Bollinger R.D	2004
1150€	Krug Vintage	2004
1150€	Dom Pérignon Plénitude 2	2000
1350€	Dom Pérignon Oenothèque	1996
1450€	S de Salon	2006
1700€	Alfred Gratien Brut	1967
1835€	S de Salon	1996
2800€	Krug Clos du Mesnil	2000
2950€	Moët & Chandon Grande Vintage	1952



VINS BOUTEILLES

BLANC

Loire

120€ Sancerre 2018
Domaine Vacheron

Bourgogne

110€ Chablis 1er cru « Montée de Tonnerre » 2018
Domaine Droin
150€ Pouilly-Fuissé « Secret Mnéral » 2015
Domaine D.Jeandeau
320€ Chassagne-Montrachet 2013
«Morgeot» Domaine J.Drouhin
630€ Bâtard-Montrachet 2009
Domaine Michel Niellon

Vallée du Rhône

110€ Saint-Joseph « Lyseras » 2014
Domaine Yves Cuilleron
180€ Condrieu « Les Chaillots » 2009
Domaine Yves Cuilleron
200€ Châteauneuf-du-Pape, 2011
Domaine Marcoux
365€ Hermitage 2006
Domaine Jean-Louis Chave

Bordeaux

380€ Domaine de Chevalier 2011
Pessac Léognan

Alsace

190€ Riesling « Hengst », » 2013
Domaine Josmeyer
420€ Riesling « Clos Sainte Hune », » 2005
Domaine Trimbach

ROSE

110€ Côtes de Provence 2020
Château Minuty Cuvée Prestige
120€ Bandol rosé 2018
Domaine Tempier

SPIRITUEUX & APERITIFS

Vodka

29€ Fair / Belvédère
29€ Grey Goose* / Beluga
29€ Ketel One / Ketel One Citroen
29€ Chopin / Tito's / Benazet
35€ Belvédère Unfiltered
35€ Beluga Gold Line

Gin

29€ Berry Bros N°3
29€ Bombay Sapphire
29€ Roku Gin
29€ Hendrick's / Tanqueray Ten
29€ Plymouth Navy Strength
32€ Sipsmith / Monkey 47

Rhum

29€ Appleton Estate 12 ans
32€ Bacardi 8 ans
32€ 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

29€ Mezcal Amores Cupreata
29€ Don Julio Blanco
65€ Don Julio 1942 / Casa Dragonnes Blanco
65€ Clase Azul Reposado
95€ Gran Patron Piedra
100€ Casa Dragonnes Joven

Cachaça & Pisco

29€ Cachaça Leblon
29€ Pisco

Vermouths & Bitters

24€ Lillet Blanc* / Noilly Pratt Ambré*
24€ Campari / Aperol
24€ Carpano Punt & Mes
24€ Carpano Classico

Gentiane

24€ Suze*

Bières

16€ Volcelest Organic* Blonde / Triple
16€ Gallia IPA*

Softs

14€ Soda, Cola, Ginger Ale
Evian*, Badoit*

*Regional Producers



APRES LE DÎNER

Cognacs

29€	Lheraud VSOP
60€	Martell Cordon Bleu
60€	Hennessy X.O
75€	Lheraud Grande Champagne 1975
95€	Hennessy Paradis
150€	Lheraud Grande Champagne 1950
350€	Hennessy Paradis Impérial (4cl)
350€	Rémy Martin Louis XIII

Bas-Armagnacs

35€	Dartigalongue vsop
85€	Laberdolive 1962
145€	Laubade 1925
270€	Laberdolive 1923

Calvados

30€	Christian Drouin Sélection
68€	Lemorton Domfrontais 1962
85€	Cœur de Lion 1958

Marc

29€	Grappa Sarpa Di Poli
38€	Marc de Bourgogne Claude Dugat

Eaux-de-Vie de Fruits

29€	Framboise Sauvage Rouyer
29€	Mirabelle Rouyer
29€	Vieille prune de Souillac
35€	Poire Williams Cazottes

Porto & Sherries

24€	Tio Pepe (sec) / Pedro Ximenez (doux)
24€	Andresen Blanc 10 ans
38€	Niepoort Tawny 20 ans
48€	Quinta Do Noval 40 ans

Liqueurs

24€	Amaretto Di Saronno
24€	Bénédictine* / Drambuie
24€	Cointreau* / Mandarine Napoléon
24€	Get 27/31*
24€	Sambucca
24€	Bailey's Irish Cream
24€	Dolin Suedois* / Fernet Branca
24€	Limoncello
24€	Grand Marnier*
45€	Grand Marnier Cent Cinquantenaire*
45€	Chartreuse Verte / Jaune VEP*
195€	Chartreuse Tarragone Jaune 1973-85
225€	Chartreuse Tarragone Verte 1973-85
285€	Chartreuse Tarragone Jaune Fabiola 1966-73
335€	Chartreuse Tarragone Jaune El Gruno 1965-66

VINS BOUTEILLES

ROUGE

Loire

140€	Sancerre	2017
	Domaine Vacheron	
135€	Saumur Champigny «Les Poyeux»	2014
	Domaine A.Sanzay	

Bourgogne

170€	Chambolle-Musigny	2008
	Domaine David Duband	
210€	Volnay « Santenots »	2009
	Domaine Pascal Roblet-Monnot	
265€	Vougeot 1er cru « Monopole »	2001
	Domaine Bertagna	
395€	Gevrey-Chambertin «Les Champeaux»	2011
	Domaine D.Mortet	
745€	Chambertin	2009
	Domaine Duband	

Vallée du Rhône

140€	Saint-Joseph «Reflet»	2012
	Domaine F.Villard	
270€	Côte-Rôtie	2011
	Domaine Jamet	
295€	Hermitage « Monnier de la Sizeranne »	2010
	Domaine Chapoutier	

Bordeaux

190€	Château Bellegrave	2012
	Pomerol	
195€	Château Haut Marbuzet	2009
	Saint Estèphe	
250€	Château Brane-Cantenac,	2011
	Margaux	
1310€	Mouton Rothschild	1998
	Pauillac	
2800€	Château Cheval Blanc	2004
	Saint Emilion Grand Cru	
5400€	Petrus	1990
	Pomerol	

Les vins rouges du grand sud

175€	Côtes du Roussillon Village	2007
	« Clos des Fées »	
175€	Palette, Château Simone	2012
190€	Ajaccio « Granit »,	2015
	Domaine de Vaccelli	
295€	IGP des Alpilles,	2009
	Domaine de Trévallon	

