



## LE BAR DU BRISTOL

### 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

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€

### Old Fashioned Bun

Vodka infusé à la brioche perdue  
sirop chai / angostura bitter /  
Clarifié

### Cekila

Téquila Don Julio / jus de citron vert  
figue de barbarie / sirop de piment  
sucre de canne

### Ginny

Gin Tanqueray Ten infusé au gingembre / Campari  
Porto 20 ans / Bitter Cardamome

### Bullet Blank

Bourbon Bullet  
Purée de Rhubarbe / jus de cranberry / jus de citron  
Sirop de pomme épicé / Blanc d'oeuf

### Mac & Pine

Macallan 12 ans / Pin torréfié  
Laphroaig / jus de citron jaune  
bitter Jerry Thomas, Feuilles de menthe

### Jet Lag sour

Téquila Don Julio / Mezcal Amores  
Chartreuse verte / Jus de citron vert  
Sucre de canne

### Takapa

Rhum Zacapa 23 / Amaretto  
Sirop ananas romarin / jus de citron vert

### Bloody Good

Vodka Belvedere infusé huile de truffe  
Jus de tomate jaune  
Spicy Mix

### Sans alcool

26€

### Freely

Cordial concombre sureau / jus de pamplemousse  
Jus de citron vert / ginger Ale / Soda



## COCKTAILS DIY

### Lady Jane

Italicus / Thé cerisier  
Sirop de canne / jus de citron jaune  
Champagne Moët & Chandon brut  
34€

Complété au Champagne Dom Pérignon 2010

56€

### Sour Cherry

Cointreau / sirop d'orgeat  
jus de citron / Griottes  
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

22€ Viognier « Pied de Samson »  
Domaine Georges Vernay  
23€ Chablis 1er cru « Montée de Tonnerre »  
Domaine Droin  
23€ Saint Joseph « Lyseras »  
Domaine Yves Cuilleron  
28€ Sancerre, Domaine Vacheron  
42€ Meursault Les Tesson  
Domaine Michel Bouzereau

### Vins Rouges/Red wines

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

### Vin Rosé

22€ Château Minuty « Cuvée Prestige »  
Côtes de Provence



## WHISKIES

### Blended

29€	Chivas regal 12 ans
29€	Johnnie Walker Black Label 12 ans
29€	Johnnie Walker Double Black
29€	Monkey Shoulder
50€	Royal Salute 21 ans
70€	Johnnie Walker Blue Label
111€	Chivas Regal 25 ans

### Islay

29€	Lagavulin 16 ans
35€	Laphroaig 10 ans

### Speyside & Highlands

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

### Skye & Orcades

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

### Irish

29€	Roe & Co
29€	Canadian club 6 ans
29€	Connemara 12 ans

### Bourbon & Rye

29€	Bulleit Rye
29€	Bulleit Bourbon
29€	Maker's Mark
35€	Blanton's Gold
35€	Maker's Mark 46
35€	Angel's Envy
35€	Hudson Baby Bourbon

### Japonais

77€	Miyagikyo 15 ans
55€	Yoichi 12 ans
70€	Yoichi 15 ans
90€	Nikka Taketsuru 21 ans
165€	Hibiki 21 ans
320€	Yamazaki 25 ans

## SPIRITUEUX & APERITIFS

### Vodka

29€	Fair / Belvédère
29€	Grey Goose* / Beluga
29€	Ketel One / Ketel One Citroen
29€	Chopin / Tito's
29€	Beluga Noble
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
32€	Botanist

### 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€	Volcan
65€	Don Julio 1942 / Casa Dragones Blanco
65€	Clase Azul Reposado
95€	Gran Patron Piedra
100€	Casa Dragones 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*
-----	---



## 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*
40€	Grand Marnier Centenaire*
45€	Chatreuse Verte / Jaune VEP*

## VINS BOUTEILLES

### ROUGE

#### Loire

140€	Sancerre Domaine Vacheron	2019
135€	Saumur Champigny «Les Poyeux» Domaine A.Sanzay	2014

#### Bourgogne

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

#### Vallée du Rhône

140€	Saint-Joseph «Reflet» Domaine F.Villard	2012
270€	Côte-Rôtie Domaine Jamet	2011
285€	Hermitage «Monnier de la Sizeranne» Domaine Chapoutier	2013

#### Bordeaux

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

#### Les vins rouges du grand sud

250€	Côtes du Roussillon Village « Clos des Fées »	2010
175€	Palette, Château Simone	2012
190€	Ajaccio « Granit », Domaine de Vaccelli	2015
295€	IGP des Alpilles, Domaine de Trévallon	2009



## VINS BOUTEILLES

### BLANC

#### Loire

120€ Sancerre 2018  
Domaine Vacheron

#### Bourgogne

110€ Chablis 1er cru « Montée de Tonnerre » 2018  
Domaine Droin  
150€ Pouilly-Fuissé « Secret Minéral » 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  
110€ Viognier « Pied de Samson » 2017  
Domaine Georges Vernay  
180€ Condrieu « Les Chailllets » 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  
110€ Whispering Angel 2020  
Château d'Esclans

## CHAMPAGNE BOUTEILLE

### Non Millésimé

160€ Alfred Gratien Tradition  
160€ Deutz Brut Classic  
160€ Pierre Moncuit 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-Ouriot Blanc de Noirs Grand Cru

### Millésimé

280€ Alfred Gratien Paradis 2009  
330€ Agrapart Blanc de Blancs Minéral 2011  
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 2012  
580€ Selosse Substance S.A  
595€ Veuve Clicquot Grande Dame 1996  
630€ Krug Grande cuvée S.A  
610€ Alfred Gratien Brut 1983  
690€ Louis Roederer «Cristal» 2008  
720€ Dom Ruinart 1998  
750€ Bollinger R.D 2004  
1130€ Krug Vintage 2006  
1150€ Dom Pérignon «Plénitude 2» 2000  
1150€ Krug Vintage 2004  
1450€ S de Salon 2006  
1450€ S de Salon 1995  
1700€ Alfred Gratien Brut 1967  
2800€ Krug Clos du Mesnil 2000  
2950€ Moët & Chandon Grande Vintage 1952



# CHAMPAGNE BOUTEILLE

ROSE

## Non Millésimé

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 Blanc

640€	Ruinart Blanc de Blancs	SA
1200€	Alfred Gratien Brut	1983
1285€	Krug Grande Cuvée	SA
1300€	Bollinger R.D	1999
1700€	Moët & Chandon Grand Vintage	1978
1800€	Delamotte Brut Collection	1983

# BAR DU BRISTOL

Le Chef Eric Frechon vous propose

## Tapas

	Caviar de Sologne « Impérial»
95€	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
-----	-----------------------------------

