



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 Walk**  
Bulleit Bourbon infusé amandes torréfiés  
Sirop amarena / Liqueur de chocolat blanc  
Bitter épicé

**Daniel Lee**  
Gin Tanqueray infusé au gingembre / Liqueur Saint Germain  
Purée de Bergamote / Cordial citronnelle  
Ginger ale / Soda / Sucre de canne

**Demna**  
Vodka infusée corossol / Noilly Prat  
Absinthe

**Hearst**  
Rhum infusé à la vanille / Rhum Zacapa 23 ans  
Jus de cranberry / jus de citron vert  
Sirop Chaï

**Miuccia**  
Calvados / Campari infusé à la fraise  
Punt & Mes / Bitter orange

**Tom**  
Téquila Don Julio infusée à la cardamome / Mezcal Amores  
Chartreuse verte / Jus de citron vert  
Sucre de canne

**V.**  
The Macallan 12 ans / Jus de citron  
Sirop de piment / Blanc d'oeuf

**Trista**  
Téquila Don Julio Blanco / Sirop de carotte - curry  
Jus de citron / Jus de fruits de la passion

**Sans alcool**  
26€

**Black T**  
Purée de mûres / Sirop de thé blanc  
Jus de citron vert / Soda



COCKTAILS  
Champagne

**Rosa Di Palma**  
Grappa Di Poli / Liqueur de framboise  
Jus de citron jaune, purée de framboise  
Champagne Moët & Chandon brut  
34€

**Woodward Spritz**  
Liqueur Saint Germain infusé à la groseille  
jus de citron  
Champagne Moët & Chandon brut  
34€

VINS/WINES  
AU VERRE / BY THE GLASS

**Champagnes**  
30€ Champagne Brut  
35€ Champagne Rosé  
65€ 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 «Avilleran»  
Domaine François Villard  
28€ Sancerre, Domaine Vacheron  
42€ Meursault «Les Grands Charrons»  
Domaine Michel Bouzereau

**Vins Rouges/Red wines**  
22€ Sancerre, Domaine Vacheron  
28€ Pomerol Château des Jacobins  
35€ Pessac-Léognan Château Larrivet Haut-Brion  
46€ Côte-Rôtie, Domaine Pierre Gaillard  
54€ Chambolle-Musigny «La Combe d'Orveau»  
Domaine Jean Grivot

**Vin Rosé**  
22€ Whispering Angel Château d'Esclans  
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
110€	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€	The Macallan 12 ans
35€	Balvenie Doublewood 12 ans
35€	Mortlach 12 ans
70€	Dewar's Signature
85€	The Macallan 18 ans Double Cask
392€	Linkwood 1946
690€	The Macallan 25 ans Sherry Oak

### Skye & Orcades

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

### Irish

29€	Roe & Co
29€	Connemara 12 an

### Canadian

29€	Canadian club 6 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

42€	Yamasaki 12 ans
77€	Miyagikyo 15 ans
55€	Yoichi 12 ans
70€	Yoichi 15 ans
165€	Hibiki 21 ans
320€	Yamazaki 25 ans

## SPIRITUEUX & APERITIFS

### Vodka

29€	Fair / Belvédère
29€	Grey Goose*
29€	Ketel One / Ketel One Citroen
29€	Chopin / Tito's
29€	Beluga Noble
35€	Belvédère Unfiltered
35€	Beluga Gold Line / Squadron 303

### 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 / Botran 15 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
65€	Clase Azul Reposado
95€	Gran Patron Piedra

### 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
-----	------------------------------------

### 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
145€	Laubade 1925
270€	Laberdolive 1923

## Calvados

30€	Christian Drouin Sélection
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*
55€	Chatreuse Verte / Jaune VEP*

# VINS BOUTEILLES

## ROUGE

### Loire

140€	Sancerre	2020
	Domaine Vacheron	
135€	Saumur Champigny «Les Poyeux»	2014
	Domaine A.Sanzay	

### Bourgogne

230€	Volnay « Santenots »	2009
	Domaine Roblet-Monnot	
265€	Vougeot 1er cru « Monopole »	2001
	Domaine Bertagna	
535€	Charmes Chambertin	2009
	Domaine Sérafin	
745€	Chambertin	2009
	Domaine Duband	

### Vallée du Rhône

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

### Bordeaux

175€	Château Larrivet Haut-Brion	2016
	Pessac-Léognan	
190€	Château Bellegrave	2012
	Pomerol	
195€	Château de Fieuzal	2014
	Pessac-Léognan	
250€	Château Brane-Cantenac,	2011
	Margaux	
1310€	Mouton Rothschild	1998
	Pauillac	
2800€	Château Cheval Blanc	2004
	Saint Emilion Grand Cru	
7900€	Petrus	1990
	Pomerol	

### Les vins rouges du grand sud

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



## VINS BOUTEILLES

### BLANC

#### Loire

120€ Sancerre 2018  
Domaine Vacheron

#### Bourgogne

100€ Mâcon-Milly-Lamartine «Clos du Four» 2016  
Domaine Héritiers Comte Lafon

110€ Chablis 1er cru « Montée de Tonnerre » 2018  
Domaine JP & B. Droin

240€ Meursault «Les Grands Charrons» 2016  
Domaine Michel Bouzereau

320€ Chassagne-Montrachet 2013  
«Morgeot» Domaine J.Drouhin

630€ Bâtard-Montrachet 2009  
Domaine Michel Niellon

#### Vallée du Rhône

110€ Saint-Joseph « Avilleran » 2016  
Domaine François Villard

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€ Whispering Angel 2021  
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  
185€ Louis Roederer Collection 242  
330€ Ruinart Blanc de Blancs  
290€ Agrapart Blanc de Blancs Terroirs  
395€ Egly-Ouriet Blanc de Noirs Grand Cru

### Millésimé

290€ Alfred Gratien Paradis 2013  
380€ 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

580€ Dom Pérignon 2012  
595€ Veuve Clicquot Grande Dame 1996  
660€ Krug Grande cuvée S.A  
610€ Alfred Gratien Brut 1983  
690€ Louis Roederer «Cristal» 2008  
720€ Dom Ruinart 1998  
750€ Bollinger R.D 2007  
1130€ Krug Vintage 2006  
1150€ Dom Pérignon «Plénitude 2» 2000  
1150€ Krug Vintage 2004  
1900€ 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

320€	Ruinart Rosé
310€	Alfred Gratien Paradis Rosé

## Grande Cuvée

880€	Krug	
420€	Veuve Clicquot Ponsardin Rosé	1989
750€	Veuve Clicquot Ponsardin rosé	1978
1100€	Dom Pérignon Rosé Vintage	2005
1450€	Cristal Roederer Rosé	2012

## Magnum Blanc

680€	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»
120€	30Gr
160€	50Gr
18€	Ecrasé d'avocat pilé au mortier Crushed avocado pounded with mortar
43€	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
36€	Beignets de gambas, gingembre et cébette Prawns in tempura, ginger and spring onion
18€	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€	Beignets de maïs poudrés au sel de tandoori Corn fritters powdered with tandoori salt
48€	Fines tranches de Culatello, pain grillé Culatello ham, toasts
21€	Caviar d'aubergine cuit au feu de bois, pain pita Eggplant caviar cooked wood-fired, pita bread
20€	Tomate, pastèque et feta à la menthe fraîche Tomato, watermelon and feta cheese with fresh mint
18€	Légumes du maraîcher cru, crème acidulée Raw market garden vegetables, sour cream
38€	Croque monsieur jambon fromage au beurre de truffe noire Ham and cheese «croque monsieur» with truffle butter

## Douceurs

20€	Assortiment de petits fours frais
-----	-----------------------------------

