



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

Home Sweet Home
32€

Rekahl

Rhum Zacapa 23 ans / Rhum Bacardi Quatro /
Sirop de Grué / Liqueur de café

Holy Trinitea

Gin Tanqueray Ten / Chartreuse jaune
Sirop de verveine / Jus de citrons
Emulsion citron-pomme-verveine

Epices et Tout

Téquila Don Julio Blanco infusée
aux poivrons jaunes / Mezcal
Liqueur de gingembre / Jus de citrons verts
Jus d'ananas / Sirop de piments

Pepper Plane

Vodka Belvédère infusée au poivre Timur
Cointreau / Jus de citrons verts
Sirop de kumquat/menthe

Mint Tulep

Bulleit Bourbon infusé au thé Darjeeling
Chambord / Sirop de gingembre
Menthe fraîche / Jus de citrons
Jus de cranberry

Suzette

Calvados Christian Drouin aux pruneaux
Suze / Pedro Ximenez

Nutty Pear

Téquila Don Julio Blanco infusée
à la vanille / Purée de poires
Jus de citrons / Sirop de pécan

Cèpes Ha Bon !!

Whisky The Macallan 12 ans infusé aux cèpes
Drambuie / Bitter chocolat

Sans alcool

26€

Whisper Bee

Jus d'ananas / Purée fruits de la passion
Sirop de cannelle-thym / Lait concentré



COCKTAILS Champagne

The BBC's

Whisky Bowmore 12 ans
Liqueur Bénédictine infusée au cigare
Purée de cassis
Champagne Moët & Chandon brut
34€

Not/Air

Jus de citrons / Purée de figue
de Barbarie / Sirop de thé Rooibos
Blanc d'oeuf
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

26€ Chablis 1er cru 2019
«Montée de Tonnerre»
Domaine JP & B.Droin
28€ Sancerre 2021
Domaine Vacheron
40€ Condrieu Chery 2017
Domaine André Perret
42€ Puligny-Montrachet 2014
Domaine Jacques Carillon

Vins Rouges/Red wines

26€ Sancerre 2021
Domaine Vacheron
30€ Margaux 2014
Château des Eyrins
35€ Pessac-Léognan 2016
Château Larrivet Haut-Brion
38€ Chassagne-Montrachet 1er cru 2016
Domaine Blain-Gagnard
44€ Saint-Joseph «Le Berceau» 2014
Domaine Bernard Gripa

Vins Rosés

26€ Whispering Angel 2021
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

ER
EDEN ROCK
ST BARTHS

CHILI CHILI BANG BANG



Jalapeño infused Blanco tequila

Passion Fruit Liqor

Pineapple juice

Lime juice

32 €



L'H3ritage 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
- 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
- 70€ Yoichi 15 ans
- 77€ Miyagikyo 15 ans
- 80€ Yamazaki 18 ans
- 165€ Hibiki 21 ans
- 320€ Yamazaki 25 ans

SPIRITUEUX & APERITIFS

Vodka

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

Gin

- 30€ Berry Bros N°3
- 30€ Bombay Sapphire
- 30€ Roku Gin
- 30€ Hendrick's / Tanqueray Ten
- 30€ Plymouth Navy Strength
- 32€ Sipsmith / Monkey 47
- 32€ Botanist

Rhum

- 30€ Havana Club 3 ans
- 30€ Mount Gay Black Barrel / Botran 15 ans
- 30€ Eminente 7 ans / Bacardi Quatro
- 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

- 30€ Mezcal Del Maguey Vida
- 30€ Volcan Blanco
- 35€ Volcan Cristalino
- 65€ Don Julio 1942
- 65€ Clase Azul Reposado
- 80€ Amor Mio Añejo
- 90€ Volcan X.A
- 95€ Gran Patron Piedra
- 170€ Amor Mio Extra Añejo

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

- 16€ Soda, Cola, Ginger Ale
- Evian*, Badoit*
- *Regional Producers



APRES LE DÎNER

Cognacs

30€	Hennessy V.S
30€	Lheraud VSOP
60€	Martell Cordon Bleu
60€	Hennessy X.O
60€	Rémy Martin X.O
75€	Lheraud Grande Champagne 1975
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)
28€	Andresen Blanc 10 ans
40€	Niepoort Tawny 20 ans
52€	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*

VINS BOUTEILLES

ROUGES

Loire

140€	Sancerre	2021
	Domaine Vacheron	
150€	Saumur-Champigny	2014
	«Les Poyeux» Domaine A.Sanzay	

Bourgogne

300€	Volnay « Santenots »	2009
	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	
220€	Saint-Joseph «Le Berceau»	2014
	Domaine Bernard Gripa	
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 Bellegrave	2012
	Pomerol	
200€	Château de Fieuzal	2014
	Pessac-Léognan	
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	1990
	Pomerol	

Le Grand Sud

130€	Ajaccio	2015
	Domaine de Vaccelli	
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	2021
	Domaine Vacheron	
190€	Savennières «Le Bel Ouvrage»	2014
	Domaine Damien Laurau	

Bourgogne

140€	Chablis 1er cru « Montée de Tonnerre»	2019
	Domaine JP & B.Droin	
210€	Puligny-Montrachet	2014
	Domaine Jacques Carillon	
280€	Meursault «Les Grands Charrons»	2017
	Domaine Michel Bouzereau	

Vallée du Rhône

180€	Condrieu « Les Chaillots »	2009
	Domaine Yves Cuilleron	
200€	Condrieu Chery	2017
	Domaine André Perret	
230€	Châteauneuf-du-Pape,	2017
	Domaine Marcoux	

Bordeaux

550€	Domaine de Chevalier	2011
	Pessac Léognan	

Alsace

830€	Riesling « Clos Sainte Hune »	2005
	Domaine Trimbach	

ROSE

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

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
290€	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
390€	Amour de Deutz	2011
420€	Duval Leroy	1996
	Femme de Champagne	
450€	William Deutz	1996
460€	Taittinger	2012
	Comtes de Champagne	
480€	Delamotte Blanc de Blancs	1991
550€	Agrapart	2015
	Blanc de Blancs Minéral	

Grandes Cuvées

650€	Dom Pérignon	2013
690€	Louis Roederer «Cristal»	2012
720€	Dom Ruinart	1998
750€	Alfred Gratien Brut	1983
790€	Krug Grande cuvée	SA
1650€	Bollinger R.D	2007
995€	Veuve Clicquot Grande Dame	1996
1550€	Krug Vintage	2006
1800€	Dom Pérignon «Plénitude 2»	2003
1490€	Krug Vintage	2004
1900€	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
320€ Ruinart Rosé
360€ Alfred Gratien Paradis Rosé

Grandes Cuvées

- | | | |
|-------|-------------------------------|------|
| 250€ | Louis Roederer Rosé | 2015 |
| 260€ | Veuve Clicquot Ponsardin Rosé | 2012 |
| 880€ | Veuve Clicquot Ponsardin Rosé | 1989 |
| 1050€ | Krug | SA |
| 1200€ | Dom Pérignon Rosé Vintage | 2008 |
| 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 Eric Frechon

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
- 38€ Gambas en tempura, gingembre
et cébettes
Prawns in tempura, ginger, springs onions
- 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
- 25€ Mortadelle à la pistache
Mortadella with pistachio
- 24€ Caviar d'aubergines grillées au
barbecue, yaourt et menthe
fraîche
Grilled eggplant caviar, yoghurt and
fresh mint

Douceurs

- 22€ Assortiment de petits fours
frais

