



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 €

Dressed Locks

Cognac Hennessy V.S / Apérol
Jus de citrons jaunes
Sirop de citronnelle

Gran Punch

Scotch Whisky Johnny Walker Black Label
Liqueur de Gingembre / Sirop Orgeat - Basilic
Jus d'Ananas / Jus de citrons
(Clarifié au lait)

Mac'Nhattan

Scotch Whisky infusé The Macallan 12
ans infusé aux graines de sésames
Dolin Suédois / Bitter Rhum Plantation
overproof - café

Mangroni

Grappa Di Poli / Liqueur Saint Germain
Suze infusée à la Mangue / Bitter orange

Talismin

Vodka Belvédère / Liqueur Italicus
Jus de citrons verts / Sirop de Jasmin
Menthe fraîche / Ginger Ale

Marga & Co

Téquila Volcan Anejo Cristalino
Jus de citrons verts / Sirop de coriandre
Emulsion saline

Old Crispy

Rhum Mount Gay Black Barrel Bacon
Sirop Miel-Thym / Piments d'Espelette

Sailor De Boire

Rhum Sailor Jerry infusé au romarin
Purée de Mangue / Jus de citrons verts
Sirop de Mangue Rôtie / Blanc d'oeuf

Sans alcool

26 €

Ça M'Agave

Jus de pamplemousse / Sirop d'agave-rhubarbe
Jus de citrons verts / Ginger Ale



COCKTAILS Champagne

Big Dill

Liqueur de Marasquin
Jus de citrons / Sirop Aneth
Champagne Moët & Chandon brut
34 €

C'Kirsh ?

Kirsh / Liqueur d'abricot du Roussillon
Purée de cerises griottes / Sirop d'orgeat
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 «Vaillons» Domaine JP & B.Droin	2022
28€	Sancerre Domaine Vacheron	2021
40€	Condrieu Chery Domaine André Perret	2017
42€	Puligny-Montrachet Domaine Jacques Carillon	2014

Vins Rouges/Red wines

26€	Sancerre Domaine Vacheron	2021
30€	Saint-Emilion Grand Cru Château de Fonbel	2011
35€	Pessac-Léognan Château Larriwet Haut-Brion	2016
38€	Chassagne-Montrachet 1er cru Domaine Blain-Gagnard	2016
44€	Saint-Joseph «Le Berceau» Domaine Bernard Gripa	2014

Vins Rosés

26€	Whispering Angel Château d'Esclans Côtes de Provence	2021
26€	Château Minuty Rose & Or Côtes de Provence	2022



OETKER COLLECTION COCKTAIL CLUB



OETKER COLLECTION COCKTAIL CLUB

cocktail du mois
this month's cocktail



HOTEL DU CAP-EDEN-ROC
CAP D'ANTIBES

BELLINI



White peach purée
Moët & Chandon Brut Impérial
Peach liqueur

34 €



L'H3ritage Cocktails
On request - members only



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 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

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 & Sherries

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 1er Cru « Taillepiéds »	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	
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 « Vaillons»	2019
	Domaine JP & B.Droin	
210€	Puligny-Montrachet	2014
	Domaine Jacques Carillon	
300€	Meursault «Tessons»	2017
	Domaine Michel Bouzereau	

Vallée du Rhône

180€	Condrieu « Les Chaillets »	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
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
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
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
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
-----	--------------------------------------



LE BAR DU BRISTOL

