



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

32€	Chablis Montée de Tonnerre	2020
	Domaine Michel	
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€	Saint-Emilion Grand Cru	2011
	Château de Fonbel	
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



THE WOODWARD
GENEVA

GENEVA MULE



Lime juice
Rhubarb syrup
Belvedere Vodka
Elderflower syrup
Ginger beer
Slices of fresh ginger

34 €



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 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€ Cola, Ginger Ale
- Red Bull Classic, Red Bull Sugar Free, Red Bull Red Edition
- 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 1er Cru « Taillepieds »	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 Domaine Vacheron	2021
190€	Savennières «Le Bel Ouvrage» Domaine Damien Laurau	2014

Bourgogne

170€	Chablis Montée de Tonnerre Domaine Michel	2020
210€	Puligny-Montrachet Domaine Jacques Carillon	2014
300€	Meursault «Tessons» Domaine Michel Bouzereau	2017

Vallée du Rhône

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

Bordeaux

550€	Domaine de Chevalier Pessac Léognan	2011
------	--	------

Alsace

830€	Riesling « Clos Sainte Hune » Domaine Trimbach	2005
------	---	------

ROSE

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

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 Femme de Champagne	1996
460€	Taittinger Comtes de Champagne	2012
480€	Delamotte Blanc de Blancs	1991
550€	Agrapart Blanc de Blancs Minéral	2015

Grandes Cuvées

650€	Dom Pérignon	2013
690€	Louis Roederer «Cristal»	2015
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

