

Une nouvelle ère au Bristol Paris...
Rejoignez le Club l'H3ritage



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
32€**

50 / 50

Cognac Hennessy V.S
Réduction de Sherry Pedro Ximenez
Bitter cerise et cannelle

Point Break

Bitter Campari / Jus de citron
Purée de fruits de la passion
Sirop d'ananas rôti

So Swing

Scotch whisky The Macallan 12 ans
Liqueur de grenade / Jus de citron
Purée de fruits rouges / Sirop de cannelle
Ginger Beer

Dive For Me

Bourbon whisky Whistle Pig / Martini Rubino
Liqueur Bénédictine infusée au gingembre
Bitter Angostura

Top Rock

Suze infusée au cédrat
Liqueur de Saint Germain / Jus de citron
Purée de Kiwi / Sirop d'orgeat et menthe

Kill The Beat

Gin Bombay Sapphire 1er cru / Aperol
Jus de citron / Jus de pamplemousse
Sirop de Tangelo / Blanc d'oeuf

Pineapple Pen

Téquila Volcan Cristalino / Liqueur de vanille
Jus de citron / Jus d'ananas / Sirop de Maïs
(Clarifié au lait)

MMXXIV

Cachaça / Sirop de raifort
Jus de citron vert / Purée de Goyave
Purée de Fruits de la passion

Sans alcool

26€

Jolie Magie

Purée de myrtille / Jus de citron / Jus de
cranberry / Sirop d'érable / Limonade



**COCKTAILS
Champagne**

French Caen Caen

Calvados / Jus de citrons
Sirop de Tonka / Bitter café
Champagne Moët & Chandon brut
34€

Get 7

Rhum Bacardi 4 ans aux zestes d'oranges
Sirop de champagne rosé
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

28€ Sancerre 2022
Domaine Vacheron
32€ Chablis Montée de Tonnerre 2020
Domaine Michel
46€ Meursault Narvaux 2016
Domaine Ballot Millot
54€ Condrieu La Bonette 2018
Domaine Rostaing

Vins Rouges/Red wines

34€ Pomerol 2016
Château des Jacobins
35€ Pessac-Léognan 2016
Château Larrivet Haut-Brion
40€ Chambolle-Musigny 2017
Domaine Louis Boillot et Fils
46€ Châteauneuf-du-Pape 2016
Domaine Charvin

Vins Rosés

26€ Whispering Angel 2022
Château d'Esclans
Côtes de Provence
26€ Château Minuty Rose & Or 2023
Côtes de Provence



cocktail du mois
this month's cocktail



CHILLI CHILLI BANG BANG



Eminente 7 years Rhum infused Chili
Vanilla Liqor
Pineapple juice
Lime juice

32 €



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
- 75€ The Macallan The Harmony Collection
- 85€ The Macallan 18 ans Double Cask
- 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€ Jameson
- 30€ Connemara 12 ans

Canadian, Bourbon & Rye

- 30€ Canadian club 6 ans
- 30€ Bulleit Rye
- 30€ Whistle Pig 10 ans
- 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
- 140€ Yamazaki 18 ans
- 190€ Hibiki 21 ans
- 320€ Yamazaki 25 ans

SPIRITUEUX & APERITIFS

Vodka

- 30€ Fair / Belvédère / Grey Goose*
- 30€ Ketel One / Ketel One Citroen
- 30€ Tito's / Beluga Noble
- 35€ Beluga Gold Line
- 65€ Belvédère 10

Gin

- 30€ Bombay Sapphire / Lodda
- 30€ Roku Gin / Plymouth Navy Strength
- 30€ Hendrick's
- 32€ Sipsmith / Monkey 47 / Botanist
- 50€ Seventy One

Rhum

- 30€ Havana Club 3 ans
- 30€ Mount Gay Black Barrel / Botran 15 ans
- 30€ Eminente 7 ans / Bacardi Quatro
- 32€ Bacardi 8 ans / 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
- 32€ 818 Blanco
- 35€ 818 Reposado
- 40€ 818 Anejo
- 65€ Eight Reserve By 818
- 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

- 10€ Eau micro filtrée «Be Wtr»
Plate ou gazeuse (50cl)
«Be Wtr» micro filtered still or sparkling
- 16€ Cola, Ginger Ale
Red Bull Classic, Red Bull Sugar Free,
Red Bull Red Edition
Evian*, Badoit*
*Regional Producers



APRES LE DÎNER

VINS BOUTEILLES

ROUGES

Cognacs

| | |
|------|---------------------------------|
| 30€ | Hennessy V.S |
| 60€ | Martell Cordon Bleu |
| 60€ | Hennessy X.O |
| 60€ | Rémy Martin X.O |
| 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€ | Lemorton Réserve |
|-----|------------------|

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) |
| 32€ | Andresen Blanc 10 ans |
| 45€ | Niepoort Tawny 20 ans |
| 65€ | 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* |

Loire

| | | |
|------|---------------------------|------|
| 130€ | Saumur-Champigny | 2011 |
| | La Marginale | |
| | Domaine des Roches Neuves | |
| 140€ | Sancerre | 2022 |
| | Domaine Vacheron | |

Bourgogne

| | | |
|-------|--------------------------------|------|
| 330€ | 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 | |
| | Domaine Gérin | |
| 230€ | Châteauneuf-du-Pape | 2016 |
| | Domaine Charvin | |
| 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 de Fieuzal | 2014 |
| | Pessac-Léognan | |
| 230€ | Château Bellegrave | 2014 |
| | Pomerol | |
| 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 Pomerol | 1990 |

Le Grand Sud

| | | |
|------|-----------------------------|------|
| 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 | 2022 |
| 210€ | Savennières «Les Fougeraies» Domaine T. Boudignon | 2016 |

Bourgogne

| | | |
|------|--|------|
| 170€ | Chablis Montée de Tonnerre Domaine Michel | 2020 |
| 230€ | Meursault Narvaux Domaine Ballot Millot | 2016 |

Vallée du Rhône

| | | |
|------|---|------|
| 210€ | Condrieu Deponcins Domaine Villard | 2017 |
| 270€ | Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe | 2013 |
| 270€ | Condrieu La Bonette Domaine Rostaing | 2018 |

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 | 2022 |
| 130€ | Château Minuty Rose & Or Côtes de Provence | 2023 |

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 |
| 390€ | 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 |
| 550€ | Agrapart Blanc de Blancs Minéral | 2015 |
| 550€ | Duval Leroy Femme de Champagne | 1996 |
| 620€ | Taittinger Comtes de Champagne | 2013 |

Grandes Cuvées

| | | |
|-------|------------------------------|------|
| 650€ | Dom Pérignon | 2013 |
| 720€ | Dom Ruinart | 1998 |
| 750€ | Alfred Gratien Brut | 1983 |
| 790€ | Krug Grande cuvée | SA |
| 950€ | Louis Roederer «Cristal» | 2015 |
| 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
330€ Ruinart Rosé

Grandes Cuvées

| | | |
|-------|-------------------------------|------|
| 250€ | Louis Roederer Rosé | 2015 |
| 880€ | Veuve Clicquot Ponsardin Rosé | 1989 |
| 1050€ | Krug | SA |
| 1250€ | Dom Pérignon Rosé Vintage | 2009 |
| 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

vous propose

Tapas

Caviar de Sologne « Impérial»

135€ 30Gr

225€ 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

49€ Crevettes «Rock shrimp», mayonnaise
épicée ail et piments
«Rock shrimps» chili and garlic mayonnaise

31€ Fines tranches de Culatello
Pain grillé à l'huile d'olive
Thin slices of Culatello ham, grilled brown bread

32€ Tataki de thon «saku», confit d'oignons
au soja, sésame et coriandre
«Saku» tuna tataki, onions confits with soya
sauce, sesame and coriander

16€ Avocat pilé au mortier, relevé au piment
Crushed avocado spiced with chili peppers

38€ Croque monsieur jambon comté
Beurre de truffe noire
Ham and comté cheese
«croque monsieur» with truffle butter

Douceurs

22€ Assortiment de petits fours frais

