

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



BAD

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 les vins présents sur cette carte sont des AOC, sauf mention contraire.

Les vins présents sur cette carte peuvent contenir des sulfites, des produits à base d'œuf ou des produits à base de lait.

« Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé au desk d'accueil du bar »

L'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération. .

Tenue correcte exigée.
Smart dress code

Prix nets – Service compris

Le Bar du Bristol – 112 rue du Faubourg St Honoré
75008 Paris

LE BRISTOL AFTER DARK

BAD

BAD

COCKTAILS SIGNATURES

Bristol After Dark

32€

100 Limites

Whisky Johnnie Walker Black Label / Jus de citron
Purée de framboise / Sirop de cerise amarena
Blanc d'oeuf

Jeux d'O

Rhum Sailor Jerry / Liqueur de gingembre
Jus de citron / Sirop de cannelle
Jus de pomme

Prise de fer

Gin Sipsmith / Liqueur Italicus
Jus de citron / Sirop de champagne rosé
Perrier

Triple Sot

Vodka Belvédère / Jus de citron vert
Purée de Kiwi / Sirop d'ananas rôti

Haie Toi !

Bourbon Whistle Pig
Liqueur Baileys / Café expresso
Bitter Rhum Overproof café

Poids Cassés !

Téquila Volcan Blanco / Jus de citron vert / Purée de
noix de coco
Sirop d'orgeat et menthe / Blanc d'oeuf

Cocktail Champagne By Moët & Chandon

34€

So en Or

Liqueur Saint Germain / Jus de citron
Sirop de Tangelo / Perrier
Moët & Chandon Brut

Drive Me Crazy

Liqueur Cointreau / Purée de myrtille
Sirop de Tonka
Moët & Chandon Brut



L'H3ritage Cocktails
On request - Members only



TAPAS

Caviar de Sologne

30Gr 135€
50Gr 225€

Aiguillettes de poulet frit sauce Cajun

Fried Chicken aiguillettes, cajun sauce
29€

Tartines de foie gras de canard

confit «poivre et sel»
« Salt and pepper » duck foie gras
45€

Crevettes «Rock shrimp», mayonnaise épicée

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

Accras de Morue, sauce aioli

Cod Accras aioli sauce
21€

Tartines de saumon fumé

beurre de citron et aneth
Toast of smoked salmon, lemon and dill
32€

Tataki de thon «saku», confit d'oignons

au soja, sésame et coriandre
«Saku» tuna tataki, onion confit with soya sauce,
sesame and coriander
32€

Houmous au cumin et graines de grenade

Hummus with cumin and pomegranate seeds
19€

Fines tranches de Culatello

pain grillé à l'huile d'olive
Thin slices of Culatello ham, grilled brown bread
31 €

Avocat pilé au mortier, relevé aux piments

Crushed avocado spiced with chili peppers
16 €

Croque monsieur jambon comté

beurre de truffe noire
Ham and comte cheese «croque monsieur»
with truffle butter
38 €

Mignardises / Macarons

22€



DIGESTIF

Cognacs

40€	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
80€	Dartigalongue 1979
120€	Dartigalongue 1963

Calvados

30€	Lemorton Réserve
-----	------------------

Mars

30€	Grappa Sarpa Di Poli
60€	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)
32€	Andresen Blanc 10 ans
45€	Niepoort Tawny 20 ans
65€	Quinta Do Noval Tawny 40 ans

Liqueurs

26€	Amaretto Disaronno
26€	Bénédictine* / Drambuie
26€	Cointreau* / Mandarine Napoléon
26€	Get 27/31*
26€	Sambucca
26€	Bailey's Irish Cream
26€	Dolin Suedois* / Fernet Branca
26€	Limoncello
26€	Grand Marnier*
40€	Grand Marnier Centenaire
70€	Chartreuse Verte / Jaune VEP*

SELECTION B.A.D.

Champagnes verre

35€	Moët & Chandon brut Impérial
40€	Moët & Chandon brut Impérial rosé
80€	Dom Pérignon 2015

Vins Blancs/White wines

32€	Chablis Montée de Tonnerre Domaine Michel	2022
28€	Sancerre Domaine Vacheron	2023
42€	Chassagne-Montrachet Domaine Blain-Gagnard	2015
54€	Condrieu La Bonette Domaine Rostaing	2018
90€	Corton-Charlemagne Domaine Xavier Monnot	2017

Vins Rouges/Red wines

35€	Pessac-Léognan Château Larrivet Haut Brion	2016
48€	Châteauneuf-du-Pape Domaine Charvin	2016
65€	Gevrey-Chambertin «Ostrea» Domaine Trapet	2015
105€	Saint-Emilion Grand Cru Château Canon	2013

Vins Rosés

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



Hennessy



WHISKIES

Blended

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€	Glenfiddich 12 ans Triple Oak
35€	The Macallan 12 ans
35€	The Glenlivet 12 ans
35€	Glenmorangie 18 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

Canadian, Bourbon & Rye

30€	Canadian Club 6 ans
30€	Whistle Pig 10 ans
30€	Maker's Mark
35€	Maker's Mark 46
35€	Blanton's Gold
35€	Hudson Baby Bourbon
35€	Angel's Envy

Japonais

45€	Yamazaki 12 ans
45€	Hakushu 12 ans
140€	Yamasaki 18 ans
190€	Hibiki 21 ans
320€	Yamazaki 25 ans

SPIRITUEUX & APERITIFS

Vodka

30€	Belvédère / Grey Goose*
30€	Ketel One / Ketel One Citroen
30€	Tito's / Beluga
45€	Beluga Gold Line
65€	Belvédère 10

Gin

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

Rhum

30€	Sailor Jerry
30€	Botran 15 ans
30€	Bacardi Quatro
32€	Bacardi 8 ans / Havana Club 3 ans
32€	Havana Seleccion de Maestros
32€	Pacto Navio / Don Q Single Barrel 2005
40€	Zacapa 23 ans / Don Q Gran Añejo
40€	Eminente 7 ans
180€	Havana Maximo Extra Añejo

Tequila & Mezcal

30€	Mezcal Amores Cupreata
30€	Volcan
35€	Volcan Cristalino
32€	818 Blanco
35€	818 Reposado
40€	818 Añejo
65€	Eight Reserve By 818
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

Vermouths & Bitters

26€	Lillet Blanc*
26€	Campari / Aperol/Martini Riserva Bitter
26€	Carpano Punt & Mes

Gentiane

26€	Suze*
-----	-------

Bières

20€	Volcelest Organic* Blonde / Triple
-----	------------------------------------

Softs

20€	Soda, Cola, Ginger Ale
	Red Bull Classic, Red Bull Sugar Free,
	Red Bull Red Edition
	Eau micro filtrée «Be Wtr»
	Plate ou gazeuse (50cl)
	«Be Wtr» micro filtered still or sparkling
	Evian*, Badoit*

*Regional Producers