



LE **BAR** DU BRISTOL

BAR DU BRISTOL

Le Chef Arnaud Faye 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 aux graines
de grenade
Hummus with cumin and pomegranate seeds

49€ Crevettes «Rock shrimp»,
mayonnaise épicée ail et piment
«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 comte cheese «croque monsieur»
with truffle butter

Douceurs

22€ Assortiment de macarons

Variety of macarons

VINS/WINES

AU VERRE / BY THE GLASS

Champagnes

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

Vins blancs/White wines

32€	Pouilly-Fumé Terres Blanches Domaine Bouchot	2023
32€	Chablis Montée de Tonnerre Domaine Drouin	2023
46€	Puligny Montrachet Domaine Boillot	2016
54€	Condrieu La Bonette Domaine Rostaing	2018
90€	Corton-Charlemagne Domaine Xavier Monnot	2017

Vins rouges/Red wines

35€	Margaux Segla	2015
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 Côtes de Provence	2024
26€	Château Minuty Rose & Or Côtes de Provence	2024

VINS BOUTEILLES BLANCS

Loire

150€	Sancerre Domaine Vacheron	2023
170€	Anjou Litus Domaine Eric Morgat	2016

Bourgogne

160€	Chablis Montée de Tonnerre Domaine Drouin	2023
230€	Puligny Montrachet Domaine Boillot	2016
750€	Corton-Charlemagne Domaine Rapet	2017

Vallée du Rhône

200€	Condrieu Deponcins Domaine Villard	2017
270€	Condrieu La Bonette Domaine Rostaing	2018
290€	Châteauneuf du Pape Vieux Télégraphe	2017

Bordeaux

770€	Domaine de Chevalier Pessac Léognan	2012
------	--	------

Alsace

770€	Riesling « Clos Sainte Hune » Domaine Trimbach	2006
------	---	------

ROSÉ

130€	Whispering Angel Château d'Esclans Côtes de Provence	2024
130€	Château Minuty Rose & Or Côtes de Provence	2023

VINS BOUTEILLES ROUGES

Bourgogne

310€	Volnay «Santenots du Milieu» Domaine Mikulski	2013
340€	Gevrey-Chambertin «Ostrea» Domaine Trapet	2015
850€	Charmes-Chambertin Domaine Sérafin Père & Fils	2010
1050€	Chambertin Domaine Duband	2011

Vallée du Rhône

140€	Saint-Joseph «Les Grisières» Domaine André Perret	2016
230€	Châteauneuf-du-Pape Domaine Charvin	2016
370€	Côte-Rôtie Domaine Jamet	2013

Bordeaux

210€	Segla Margaux	2015
230€	Château Bellegrave Pomerol	2014
440€	Château Brane-Cantenac Margaux	2010
570€	Domaine de Chevalier Pessac-Léognan	2010
620€	Château Lynch-Bages Pauillac	2011
790€	Château Pichon Longueville Baron Pauillac	2005
2550€	Mouton Rothschild Pauillac	1999

3400€ Château Cheval Blanc
Saint Emilion Grand Cru

2004

ROSÉS

7900€ Petrus
Pomerol

1990

Non Millésimés

225€ Moët & Chandon Brut Impérial Rosé
330€ Ruinart Rosé

Le Grand Sud

180€ Palette, Château Simone

2012

Grandes Cuvées

280€ Côtes du Roussillon Village
«Clos des Fées »

2010

250€ Louis Roederer Rosé 2015
1050€ Krug SA

450€ Grange des Pères
Vin de pays de l'Herault

2012

1250€ Dom Pérignon Rosé Vintage 2009
1600€ Cristal Roederer Rosé 2014

CHAMPAGNES BOUTEILLES

Non Millésimés

175€ Moët & Chandon Brut Impérial
175€ Alfred Gratien Tradition
185€ Louis Roederer Collection
250€ Veuve Clicquot Brut Carte Jaune
310€ Jacquesson Cuvée 746
330€ Ruinart Blanc de Blancs
990€ Egly-Ouriet Blanc de Noirs Grand Cru
1000€ Armand de Brignac Brut Gold

680€ Ruinart Blanc de Blancs SA
1550€ Krug Grande Cuvée SA
1650€ Alfred Gratien Brut 1983
1900€ Dom Pérignon 2010
1990€ Winston Churchill 2008
3100€ Delamotte Brut Collection 1983
3200€ Moët & Chandon Grand Vintage 1978

Millésimés

340€ Alfred Gratien Paradis 2016
550€ Agrapart 2015
Blanc de Blancs Minéral
550€ Duval Leroy 1996
Femme de Champagne
620€ Taittinger 2013
Comtes de Champagne

Grandes Cuvées

650€ Dom Pérignon 2015
660€ Louis Roederer «Cristal» 2015
750€ Alfred Gratien Brut 1983
790€ Krug Grande cuvée SA
995€ Veuve Clicquot Grande Dame 1996
1050€ Dom Ruinart 2010
1550€ Krug Vintage 2006
2600€ Dom Pérignon «Plénitude 2» 2004
3400€ S de Salon 1995
3900€ Moët & Chandon Grand Vintage 1952
5900€ Krug Clos du Mesnil 1998

OETKER COLLECTION COCKTAIL CLUB

Cocktail du mois
This month's cocktail

ER

EDEN ROCK
ST BARTHS

CHILI CHILI BANG BANG



Rhum Eminente 7 ans infusé
au chili / Liqueur de vanille /
Jus d'ananas / Jus de citron vert

32€

OETKER COLLECTION COCKTAIL CLUB



SPIRITUEUX & APERITIFS

Vodka

- 30€ Belvédère / Grey Goose
- 30€ Tito's / Beluga Noble
- 35€ Elit Vodka
- 45€ Beluga Gold Line
- 65€ Belvédère 10
- 1200€ Beluga Epicure

Gin

- 30€ Bombay Sapphire / Beefeater 24 / Hendrick's
- 30€ Roku Gin / Plymouth Navy Strength
- 30€ Tanqueray 10
- 32€ Sipsmith / Monkey 47 / Botanist / Nolet's
- 50€ Seventy One

Rhum

- 30€ Botran 15 ans / Bacardi Quatro
- 32€ Havana Club 3 ans
- 32€ Bacardi 8 ans
- 32€ Pacto Navio / Don Q Single Barrel 2005
- 35€ Santa Teresa 1796
- 40€ Zacapa 23 ans / Don Q Gran Añejo / Eminente 7 ans
- 170€ La Favorite Flibuste 2000
- 180€ Havana Maximo Extra Añejo

Tequila & Mezcal

- 30€ Mezcal Del Maguey Vida / 400 Conejos
- 30€ Volcan Blanco
- 35€ Volcan Cristalino
- 32€ 818 Blanco / 1800 Cristalino Reserva
- 35€ 818 Reposado / Maestro Dobel Diamante
- 40€ 818 Añejo
- 65€ Eight Reserve By 818 / 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 1615

Vermouths & Bitters

- 26€ Lillet Blanc
- 26€ Campari / Aperol / Martini Riserva Bitter
- 26€ Vermouth Del Professore Rosso
- 26€ Carpano Punt & Mes
- 26€ Carpano Antica formula

Gentiane

- 26€ Suze

Bières

16€ Volcelest Organic* Blonde / Triple
1664 sans alcool

Softs

16€ 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*

WHISKIES

Blended

30€ Chivas regal 12 ans
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
900€ House of Hazelwood Spirit of Scotland
46 ans

Islay

30€ Lagavulin 16 ans / Bowmore 12 ans
30€ Bunnahabhain 12 ans
35€ Laphroaig 10 ans
65€ Bowmore 18 ans

Speyside & Highlands

30€ Cardhu 12 ans / Oban 14 ans
35€ The Glenlivet 12 ans / Glenmorangie 18 ans
35€ The Macallan 12 ans
35€ Mortlach 12 ans
60€ Glenfiddich 18 ans
75€ The Macallan The Harmony Collection
85€ The Macallan 18 ans Double Cask
160€ Glenfarclas 25 ans
650€ The Macallan Time Space Mastery 20 years
690€ The Macallan 25 ans Sherry Oak
800€ Glencraig 1976 40 ans Rare Reserve

Skye & Orcades

30€ Talisker Port Ruighe
40€ Highland Park 18 ans
150€ Highland Park 25 ans

Irish

30€ Connemara 12 ans / Bushmills 10 ans
50€ Bushmills 16 ans

Canadian, Bourbon & Rye

30€ Whistle Pig 10 ans / Maker's Mark
30€ Buffalo Trace / Weller 12 ans
30€ Bulleit Rye / Bulleit Bourbon / Angel's Envy
35€ Blanton's Original / Maker's Mark 46
45€ Whistle Pig 12 ans
80€ Whistle Pig 15 ans

Japonais

35€ Miyagikyo / Yoichi
45€ Yamazaki 12 ans / Hakushu 12 ans
140€ Yamazaki 18 ans
190€ Hibiki 21 ans
320€ Yamazaki 25 ans

APRÈS LE DÎNER

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
220€	Martell Cohiba Extra
350€	Hennessy Paradis Impérial (4cl)
420€	Rémy Martin Louis XIII
552€	Hennessy Richard

Bas - Armagnacs

35€	Dartigalongue VSOP
40€	Domaine Bouingnières 2001
100€	Sempé 1966
120€	Dartigalongue 1963

Calvados

30€	Lemorton Réserve
60€	Lemorton 1989
180€	Lemorton Rareté

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)
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€	Italicus / Saint Germain
26€	Get 27/31
26€	Sambuca
26€	Bailey's Irish Cream
26€	Dolin Suedois / Fernet Branca
26€	Limoncello
26€	Grand Marnier
40€	Grand Marnier Centenaire
70€	Chartreuse Verte / Jaune VEP



L'H3ritage Cocktails
On request - Members only



X

laCollection

Le Bristol Paris vous propose une exposition inédite d'œuvres digitales : Between Worlds.

En mêlant les frontières entre le réel et l'imaginaire, un voyage artistique unique vous attend.

Les artistes utilisent des technologies innovantes, telle que la blockchain, pour donner vie à de nouveaux mondes.

Une invitation à s'évader le temps d'un cocktail au Bar du Bristol.



Seuls les initiés le savent.

Aucun indice, aucun signe, rien ne peut laisser imaginer que le Bar du Bristol se mue dès 22h, en temple de la nuit, adoubé par les noctambules.

A glowing beam of purple passion is about to take hold in the heart of Paris. Bristol After Dark at Le Bar du Bristol is now introducing a new concept curated to channel the effervescence, insouciant fun and transcendence of the golden ages of partying.

B.A.D

du Jeudi au Samedi, de 22h à 2h

B.A.D

Thursday to Saturday, from 10pm to 2am