

LES JUS DE FRUITS

Alain Milliat	33cl 9€
Orange, Tomate, Ananas, Abricot, Mangue, Framboise, Fraise, Raisin chardonnay, Passion, Litchi, Pomme cox's	
Citronnade Bio Alain Milliat	20cl 7€
Citron - Gingembre	
Jus pressés	25cl 9€
Orange, pamplemousse ou citron	
Sirop à l'eau Monin	25cl 5€
Demandez à notre barman le choix de nos sirops Monin	



LES SODAS

Sanbitter	10cl 6€
Schweppes agrum'	20cl 7€
Schweppes premium original	20cl 7€
Schweppes premium ginger ale	20cl 7€
Schweppes premium hibiscus	20cl 7€
Coca-cola	33cl 7€
Coca-cola light	33cl 7€
Coca-cola zéro	33cl 7€
Fuze Tea Pêche	25cl 7€
Orangina	25cl 7€
Sprite	33cl 7€
Fanta Orange	33cl 7€



LE
BAR
by la Cloche



LES PRIX SONT INDIQUÉS TOUTES TAXES INCLUSES – PRICES INCLUDE VAT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
A consommer avec modération,
Loi N°91.32 Art L.3342-1 et Art L.3342-3
Du code de la santé publique

www.pixecom.com

LA CARTE

LA SÉLECTION DES CAFÉS

Expresso, décaféiné	3,5€
Noisette	4€
Double expresso	5€
Café crème	5,5€
Cappuccino by La Cloche	5,5€
Double expresso surmonté de mousse de lait	
Latte macchiato	6€
Mélange élégant de lait chaud, de mousse de lait onctueuse et d'un expresso	
Café viennois	6€
Mélange gourmand d'un expresso et de lait chaud, surmonté d'une mousse de lait chaud	
Slow coffee	5,5€
Par le Maître torréfacteur Meilleur ouvrier de France (Vincent Ballot qui torréfie son café en Bourgogne-Franche-Comté)	



LES CHOCOLATS

Chocolat chaud	5€50
Chocolat viennois (Chantilly maison)	6€50



LA SÉLECTION DES THÉS ET INFUSION EN SACHET DAMMANN FRÈRES

Ceylan, Menthe, Darjeeling, Earl Grey, Sencha, Bali, Fruits Rouges, Tilleul, Tilleul Menthe, Verveine, Verveine Menthe, Camomille	4,5€
---	------



LA SÉLECTION DES THÉS EN VRAC DAMMANN FRÈRES

THÉS NOIRS

Thé noir charlotte au fruit	7€
Thés noirs mêlés à des arômes de fruits rouges et de biscuit.	
Thé noir Noël à st Pétersbourg	7€
Associant thés noirs à un bouquet de fruits où se mêlent savoureusement les saveurs de pomme, de poire, de mirabelle et de pêche.	
Thé noir Noël à Londres	7€
Mélange de thés noirs aux parfums de cannelle, de vanille, de pomme, d'amande et de gingembre. Un thé aux doux parfums de Noël.	

LES VINS AU VERRE

VINS BLANCS ET ROSÉS

Rosé Les seigneurs de St Maur	14cl 8€
2018 / Chateau St Maur	
Hautes Cotes de Beaune	14cl 9€
2016 / Domaine Pansiot	
Petit Chablis	14cl 9€
2016 / Chateau Clos de Vaultières	
Rully	14cl 12€
2018 / La Combe aux Chailles	
Viré-Clessé	14cl 9€
2018 / Cave de la Vigne Blanche	
Marsannay	14cl 18€
2017 / Champs Perdrix / Château de Marsannay	
Hautes Cotes de Nuits	14cl 12€
2015 / Pansiot	
Montagny	14cl 11€
2017 / Tete de Cuvée / Berthenet	

VINS ROUGES

Hautes Côtes-de-Beaune	14cl 10€
2018 / Domaine Billard	
Julienas	14cl 9€
2015 / Les Marmets / Chateau de Chenas	
Vaqueyeras	14cl 11€
2016 / Vieux Clocher / Domaine Arnoux	
Hautes Cotes de Nuits	14cl 12€
2018 / L'Hermitage / Domaine Legou	
Santenay	14cl 14€
2016 / Abbaye de Santenay	
Chorey-les-Beaune	14cl 16€
2017 / Vieilles Vignes / Dominique Fernandez	
Marsannay	14cl 18€
2017 / Les Echezots / Château de Marsannay /	
Fixin	14cl 19€
2016 / Les Hervelets / Domaine Clemencey	










LES PRIX SONT INDIQUÉS TOUTES TAXES INCLUSES – PRICES INCLUDE VAT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
A consommer avec modération,
Loi N°91.32 Art I.3342-1 et Art I.3342-3
Du code de la santé publique

LES VINS AU VERRE

Offrez-vous une dégustation parfaite de vin au verre grâce à la D-Vine. Votre verre de vin de 10cl vous est servi dans les conditions parfaites : température idéale et aération correspondant à 3h de carafage.

	AOP CHABLIS 1ER CRU Montmains Domaine du Chardonnay 2016 Chardonnay	22.00€
	AOP MEURSAULT les Mix Chavaux Domaine Muzard Lucien et Fils 2017 Chardonnay	25.00€
	AOP CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU Château de Pommard 2015 Chardonnay	40.00€
	AOP SAINT-EMILION GRAND CRU Château de Bechaud 2016 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	17.00€
	AOP POMMARD Maison André Goichot 2016 Pinot Noir	21.00€
	AOP MARGAUX Château La Gurgue Cru Bourgeois 2016 Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	24.00€
	AOP COTE-ROTIE La Divine Domaine Jean-Luc Colombo 2016 Syrah, Viognier	26.00€

	Blanc sec Dry white		Blanc sec tendre Fruity white		Rouge souple Light-bodied red		Rouge charnu Medium-bodied red
--	------------------------	---	----------------------------------	---	----------------------------------	---	-----------------------------------



THÉS VERTS

Thé vert jasmin Mandarin

Ce thé au jasmin offre un bel équilibre entre un thé vert corsé et la douceur délicate du parfum de la fleur blanche.

7€

Thé vert Mao Feng

Des notes végétales vertes très présentes.

7€

Thé vert Christmas

Thé vert parfumé à l'huile essentielle d'orange, aux arômes vanille et épices, que des écorces d'orange et des morceaux de pomme.

7€

THÉ ROOIBOS

Thé rooibos fruit rouge

Les saveurs de la fraise et de la framboise à celle gourmande d'un biscuit moelleux.

7€

THÉ BLANC

Thé blanc du bali

Note fleurie du thé vert au jasmin mêlées aux arômes délicieusement fruités de litchi, pamplemousse, pêche de vigne et une pointe de rose.

7€

TISANES

Tisane de la Reyne

Tilleul, gingembre et citron vert.

7€

LES EAUX MINÉRALES

Perrier	33cl 5€
Eau de Perrier	100cl 6€
Eau de Perrier	50cl 5€
Evian	100cl 6€
Evian	50cl 5€
Vittel	100cl 6€
Vittel	50cl 5€
Badoit verte	100cl 6€
Badoit verte	50cl 5€
San pellegrino	100cl 6€
San pellegrino	75cl 5€
Chateldon	75cl 7€
Velleminefroy plate	75cl 8€
Velleminefroy gazeuse	75cl 8€

LES CHAMPAGNES

Henriot brut souverain	75cl 80€
Henriot brut rosé	75cl 95€
Henriot blanc de blanc	75cl 99€
Moët & Chandon brut	37,5cl 55€
Moët & Chandon brut	75cl 91€
Moët & Chandon brut rosé	75cl 106€
Dom Pérignon « Vintage 2004 »	75cl 360€
Laurent Perrier brut	37,5cl 60€
Laurent Perrier brut	75cl 105€
Laurent Perrier ultra brut	75cl 125€
Laurent Perrier brut rosé	75cl 140€
Laurent Perrier brut « Grand siècle »	75cl 390€
Veuve Clicquot brut	75cl 95€
Veuve Clicquot brut « La grande dame »	75cl 390€
Ruinart brut	75cl 120€
Ruinart rosé	75cl 170€
Ruinart blanc de blanc	75cl 170€
Billecart-Salmon Brut	75cl 109€
Billecart-Salmon Brut Rosé	75cl 165€
Billecart-Salmon Extra Brut Vintage	75cl 169€
Louis Roederer brut	75cl 90€
Louis Roederer « Cristal » 2009	75cl 420€
Taittinger Prestige brut	75cl 90€
Taittinger brut rosé	75cl 115€
Taittinger brut « Comtes de champagne »	75cl 280€
Mailly brut	75cl 85€
Mailly grand cru « Cuvée excellence »	75cl 95€
Mailly brut « Intemporel » 2008	75cl 115€
Deutz Brut	75cl 85€

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Crémant de Bourgogne Louis Picamelot	75cl 36€
--------------------------------------	------------

LES MODERNES CLASSIQUES

Apérol spritz	14€
Apérol, prosecco, water soda	
Cosmopolitain	14€
Vodka ELYX, triple sec, jus de cranberries, jus de lime	
Pornstar martini	14€
Vodka ELYX infusé à la vanille, purée de fruit de la passion, jus de lime servi avec son shooter de champagne	
Mojito classique	14€
Bacardi, jus de lime, menthe fraîche, cassonade, water soda	
Mojito royal	16€
Bacardi, jus de lime, menthe fraîche, cassonade, champagne	
Mai tai	14€
Rhum ambré, triple sec, jus de lime, sirop d'orgeat	
Margarita	14€
Tequila Patrón, triple sec, jus de lime, sel	
Rossini	16€
Champagne, crème de fraise, purée de fraise, jus de citron	
Lillet Tonic	12€
Lillet blanc, rouge ou rosé, Schweppes Tonic	
Mint Julep	14€
Whisky bourbon, menthe fraîche, sirop de canne	
Le Negroni	14€
Campari, vermouth rouge, gin	
French 75	16€
Champagne, cognac vsop, jus de citron, sirop de sucre	
Bloody Mary	14€
Vodka infusée au piment et poivre doux, jus de tomate milliat, sel de céleri, tabasco	
Martini fiero tonic	12€
Martini fiero, schweppes tonic	
Gin Beefeater 24 sour / Whisky sour ou Amaretto sour	14€
Gin ou Whisky ou amaretto citron vert, sirop de sucre, blanc d'oeuf, eau gazeuse	

Cocktail Signature By MGallery 16€

Rhum maison au pain d'épices de DIJON, bénédictine, sirop de miel, jus de citron, blanc d'oeuf

Un cocktail inspiré du pain d'épices, produit local de notre région.

A cocktail inspired by gingerbread, local product of the region.



LES COCKTAILS

LES MOCKTAILS DE FRUITS

Tropical island | 11€

Jus de mangue, jus d'ananas, lait de coco et fruit de la passion.

Douceur du sud | 11€

Jus de goyave, jus de cranberry, coulis de fruits rouges.

Super vitaminé | 11€

Jus d'orange, jus d'ananas et jus de citron.

NOS CRÉATIONS

The Last Call | 14€

Bacardi ambré, crème de pêche de vigne, purée de passion, lime, schweppes ginger ale

Caraib Tentation | 14€

Bacardi ambré, liqueur de litchi, jus de goyave, jus d'ananas, coulis de passion et crème de coco

Cucumber Fizz | 14€

Gin Hendrick's, citron vert, sucre de canne, concombre et ginger beer

Lillet Cosmo | 14€

Lillet rosé, vodka Absolut Elyx, jus de cranberries, citron vert

Apple M | 14€

Gin M, liqueur de vanille, jus de pomme coc'x, sirop de concombre

Summer Passion | 14€

Lillet Rosé, rhum, purée de passion, lime

Side-Car revisite | 14€

Cognac Vsop, cointreau, jus de citron, purée de framboise, pointe de cannelle

Sweat Dream | 16€

Vodka Absolut à la vanille, liqueur de mûre, Chambord, et champagne



Pure Class | 16€

Vodka Beluga, crème de fraise des bois, champagne

À LA COUPE

Champagne brut 16cl | 17€

Champagne rosé 16cl | 19€

Crémant de Bourgogne 16cl | 12€

Prosecco 16cl | 12€



LES APÉRITIFS

Le Dijonnais 12cl | 8€

Bourgogne aligoté, crème de cassis Boudier.

Le Dijonnais Royal 18cl | 18€

Champagne, crème de cassis Boudier.

Noilly Prat, Campari, Suze 4cl | 8€

Porto rouge, Porto blanc 4cl | 11€

Martini rouge, Martini blanc, Martini rosé 4cl | 8€

Lillet rouge, Lillet blanc, Lillet rosé 4cl | 8€

Ricard, Ricard plantes fraîches, Pastis 2cl | 7€



LES BIÈRES

Bière pression sérieux Affligem 50cl | 9€

Bière pression Affligem 25cl | 7€

Picon bière 25cl | 8€

Heineken, 1664 blonde 33cl | 7€

Panaché, Monaco 25cl | 6€

Carlsberg 33cl | 7€

Pelforth brune 33cl | 7€

Corona 33,5cl | 8€

Grimbergen blonde, Affligem 33cl | 7€

Edelweiss blanche 33cl | 7€

Bière de Vézelay (Bière locale) 25cl | 8€

Blanche, blonde, ambré ou brune

Heineken O (bière sans alcool) 25cl | 7€

LES TEQUILAS

Sauza Blanca	4cl 8€
Siler Patron	4cl 12€



LES RHUMS

Havana Club 3 ans	4cl 11€
Bacardi blanco Porto Rico	4cl 11€
Bacardi oro Porto Rico	4cl 13€
Bacardi 8 ans Porto Rico	4cl 13€
Eximo cuvée Facondo 10 ans Porto Rico	4cl 19€
Austrian Empire 8 ans Barbades	4cl 14€
Austrian Empire 18 ans Rep. dominicaine	4cl 16€
Zacapa Guatemala	4cl 17€
Don papa Philippines	4cl 13€
Diplomatico Venezuela	4cl 13€
Santa terresa Venezuela	4cl 16€
Ron cartivio solera 12 ans Perou	4cl 17€
Banks golden 7 ans Caraïbes	4cl 12€
Kraken black spiced Îles vierges américaines	4cl 11€
Mount gay XO Barbades	4cl 18€
Albert Michler Dark Jamaïque	4cl 15€



LES GINS

Gordon's	4cl 9€
Bombay Angleterre	4cl 11€
Beefeater 24 Angleterre	4cl 14€
Tanqueray Angleterre	4cl 11€
Tanqueray Ten Angleterre	4cl 14€
Fishers Angleterre	4cl 14€
Mac Malden France, bourgogne	4cl 11€
Oxley Angleterre	4cl 13€
Hendrick's Ecosse	4cl 15€



LES VODKAS

Smirnoff Red	4cl 10€
Absolut	4cl 10€
Absolut Elyx	4cl 13€
Belvedere	4cl 12€
Greygoose	4cl 13€
Greygoose poire	4cl 13€
Greygoose VX Association Vodka et Cognac	4cl 26€
Beluga	4cl 14€

WHISKIES IRLANDAIS

Jameson premier	4cl 11€
Bushmill 10 ans	4cl 11€

BOURBONS

Jack Daniel's, four roses	4cl 11€
Four roses small batch	4cl 17€
Jack Daniel's single barrel	4cl 14€

WHISKY CANADIEN

Canadian club	4cl 9,5€
---------------	------------

WHISKIES JAPONAIS

Akashi	4cl 18€
--------	-----------



LES COGNACS

Hennessy fine de cognac Assemblage de petite et de grande champagne	4cl 14€
Hennessy XO Minimum 10 ans	4cl 31€
Courvoisier VSOP 8 ans d'âge	4cl 26€
Cognac XO Les Voyageurs Minimum 10 ans	4cl 29€
Cognac Coutenseaux Assemblage d'eaux de vie ayant entre 50 et 100 ans d'âge hors d'âge et certains millésimés	4cl 96€

LES WHISKIES

BLEND SCOTCH WHISKIES

Ballantines	4cl 10€
Johnnie Walker red label ou J&B rare	4cl 10€

SCOTCH WHISKIES 12 ANS D'ÂGE ET PLUS

Chivas, Johnnie Walker black label	4cl 11€
Glenfidich 12 ans	4cl 15€

SCOTCH WHISKIES 18 ANS D'ÂGE ET PLUS

Chivas 18 ans d'âge	4cl 27€
Chivas 21 ans d'âge	4cl 43€
Johnnie Walker blue label	4cl 37€

SCOTCH WHISKIES SINGLE MALT

Talisker 10 ans, Aberlour 10 ans	4cl 13€
Gragganmore 12 ans	4cl 14€
Cardhu 12 ans	4cl 14€
Glenkinchie 12 ans	4cl 14€
Knockando 12 ans	4cl 14€
Oban 14 ans	4cl 14€
Dalwhinnie 15 ans	4cl 14€
Glenmorangie 16 ans	4cl 15€
Guillon cuvée 46	4cl 18€
Guillon Finition de Puligny Montrachet	4cl 19€
Lagavulin 16 ans Tourbé	4cl 15€
Port Charlotte Tourbé	4cl 16€
Black malden Tourbé et fumé	4cl 17€
Charolais Affinage en fût de Corton Grand Cru	4cl 17€
White Bresse Vieilli en fût de Chardonnay	4cl 16€
Black mountain Touche fumé	4cl 19€

LES DIGESTIFS

Calvados Drouin	4cl 11€
Calvados du Breuil	4cl 15€
Finition en fût de whisky 14 ans d'âge	
Armagnac Chateau Laubade VSOP	4cl 12€
Armagnac Chateau Laubade hors d'âge	4cl 16€
Armagnac Joy 1967	4cl 37€
Armagnac Joy 1988	4cl 28€
Marc de Bourgogne Clos st Joseph	4cl 14€
Marc de Bourgogne Boudier	4cl 12€
Veille prune, framboise, mirabelle Cartron	4cl 12€
Williamine Morand	4cl 12€
Mirabelle du Clos st Joseph	4cl 13€
La goutte du Clos st Joseph	4cl 13€
Rhum arrangé citron vert basilic	4cl 11€
Rhum arrangé orange & fève de Tonka	4cl 11€
Rhum arrangé passion	4cl 11€



LES LIQUEURS

Bailey's, Kahlua, Amaretto	4cl 12€
Manzana, Soho	4cl 11€
Get 27, Get 31, Liqueur de Saint-Germain	4cl 12€
Benedictine, Chartreuse verte	4cl 12€
Limoncello	4cl 12€
Cointreau, Grand Marnier	4cl 11€
Liqueur de citron/orange Clos st Joseph	4cl 11€
La bonne poire 30°	4cl 12€
Crème de Cassis Boudier 20°	4cl 8€

LES ASSIETTES

Cornet de frites French fries	4,5€
Tartare de Légumes / Burrata / Foccacia Vegetable Tartar with Burrata and Foccacia	17€
Tartare de Boeuf ketchup cassis avec frites et salade Beef tartare Blackcurrant ketchup with French fries and salad	17€
Tartare de Saumon au gingembre avec frites et salade Salmon tartare with ginger and French fries and salad	17€
Carpaccio de boeuf sauce pesto basilic, frites salades Beef carpaccio pesto ans basilic sauce and French fries and salad	16€
Fraicheur du jardin Salad of de moment	15€
Saumon d'Écosse* pain polaire et salade Smocked salmon with toast and salad	17€
Jambon persillé * salade Parseley Ham with salad	

LES PLANCHES SAVOUREUSES

Planche de charcuteries BELOTTA 100% Ibériques* Ham 100% Iberian BELLOTTA plate	23€
Planche de fromage de la region * Cheese plate from the region	15€

LES DESSERTS TRADITION

Crème brûlée a la graine de vanille * Crème brûlée with vanilla	11€
Soupe de Fruits Rouges Soup of de red fruits	11€
Mi-cuit chocolat noir & fraicheur Cake dark chocolate with ice cream	11€
Coupe glacé fruits rouges Red fruit ice cream	11€
Café Gourmand	11€
Coupe de Crémant Gourmand	20€
Mousse au chocolat*	11€



Nous mettons à votre disposition à l'entrée de l'établissement du gel hydroalcoolique.

Alcohol-based hand sanitizer is available at the entrance of the hotel.



Port du masque obligatoire lors de vos déplacements au sein de l'Hôtel.

Face masks are required while being in the Hotel.

REJOIGNEZ-NOUS
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



Grand Hôtel La Cloche Dijon - MGallery by Sofitel



@grandhotellaclochemgallery