

## LES JUS DE FRUITS

Alain Milliat 33cl | 9€

Orange, tomate, pomme, ananas, abricot, mangue,  
framboise ou raisin chardonnay

MAY TEA 30cl | 7€

Thé vert glacé, parfumé à la Menthe

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](http://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

Côtes de Provence Rosé	14cl   8€
2018 / Maur & More / chateau St Maur	
Hautes Cotes de Beaune	14cl   9€
2017 / Cuvée Martin / domaine Mazilly	
Marsannay	14cl   18€
2017 / Chateau de Marsannay / Champs Perdrix	
Pinot Gris	14cl   15€
2017 / Domaine Schlumberger	
Saint Aubin 1er Cru	14cl   16€
2018 / Domaine Mazilly / En Remilly	
Rully	14cl   12€
2016 / Domaine La Renarde	
Saint Romain	14cl   16€
2017 / La Perriere/ domaine Buisson	
Châteauneuf-du-Pape	14cl   19€
2017 - Château Mont-Redon	

### VINS ROUGES

Hautes Côtes-de-Beaune	14cl   8€
2017 / Domaine Mazilly	
Moulin a Vent	14cl   12€
2017 / Les Burdelines / Jean Paul Budost	
Volnay	14cl   20€
2017 / Domaine Douhairet Porcheret / Les Serpenis	
Côtes de Nuits Village	14cl   12€
2016/ Domaine Petiot	
Chateauneuf-du-Pape	14cl   14€
2015 / Domaine de la Foncière	
Chorey-les-Beaune	14cl   14€
2017 / Domaine Cachat Oquidant	
Marsannay	14cl   14€
2017 / Louis Latour	
Mercurey	14cl   12€
2016 / Joseph Drouhin	



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 du berger

Verveine, citronnelle, menthe et fleur d'oranger. 7€

#### Tisane de la Reyne

Tilleul, gingembre et citron vert. 7€

#### Tisane des 40 sous

Verveine, orange, réglisse et thym. 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   118€
Henriot blanc de blanc	75cl   99€
Henriot cuvée 38 blanc de blanc	150cl   1490€
Moët & Chandon brut	37.5cl   76€
Moët & Chandon brut	75cl   133€
Moët & Chandon brut rosé	75cl   143€
Dom Pérignon « Vintage 2014 »	75cl   490€
Laurent Perrier brut	37,5cl   63€
Laurent Perrier brut	75cl   104€
Laurent Perrier ultra brut	75cl   170€
Laurent Perrier brut rosé	75cl   220€
Laurent Perrier brut « Grand siècle »	75cl   540€
Veuve Clicquot brut	75cl   110€
Veuve Clicquot brut « La grande dame »	75cl   580€
Ruinart brut	75cl   137€
Ruinart rosé	75cl   199€
Ruinart blanc de blanc	75cl   199€
Pommery brut	75cl   95€
Perrier-Jouët brut	75cl   109€
Louis Roederer brut	75cl   120€
Louis Roederer « Cristal » 2009	75cl   520€
Taittinger Prestige brut	75cl   90€
Taittinger brut rosé	75cl   114€
Taittinger brut « Comtes de champagne »	75cl   410€
Mailly brut	75cl   85€
Mailly grand cru « Cuvée excellence »	75cl   115€
Mailly brut « Intemporel »	75cl   160€

## CRÉMANT DE BOURGOGNE

Crémant de Bourgogne Louis Picamélot	75cl   31€
--------------------------------------	------------

## LES MODERNES CLASSIQUES

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

Proseco 16cl | 12€



## LES APÉRITIFS

Le Dijonnais 12cl | 8€

Bourgogne aligoté, crème de cassis.

Le Dijonnais Royal 18cl | 18€

Champagne, crème de cassis.

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   10€
Tanqueray Ten Angleterre	4cl   13€
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	4cl   14€
Assemblage de petite et de grande champagne	
Hennessy XO	4cl   31€
Minimum 10 ans	
Courvoisier VSOP	4cl   26€
8 ans d'âge	
Cognac Deau VS	4cl   11€
4 ans d'âge	
Cognac Deau Napoleon	4cl   18€
Cognac Deau VSOP	4cl   14€
8 ans d'âge	
Cognac Coutenseaux	4cl   96€
Assemblage d'eaux de vie ayant entre 50 et 100 ans d'âge hors d'âge et certains millésimés	

## 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€
La bonne poire	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 du Clos st Joseph	4cl   11€
Liqueur d'orange du Clos st Joseph	4cl   11€

## LE FOODING

### LES ROULÉS GOURMANDS

- Roulé au saumon\*** légumes croquants, mascapone et citron vert | 12€  
Wrap with salmon, crisp vegetables, mascarpone, lime
- Roulé de Volaille\*** blanc de volaille, légumes croquants | 12€  
Wrap with chicken, crisp vegetables, César sauce
- Cornet de frites** | 4,5€  
French fries

### LES ASSIETTES

- Tartare de Boeuf** ketchup cassis avec frites et salade | 16€  
Beef tartare Blackcurrant ketchup with French fries and salad
- Tartare de Saumon au gingembre** avec frites et salade | 16€  
Salmon tartare with ginger and French fries and salad
- Fines tranches de boeuf** sauce pesto basilic, frites salades | 16€  
Beef carpaccio pesto ans basilic sauce and French fries and salad
- Velouté potimarron & boursin,** éclats de châtaignes | 11€  
Vegetable soup with pumkin and boursin cheese
- Chef's salade César** | 14€
- Saumon d'Écosse\*** pain polaire et salade | 16€  
Smoked salmon with toast and salad
- Mi-Cuit de foie gras\*** poché au vin rouge, marmelade Citre épices | 19€  
Half cooked of duck with red wine and marmelade

### LES PLANCHES SAVOUREUSES

- Planche de charcuteries 100% Ibériques\*** | 22€  
Ham Iberian plate
- Mixte fromage charcuteries Ibériques\*** | 18€  
Mixte cheese and Ham Iberian plate
- Planche de fromage de la région \*** | 14€  
Cheese plate from the region

### LES DESSERTS TRADITION

- Crème brûlée a la graine de vanille \*** | 10€  
Crème brûlée with vanilla
- Nage de fruits de saison a la fleur d'oranger\*** | 10€  
Seasonal fruits with orange blossom
- Mi-cuit chocolat noir fraicheur passion\*** | 10€  
Cake dark chocolate with fruit passion ice cream
- Coupe glacé fruits rouges \*** | 10€  
Red fruit ice cream
- Soufflé glacé au grand Marnier\*** | 10€

\*Servi à toutes heures

Les prix sont indiqués toutes taxes incluses - Prices includes VAT

# ÉVÈNEMENTS

Vos soirées au Grand Hôtel La Cloche

Un rendez-vous agréable.

Dans une ambiance piano bar orchestré par  
Romain Lamia



De 17H00 à 19H00  
18 Décembre & du 23 au 30  
Décembre

Un Noel Magique au Grand Hotel La Cloche



Rendez vous avec le Père Noel  
Vin chaud, chocolat chaud, gaufres dans notre  
chalet  
Les vendredis, samedis, dimanches du 11 au 22 décembre et le 23  
et 24 décembre de 15H à 19H

REJOIGNEZ-NOUS  
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

 Grand Hôtel La Cloche Dijon - MGallery by Sofitel

 @grandhotellaclochemgallery