

LE BAR



BOISSONS & TAPAS *BEVERAGES & TAPAS*



14 Place Darcy, 21000 Dijon

Informations & réservations : +33(0)3 80 30 12 32

h1202@accor.com

Prix nets en euros - Taxes & service compris - *Net prices in euros - Taxes & service included*
Verre d'eau ou carafe d'eau gratuite sur demande - *Free glass of water on request*

COCKTAILS

GRAND HÔTEL LA CLOCHE DIJON
- MGALLERY -

COCKTAILS

Quand la Bourgogne rencontre l'univers de la mixologie.

Une collection imaginée en collaboration avec **Matthias Giroud**,

*Matthias Giroud est un mixologue français reconnu internationalement,
premier chef de bar français classé parmi les World's 50 Best Bars,
il a développé les bars du groupe George V (dont Buddha Bar)
avec des ouvertures dans 35 pays à travers le monde.*



LE CASSIS

- Bacardi Carta Blanca
- Crème de cassis de Bourgogne Briottet
- Hydrolat feuille de cassis
- Verjus
- Vin blanc Aligoté

Spray Cassis.

18€

22 CL



LES ÉPICES

- Rhum Planteray
- Liqueur pain d'épice Briottet
- Jus de pomme non filtré
- Citron vert frais

18€

13 CL



LE RAISIN

- Lillet
- Ratafia de Bourgogne
- Verjus
- Gentiane suze
- Agave
- Crémant de Bourgogne

18€

18 CL

GRAND HÔTEL LA CLOCHE DIJON

-MGALLERY-

COCKTAILS

Quand la Bourgogne rencontre l'univers de la mixologie.

Une collection imaginée en collaboration avec **Matthias Giroud**
entre patrimoine, créativité et élégance contemporaine.

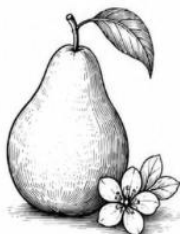


L'ANIS

- Michter's Bourbon macéré
aux graines d'anis torréfiées
- Liqueur de Tonka
- Citron jaune frais
- Agave
- Limonade

18€

20 CL



LA POIRE

- Cognac Remy Martin macéré
poire/vanille
- Liqueur de poire
- Cordial
- Vin rouge
- Verjus

18€

13 CL



LA MOUTARDE

- Rhum Planteray macéré grain de moutarde
- Jus d'ananas
- Purée de passion
- Feuille de moutarde fraîche

Le tout clarifié au lait.

18€

22 CL



TAHINI NEGRONI

- Gin Citadelle infusé à l'huile de sésame
- Martini Rosso
- Campari

18€

8 cl



CHANOYU EXPRESSO MARTINI

- Vodka Grey Goose
- Espresso
- Liqueur de café
- Mousse matcha

18€

12 cl



SHIKOKU MARGARITA

- Tequila Patron
- Cordial de vin rouge
- Citron vert
- Yuzu
- Cointreau
- Mezcal

18€

10 cl

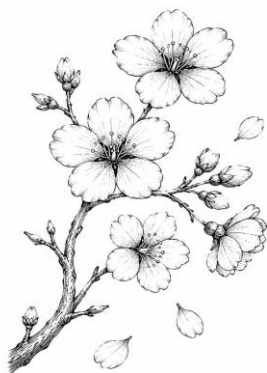


YOSHIWARA STAR MARTINI

- Vodka Pegasus
- Vanille
- Fruit de la passion
- Yuzu
- Servi avec son shooter de Crémant

18€

12 cl

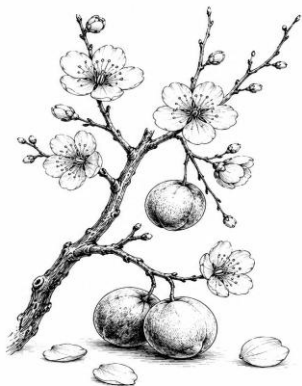


ANAMI SPRITZ

- Saint-Germain
- Crémant rosé
- Soda fleur de cerisier
- Verjus

18€

17cl



UME OLD FASHIONED

- Whisky japonais
- Umeshu
- Bitter cassis

18€

8cl

GRAND HÔTEL LA CLOCHE DIJON

-MGALLERY-

MOCKTAILS

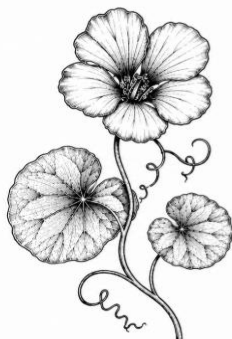


JARDIN DE VALLARTA

- Jus de pamplemousse infusé thé fumé
- Citron vert
- Agave
- Soda pamplemousse

15€

22cl

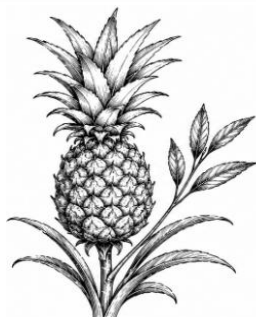


JARDIN DE NINFA

- Lyres Bitter
- Tanqueray 0%
- Jus de raisin rouge macéré au jus d'orange

15€

15cl



KORAKU-EN

- Jus d'ananas infusé thé vert
geinmaicha
- Jus de mangue
- Mousse matcha

13€

17cl

COCKTAILS

TRADITIONS

OLD FASHIONED - 9cl Woodford Reserve bourbon, Angostura bitter, sucre, zeste d'orange <i>Woodford Reserve bourbon, Angostura bitters, sugar, orange zest</i>	17
DAIQUIRI - 12cl Rhum Havana, citron, sucre <i>Havana Rhum, lemon, sugar</i>	16
EXPRESSO MARTINI - 12cl Vodka Française Pegasus, liqueur de café, espresso <i>Pegasus French vodka, coffee liquor, espresso</i>	16
NEGRONI - 9cl Campari, vermouth rouge, gin Citadelle <i>Campari, vermouth rouge, gin Citadelle</i>	17
PORNSTAR MARTINI - 15cl Vodka Française Pegasus, jus de passion, vanille, citron vert Servi avec son shooter de champagne <i>French Vodka Pegasus, passion juice, vanilla, lime</i> <i>Served with champagne shooter</i>	16
MARGARITA - 9cl Tequila Patron, Cointreau , sel fin, citron vert <i>Patron tequila, Cointreau , fine salt, lime</i>	16
MOSCOW MULE - 18cl Vodka Belvedere , la french ginger beer, citron vert <i>Belvedere vodka, tonic ginger beer, lime</i>	16
COSMOPOLITAIN - 15cl Vodka Grey Goose , Cointreau, Cranberries, citron vert <i>Grey Goose vodka, Cranberries, Cointreau, lime</i>	16
VESPER DY MARTINI - 15cl Vodka Grey Goose , Gin Citadelle, Lillet Blanc <i>Grey Goose vodka, Citadelle Gin, Lillet Blanc</i>	17

APÉRITIFS - BIÈRES

Apéritifs

Kir - <i>crème de cassis, aligoté</i>	8
Kir royal - <i>crème de cassis, champagne</i>	21
Porto Grahams Rouge - Porto Grahams Blanc	11
Martini Rouge, Blanc, Rosé	8
Martini vibranté	8
Lillet Blanc, Rosé	8
Campari	8
Ricard, Ricard plantes fraîches - 2cl	7
Pastis 51 - 2cl	7
Suze	8
Aperol	10

Bières - Brewery

PRESSION - DRAFT BEERS

Affligem Blonde - 25cl	8
Affligem Blonde - 50cl	11
Picon - 25cl	9
Picon - 50cl	12
Panaché, Monaco 25cl	9

BOUTEILLES - BOTTLED BEERS

Vézelay IPA Bio 33cl	11
Vézelay Blonde, Blanche Ambré 33 cl	10
Heineken, Grimbergen Carlsberg 33cl	8
Heineken Zero Alcool 33cl	8
Corona 35,5cl	8

VINS - CHAMPAGNE

Vins

VINS BLANCS - WHITE WINES - 14cl

Hautes Cotes de Beaune - Domaine Mazilly 2023	10
Chablis - Laventureux 2023	13
Saint Véran - Domaine Lassarat 2024	13
Pouilly Fuissé - Domaine Carrette 2023	16
Meursault les Clous - Bernard Millot 2023	22
Saint Aubin 1er Cru - Domaine Mazilly 2023	19

VIN ROSÉ - ROSE WINE - 14cl

AOP - Maur & More - Château Saint Maur 2024	10
---	----

VINS ROUGES - RED WINES - 14cl

Mercurey 1er Cru - Château de Chamirey 2023	18
Côte de Nuits Village - Domaine Millot 2023	15
Crozes Hermitage - Domaine Combier 2024	12
Auxey-Duresses - Domaine de la Roche Aigue 2023	16
Savigny les Beaune - Bouchard Père & Fils 2020	17

Champagne

A LA COUPE - BY THE GLASS - 16cl

Lallier Brut	19
Lallier Brut Rosé	21

EN BOUTEILLE - BOTTLE - 75cl

Lallier Brut	90
Pommery brut Apanage 1874	100
Pommery Blanc de blanc	120
Pommery Louise 2005	310
Delamotte brut	95
Delamotte Blanc de blanc	120
Delamotte Blanc de blanc Millésimé 2018	150
Dom Pérignon 2013	550
Laurent Perrier Brut	95
Laurent Perrier Brut Rosé	170
Laurent Perrier Blanc de blanc Nature	190
Ruinart Brut	135
Ruinart Rosé	195
Ruinart Blanc de blanc	215
Deutz	95
Louis Roederer Brut	110
Louis Roederer Cristal 2015	550

Crémant de Bourgogne

A LA COUPE - BY THE GLASS - 16cl

Picamelot	12
-----------	----

EN BOUTEILLE - BOTTLE - 75cl

Picamelot	46
-----------	----

WHISKY - RHUM

Whisky

BLENDED SCOTCH - 4cl

Monkey Shoulder	13
Chivas 12ans	13
Chivas 18ans	21
Johnnie Walker Red Label	13
Johnnie Walker Black Label	13

SINGLE MALT SCOTCH - 4cl

Benriach original 10 ans	15
Aberlour 10ans	15
Talisker 10ans	15
Glenmorangie 12ans	15
Glenfidich 15 ans	18
Glenlivet Founder 15ans	16
Knokando 12ans	15
Gragganmore 12ans	15
Scapa	19
Oban 14ans	17
Cardhu	15
The Deacon - <i>suptilement tourbé</i>	16
Lagavulin 16ans - <i>tourbé</i>	23

IRISH WHISKEY - 4cl

Jameson Original	14
Bushmill 10ans	12

Whisky

JAPANESE - 4cl

Fuji Single Grain	17
Suntory Toki	18
Tokinoka	18

FRENCH - 4cl

White Bresse	16
--------------	----

BOURBON & AMERICAN WHISKEY - 4cl

Mitcher's bourbon	12
Four Roses	12
Jack Daniel's	14
WoodFord reserve	14

Rhum

TRADITION ESPAGNOLE - SPANISH STYLE - 4cl

	15
Diplomatico Reserva Exclusiva - <i>Venezuela</i>	15
Diplomatico Planas - <i>Venezuela</i>	16
La Hehecera - <i>Colombie</i>	16
Botran 15 ans - <i>Guatemala</i>	18
Zacapa 23 - <i>Guatemala</i>	31
Zacapa XO - <i>Guatemala</i>	12
Havana Club 3 ans - <i>Cuba</i>	15
Eminente 7 ans - <i>Cuba</i>	16
Yellow Snake - <i>Jamaïque</i>	16
Planteray - <i>Barbades</i>	29
Planteray XO - <i>Barbades</i>	

TRADITION FRANÇAISE - FRENCH STYLE - 4cl

Bologne VSOP - <i>Guadeloupe</i>	18
----------------------------------	----

RHUM DU MONDE - 4cl

GIN - VODKA - TEQUILA

GIN - 4cl

Tanqueray 0.0 (zéro) - Ecosse	9
Hendrick's London Dry - Ecosse	15
Tanqueray 10 London Dry - Ecosse	15
Orion Premium - France Meursault	14
Malfly Arancia - Italie	12
Beefeater 24 - Angleterre	14
Bombay Sapphire - Angleterre	13
Monkey 47 - Allemagne	15
Mare - Espagne	15
Rokku - Japon	15
Citadelle - France	14

VODKA - 4cl

Grey Goose - France	15
Pegasus - France Bourgogne	14
Belveder - Pologne	14

TEQUILA - 4cl

Patron Reposado - Mexique	16
El Jimador Blanco - Mexique	14
Codigo Reposado - Mexique	14
Codigo Anejo 1530 - Mexique	16

MEZCAL - 4cl

Mezcal Del Maguey	15
-------------------	----

COGNAC - ARMAGNAC - EAUX DE VIE

COGNAC - 4cl

Henessy VS	24
Henessy XO	34
Martell VSOP	26
Remy Martin	24
Martell COHIBA	72
Coutenseaux Ainé Hors d'âge	96

ARMAGNAC - 4cl

Château De Laubade Hors D'âge	21
-------------------------------	----

CALVADOS - 4cl

Calvados	14
----------	----

EAUX DE VIE - 4cl

Framboise - <i>Joseph Cartron</i>	14
Mirabelle - <i>Joseph Cartron</i>	14
Veille Prune - <i>Joseph Cartron</i>	14
Williamine Morand	14
Marc de Bourgogne 7 ans - <i>Jacoulot</i>	14

LIQUEUR - 4cl

Chartreuse verte	17
Limoncello	14
Grand Marnier - Cointreau	11
Baileys - Kahlua	14
Saint-Germain	14
Amaretto Disaronno Original	14
Fernet Branca	14
Chambord	14
Italicus	14
Get 27 - Get 31	14
Benedictine	14
Minty - Menthe des Alpes	14
Liqueur Monin abricot	14
Mandarine Napoléon	14

SODAS - JUS DE FRUITS

Coca Cola 33cl	7
Coca Cola Zéro 33cl	7
Sprite 33cl	7
Orangina 25cl	7
Schweppes Agrumes 25cl	8
London Essence Tonic 20cl	8
London Essence Ginger Ale 20cl	8
London Essence Pamplemousse-Romarin 20cl	8
London Essence Jasmin-Pêche 20cl	8
Fuze tea Pêche 25cl	8
San-Bitter 10cl	7
Siróp à l'eau 20cl	5
Perrier 33cl	6
Vittel 50cl	4
San Pelligrino 50cl	4
Vittel 100cl	6
San Pelligrino 100cl	6

JUS DE FRUITS

NECTARS DE BOURGOGNE - 25cl

Jus de tomate, piment d'espelette - <i>Provence</i>	9
Nectar de fraise	9
Nectar de framboise	9
Jus de pomme	9
Nectar d'abricot - <i>Vallée du Rhône</i>	9
Nectar de pêche de vigne - <i>Vallée du Rhône</i>	9
Nectar de cassis	9
Nectar de citron - <i>Sicile</i>	9

BOISSONS CHAUDES

Collection BETJEMAN & BARTON

THÉS - TEAS

Thés en sachets

Thé Noir Darjeeling, Ceylan, Earl Grey BIO	7
Thé Vert de Chine, Menthe, Jasmin BIO	7

Infusions en sachets

Verveine, Menthe, Tilleul, Camomille BIO	7
--	---

Thé en vracs

Thé Noir

Darjeeling	8
Le Vôtre - Darjeeling aux notes d'agrumes	8
Earl Grey	8

Thé Rooibos

Organic orange	8
----------------	---

Thé Blanc

Les invités - Jasmin, rose & litchi	8
-------------------------------------	---

Tisane

Berger - Tilleul, verveine, menthe, fleur d'oranger & citronnelle	8
---	---

CAFÉS - COFFEES

Expresso - Décaféiné	4
Noisette	5
Double espresso	6
Cappuccino	8
Latte Macchiato	8
Café Viennois (chantilly maison)	8
Chocolat chaud	8
Chocolat Viennois (chantilly maison)	9

SNACK

De 12h à 14h - 19h à 22h

From 12pm to 2pm - 7pm to 10pm

SAUMON FUME, SUCRINE CROQUANTE, VINAIGRETTE SOJA, SAKE, CAVIAR YUZY	27
Smoked salmon, Crispy lettuce, soy vinaigrette, sake, yuzu caviar	
TARTARE DE BAR SAUCE COCKTAIL, MANGUE PASSION FRITES	28
Sea bass tartare cocktail sauce, mango passion fruit French Fries	
TARTARE DE BŒUF, EMULSION MISO CACAHUETES FRITES	28
Beef tartare, miso peanuts emulsion French Fries	
PLANCHE JAMBON PERSILLE, PATE EN CROUTE FORESTIER, TERRINE GRAND-MERE	24
Ham parsley, forest paté in parstry, terrine	
RISOTTO DE SAISON	24
Seasonal Risotto	
CROQUE TRUFFE DE BOURGOGNE, TARTUFA, JAMBON DE PAYS, SUCRINE HUILE DE TRUFFE FRITES	31
Burgundy Truffle Croque, Truffle, Ham, Lettuce, Truffle Oil French Fries	
FRITES	7
French Fries	
ASSIETTE DE FROMAGE, CHUTNEY POMME PRUNEAUX	15
Cheese Platter with Apple and Prune Chutney	
NOS COCOTTES MAISON	29
BOEUF BOURGUIGNON / POULET GASTON / VEAU MARENGO	
Beef Bourguignon / Gaston Chicken / Marengo Veal	

DESSERT

de 12h à 14h - 19h à 22h / From 12pm to 2pm - 7pm to 10pm

INTENSEMENT CHOCOLAT

15

Galet chocolat noir Valrhona 70%, Cazette de Bourgogne, namelaka chocolat

Intensely Chocolate

Valrhona 70% dark chocolate disk, Burgundy cazette (hazelnut) chocolate namelaka

NUAGE BLANC D'ŒUF AUX ZESTES D'AGRUMES

15

Crèmeux de bergamote, crème à vanille de Madagascar, framboises
Citrus-zest Meringue Cloud

Bergamot crèmeux, Madagascar vanilla cream, fresh raspberries

PASSIONNEMENT CAROTTE

15

Carotte des sables au miel de fleurs et vanille de Madagascar.
Sorbet carotte passion

Carrot Passion

honey-glazed sand-grow carrots with Madagascar vanilla, carrot-passion fruit sorbet

ECLAT DE FRAISE & TOMATE

15

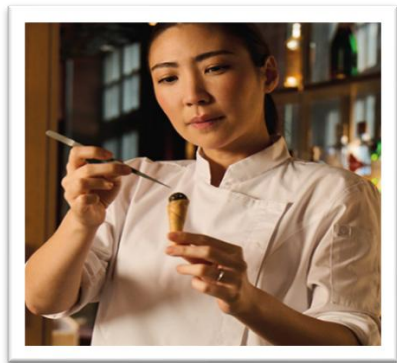
Tartelette croustillante, fraise tomate basilic, crèmeux de yaourt,
Sorbet tomate verte

Strawberry & Tomato

Tartlet, strawberry, tomato & basil, yogurt crèmeux , green tomato sorbet

TAPAS x CHEF PAM

MGALLERY INVITES
CHEF PAM
AT THE BAR



Aux côtés de Chef Pam — élue Meilleure **Femme Chef du Monde 2025 et Meilleure Femme Chef d'Asie 2024** — MGallery élève le finger food au rang de véritable expression de l'art culinaire, transformant chaque bouchée en Moment Mémorable.

Together with Chef Pam — named World's **Best Female Chef 2025 and Asia's Best Female Chef 2024** — MGallery elevates finger food into a true expression of culinary artistry, transforming small bites into Memorable Moments.

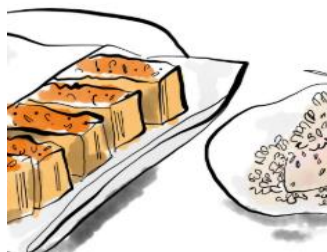


TARTELETTES AUX SAVEURS ÉPICÉES

Tartelette d'oignons
doux , au curry rouge,
riz soufflé
- 13€

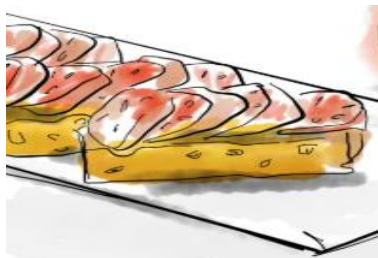
POLENTA À LA TRUFFE

Pain de maïs toasté,
garni d'un beurre
parfumé à la truffe et
de parmesan
- 17€



POULPES

Pain toasté, beurre aux
algues, poulpe braisé,
pointe d'ail,
concombre mariné
- 24€



CALAMARS

assaisonnés au sel de
kombu, servis avec une
sauce à l'encre de
seiche et piment
- 23€

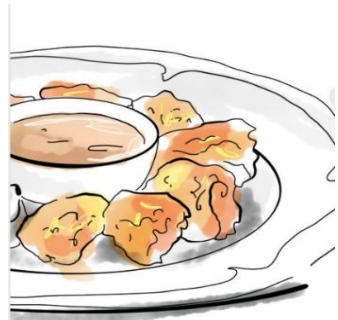




TARTARE DE BOEUF ET CAVIAR

shio kombu, cône croustillant,
crème chili et caviar.
- 28€

WINGS DE POULET
Ailes de poulet
croustillantes, sauce
marinée au chili
thaïlandais et au tamarin
- 17€



CRABE TOAST

Chair de crabe,
mayonnaise au curry
jaune et à la ciboulette.
- 18€

SNACK

De 14h à 19h - APRES 22H00
From 14pm to 7pm - AFTER 10pm

PLANCHE JAMBON PERSILLE, PATE EN CROUTE FORESTIER, TERRINE GRAND-MERE	24
Ham parsley, forest paté in parstry, terrine	
ASSIETTE DE FROMAGE, CHUTNEY POMME PRUNEAUX	15
Cheese Platter with Apple and Prune Chutney	
NOS COCOTTES MAISON / BOEUF BOURGUIGNON / POULET GASTON / VEAU MARENGO	29
Beef Bourguignon / Gaston Chicken / Marengo Veal	

DESSERT

Mousse Chocolat 70% Valrhona	15
Valrhona 70% Dark chocolate mousse	
Pana Cotta Fruits rouges	15
Panacotta with Red Berries	

