



FITZGERALD  
B  
R

## A PARTAGER / TO SHARE

**Pinsa tomate, mozzarella di Buffala, olives taggiasche et roquette •** 26€*Crispy dough with tomato, mozzarella di Buffala, taggiasche olives and arugula***Panisses de pois chiche, crème poivrée •** 24€*Chickpeas panisses, pepper cream***Beignets de moruette au citron vert et mayonnaise Cajun** 24€*Cod fritters and Cajun mayonnaise*

## PLATS / DISHES

**César Salade, sauce césar au basilic volaille grillée, œuf mollet, anchois, bacon** 36€*Caesar salad, basil caesar sauce grilled chicken, soft-boiled egg, anchovies, bacon***Filet de loup grillé, brocoletti et sauce vierge** 43€*Grilled fillet of bass, brocoletti and virgin olive oil sauce***Tagliata de bœuf Angus, roquette, parmesan et tomates confites purée à la marjolaine** 48€*Tagliata of Angus beef, arugula, parmesan and confit tomatoes, marjoram purée***Belles Rives Burger steak haché Charolais, sucrose, tomate, cheddar sauce «Belles Rives» - Frites** 36€*Belles Rives Burger steak, sucrose salad, tomatoes, cheddar Belles Rives sauce - Fries***Maccheronis frais •***Fresh maccheroni**A la sauce tomate ou pesto / tomato sauce or pesto* 26€*Bolognaise / Bolognese* 29€

## GARNITURES / GARNISHES

*Frites French fries •* 10€*Brocoletti Brocoletti •* 10€*Mesclun Mesclun salad •* 8€*Purée Mashed potatoes •* 10€

# CARTE SWEET

Disponible de 15h à 22h  
Available from 3pm to 10pm

## UNE TOUCHE DE TENDRESSE A TOUCH OF SWEETNESS

### Cookie noisettes XXL à partager... ou pas! 🕒 25€

Gianduja et chocolat fondant, glace yaourt

XXL hazelnuts cookie to share... or not!

Dark chocolate fondant with yoghurt ice cream

### La Rose Belles Rives® framboise-litchi 20€

Raspberry and lychee Rose Belles Rives® Signature cake

### Clafoutis aux fruits de saison juste sorti du four 🕒 14€

Fruit clafoutis freshly cooked

### Soufflé minute 🕒 18€

Chocolat intense, crème glacée vanille

Dark chocolate soufflé, vanilla ice cream

### Gaufrette caramélisée 14€

Crème légère vanille au confit de myrtilles

Caramelised waffle, vanilla cream with blueberry confit

### Crème brûlée 16€

Noix de coco, parfait glacé, maracuja au caramel exotique

Coconut, iced parfait, maracuja with exotic caramel

### Glace ou sorbet artisanal 5€

Citron de Sicile, fraise, vanille, chocolat, noisette du

Piemont, pistache de Sicile, yaourt nature, rhum-raisin

Sicilian lemon, strawberry, vanilla, chocolate, Piedmont hazelnut,

Sicilian pistachio, plain yoghurt, rum and raisin

Toute l'équipe du Bar Fitzgerald vous souhaite un très agréable moment

All the Bar Fitzgerald staff wish you a very pleasant time

Merci de ne pas nourrir les oiseaux / Do not feed birds thank you



Sans Gluten



Végétarien



15 minutes d'attente

Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons

The above rates are net and include taxes & service charges, drinks not included

# COCKTAILS

## CREATIONS DU BAR FITZGERALD

par notre Chef Barman

### LES SPARKLING COCKTAILS (15 cl)

26€

#### Sparkling Scott

Champagne, rose, citron vert, framboise  
*Champagne, rose, lime, raspberry*

#### Le Great Gatsby

St Germain, Champagne, eau de rose, citron vert, orange, pamplemousse, menthe  
*St Germain, Champagne, rose water, lime, orange, grapefruit, mint*

### LES SIGNATURES (20cl)

25€

#### Rose Fitzgerald

Gin Bigourdan Italicus, framboise, litchi, sirop de rose et citron vert  
*Bigourdan Italicus Gin, raspberry, lychee, rose syrup and lime*

#### Nick's Highball

Gin Hendrick's, Calvados, St Germain, tonic, citron, menthe fraîche, concombre  
*Gin Hendrick's, Calvados, St Germain, tonic, cédrat, menthe fraîche, concombre*

#### Belles Rives Bliss

Mezcal Mahani infusé au piment jalapeños, citron, honey mix safran, mousse d'agrumes  
*Mahani Mezcal infused with jalapeño pepper, lemon, saffron honey mix, citrus foam*

#### Zelda's Delight

Bacardi blanc, Ferroni Ambre, liqueur velvet falemum, jus d'agrumes et ginger beer  
*Bacardi white, Ferroni Amber, velvet falemum liqueur, citrus juice and ginger beer*

#### The Jazz Age

Bourbon Makers Mark, Brandy Napoleon Cortel, Amaretto, Bitter Tonka  
*Bourbon Makers Mark, Brandy Napoleon Cortel, Amaretto, Tonka Bitter*

### COCKTAIL

28€

#### «100 ANS DE F. SCOTT FITZGERALD»

##### Gin Rickey

Mistral, vermouth Del professor rouge à la lavande, amer de figue et bitter à la verveine  
*Mistral, Del professor red vermouth with lavender, fig bitter and verbena bitter*

## NO LOW COCKTAIL (15 cl)

22€

### Gin & Typewriter

Gin désalcoolisé, soda à la verveine, verjus et miel

*De-alcoholised gin, verbena soda, verjuice and honey*

## LES CLASSIQUES (15 cl)

24€

### Short Drinks

Margarita, Caipirinha, Whiskey sour, Cosmopolitan, Manhattan, Negroni, Daiquiri, White lady, Espresso Martini, Maï Tai, Americano...

### Long Drinks

Mojito, Singapour sling, Gin Fizz, Moscow Mule, Bloody Mary, Cuba Libre, Apérol Spritz, St Germain Spritz...

Autres grands classiques sur demande  
*Other great classics on request*

## LES MOCKTAILS (15 cl)

20€

### Sunset

Thé Roiboos, jus de pêche, citron et menthe fraîche

*Roiboos tea, peach juice, lemon and fresh mint*

### Golden Riviera

Thé noir, jus d'orange, sirop de romarin et Sanbitter

*Black tea, orange juice, rosemary syrup and Sanbitter*

### Green Detox

Pomme, concombre, menthe fraîche, gingembre, citron, céleri

*Apple, cucumber, fresh mint, ginger, lemon, celery*

### Crazy Sunday

Mangue, fraise, gingembre, citron vert, menthe fraîche

*Mango, strawberry, ginger, lime, fresh mint*

# CHAMPAGNE

## A LA COUPE (12 cl)

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Belles Rives           | 19€ |
| Deutz                  | 22€ |
| Roederer Collection    | 26€ |
| Charles Heidsieck Rosé | 27€ |

## CHAMPAGNE BRUT A.O.P. (75 cl)

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Belles Rives            | 105€ |
| Deutz                   | 140€ |
| Roederer Collection     | 180€ |
| Ruinart Blanc de Blancs | 350€ |
| Krug Grande Cuvée       | 600€ |
| Cristal Roederer        | 690€ |

## CHAMPAGNE BRUT ROSÉS A.O.P. (75 cl)

|                   |      |
|-------------------|------|
| Charles Heidsieck | 180€ |
| Bollinger         | 250€ |
| Laurent Perrier   | 260€ |

## CHAMPAGNE MAGNUM A.O.P. (150 cl)

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Deutz Classic       | 280€   |
| Roederer Collection | 360€   |
| Cristal Roederer    | 1 500€ |

Pour un plus large choix, n'hésitez pas à nous demander  
la grande carte des vins de La Passagère  
*If you would like more choices, just ask for La Passagère wine list*

# SELECTION DE VINS

## ROSE

au verre (12 cl)      75 cl      150cl

### Côtes de Provence

|                         |     |      |      |
|-------------------------|-----|------|------|
| Château Sainte Roseline | 12€ | 59€  |      |
| Minuty Rose et Or       | 17€ | 74€  | 150€ |
| Domaine Ott             | 18€ | 105€ | 220€ |

## BLANC

### Côtes de Provence

|                                                                                                                        |     |     |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|
| Minuty Prestige                                                                                                        | 14€ | 69€ |      |
| <b>Sancerre</b><br>Domaine Fouassier  | 14€ | 69€ | 140€ |

### Bourgogne-Chardonnay

|                                   |     |     |      |
|-----------------------------------|-----|-----|------|
| Joseph Drouhin                    | 14€ | 68€ |      |
| <b>Chablis</b><br>Domaine Laroche | 16€ | 72€ | 150€ |

### Rully

|                                   |  |      |  |
|-----------------------------------|--|------|--|
| Domaine Faiveley 2022             |  | 105€ |  |
| <b>Meursault</b><br>Michelot 2023 |  | 190€ |  |

## ROUGE

### Corse « Rouge frais »

|                                             |     |     |  |
|---------------------------------------------|-----|-----|--|
| Clos d'Alzeto                               | 12€ | 62€ |  |
| <b>Côtes de Provence</b><br>Minuty Prestige | 14€ | 69€ |  |

### Bordeaux

|                                                 |     |     |      |
|-------------------------------------------------|-----|-----|------|
| Les Ormes Sorbet                                | 14€ | 76€ | 142€ |
| <b>Bourgogne Pinot Noir</b><br>Domaine Faiveley | 16€ | 79€ | 160€ |

### Syrah

|                                                 |     |      |  |
|-------------------------------------------------|-----|------|--|
| Clos du Cardinal 2016                           | 16€ | 78€  |  |
| <b>Châteauneuf du Pape</b><br>Clos St-Jean 2011 |     | 180€ |  |

### Vosne-Romanée

|                |  |      |  |
|----------------|--|------|--|
| Joseph Drouhin |  | 210€ |  |
|----------------|--|------|--|

## LIQUOREUX

### Muscat du Cap Corse

|                                                                                                       |            |      |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|--|
| Muriel Giudicelli  | 14€ (10cl) | 70€  |  |
| <b>Sauternes</b><br>La Chartreuse de Coutet                                                           | 18€ (10cl) | 110€ |  |

## GIN

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Bigourdan de Camargue     | 24€ |
| Monkey 47                 | 28€ |
| Gin 44 du Comté de Grasse | 34€ |
| Beefeater                 | 16€ |
| Bombay Sapphire           | 19€ |
| Tanqueray                 | 19€ |
| Hendrick's                | 21€ |

## VODKA

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Guillotine        | 18€ |
| Guillotine ambrée | 25€ |
| Guillotine caviar | 50€ |
| Belvedere         | 21€ |
| Grey Goose        | 22€ |

## RHUM & CACHACA

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Appleton 21 ans | 38€ |
| Zacapa 23 ans   | 32€ |
| Zacapa XO       | 48€ |
| Cachaça Leblon  | 19€ |

## TEQUILA

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Milagro             | 20€ |
| Patron X.O. café    | 23€ |
| Patron Silver       | 30€ |
| Patron Platinum     | 50€ |
| Clase Azul Plata    | 40€ |
| Clase Azul Reposado | 70€ |
| Clase Azul Gold     | 90€ |

## MEZCAL

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Mahani             | 39€ |
| La Escondida       | 41€ |
| Clase Azul Durango | 85€ |

## LIQUEURS

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Grand Marnier                      | 15€ |
| Mandarine Impériale                | 15€ |
| Amaretto Disaronno                 | 15€ |
| Sambuca                            | 15€ |
| St Germain Elderflower             | 15€ |
| Grand Marnier Cuvée Révélation     | 65€ |
| Pisco Demonio Acholado             | 16€ |
| Get 27                             | 18€ |
| Bailey's                           | 18€ |
| Lerina verte île Saint-Honorat     | 25€ |
| Lerina mandarine île Saint-Honorat | 25€ |

## PORTO

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Porto blanc ou rouge (10 cl)          | 15€ |
| Porto Tawny 20 ans Ramos Pinto (5 cl) | 28€ |

# SELECTION DE WHISKIES

5 cl

## France

Uisce de Profundis *Elevé au fond de la Mer d'Iroise* 46€

## Northern & Western Highlands

Oban 10 ans 23€

Talisker Port Ruige 25€

## Speyside

Aberlour 12 ans 23€

Cragganmore 12 ans 26€

Glenfiddich 12 ans 23€

Glenfiddich 30 ans 135€

Cardhu 12 ans 24€

Cardhu 15 ans 35€

## Islay

Caol Ila 31€

Lagavulin 16 ans 35€

## Blended Scotch Whisky

Johnnie Walker Red Label 19€

Johnnie Walker Black Label 22€

Johnnie Walker Blue Label 50€

## Irish Whisky

Jameson 18€

## Bourbon & Sour Mash Whisky

Maker's Mark 19€

Koval « Millet » Chicago 29€

Jack Daniel's 21€

Jack Daniel's Select Single Barrel 28€

## Japanese Whisky

Hibiki Blossom Harmony 49€

Prix nets - toutes taxes et service inclus

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

# APERITIFS

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| Pastis Bio de Barcelonnette (4 cl)                  | 18€ |
| Pastis 51, Ricard (4 cl)                            | 14€ |
| Martini (blanc, rouge, rosato, dry), Campari (7 cl) | 14€ |
| Del Professore (blanc, rouge) (5 cl)                | 16€ |
| Suze (7 cl)                                         | 14€ |
| Absinthe (4 cl)                                     | 14€ |
| Lillet Blanc (5 cl)                                 | 14€ |

## BIERES (33 cl)

|                                                    |     |
|----------------------------------------------------|-----|
| Maison Bacho (blonde, blanche, IPA)                | 12€ |
| <i>bière locale de Tournettes-sur-Loup</i> (33 cl) |     |
| Triple Karmeliet (33 cl)                           | 14€ |
| Heineken 0 (sans alcool) (33 cl)                   | 10€ |
| Cidre bio Fils de Pomme (33 cl)                    | 14€ |

## DIGESTIFS (5 cl)

### COGNAC

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Hennessy V.S                             | 20€ |
| Rémy Martin V.S.O.P                      | 27€ |
| Hennessy X.O.                            | 46€ |
| Delamain X.O. Réserve Hôtel Belles Rives | 55€ |
| Delamain X.X.O                           | 65€ |
| Delamain Millésimé 1983                  | 85€ |

### CALVADOS

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Morin Hors d'Age 15 ans | 34€ |
| Morin XO 20 ans         | 49€ |
| Père Magloire fine VS   | 25€ |

### BAS-ARMAGNAC

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Château de la Case 1973       | 65€ |
| Château de la Case 1975       | 55€ |
| Darroze Château de Gaube 1963 | 75€ |

### EAUX-DE-VIE

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Poire Williams, Mirabelle, Prune | 18€ |
|----------------------------------|-----|

### LIMONCELLO

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Bio des Alpes de Haute Provence | 23€ |
| Pallini d'Amalfi                | 22€ |
| Di Capri                        | 21€ |

Notre cave à cigares est à disposition  
pour accompagner votre digestif  
*Our Cigar cave is at your disposal to go with your digestif*

## SOFT DRINKS

|                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| Coca Cola, Coca Cola Zero, Limonade,<br>Orangina (33 cl)                   | 10€ |
| Fever Tree Ginger Ale, Fever Tree Ginger Beer,<br>Fever Tree Tonic (20 cl) | 10€ |
| Thé glacé artisanal bio (33cl)                                             | 10€ |

## JUS DE FRUITS (25 cl) 10€

Ananas, abricot, orange, fraise  
Nectar de poire ou de pêche Bio  
Pomme ou tomate Bio  
*Pineapple, apricot, orange, strawberry*  
*Organic pear or peach nectar*  
*Organic apple or tomato*

## JUS DE FRUITS PRESSÉS (25 cl) 12€

Citron, orange ou pamplemousse  
*Lemon, orange or grapefruit*

## CAFÉS

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Expresso Guatemala, Brésil ou Ethiopie | 8€  |
| Décaféiné Expresso                     | 10€ |
| Cappuccino                             | 12€ |
| Double Expresso                        | 12€ |
| Café au lait                           | 12€ |
| Latte macchiato                        | 14€ |
| Chocolat chaud                         | 12€ |

## THÉS 12€

**Thé noir**

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Ceylan

**Thé vert**

Long Jin, Jasmin, aux fruits rouges

**Infusions**

Menthe, Tilleul, Verveine, Gingembre,  
Rooibos des Vahinés

## EAUX MINÉRALES

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Perrier (33 cl)         | 8€  |
| Evian ou Badoit (75 cl) | 12€ |