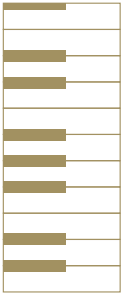


BELLES RIVES



B
FITZGERALD
R



À PARTAGER / TO SHARE

Caviar, blinis et condiments*Caviar with buckwheat blinis & condiments*

Prunier Osciètre 30g 120€

Astara platine 30g 95€

Beignets de fleurs de courgette, pesto ●*Zucchini blossom fritters & pesto sauce*

28€

Panisses de pois chiche, crème d'olives noires*Chickpeas farinata with black olive cream*

23€

Pissaladière maison aux oignons confits, anchois de Cantabrie & olives Taggiasche*Onion confit pissaladiere, Cantabrian anchovies & Taggiasca olives*

26€

Aiguillettes de volaille multigrains, sauce barbecue*Multigrain chicken strips & barbecue sauce*

29€

ENFANTS / KIDS

Aiguillettes de volaille multigrains, sauce barbecue*Multigrain chicken strips & barbecue sauce*

25€

Maccheroni frais**Sauce napolitaine / bolognaise / pesto ● / beurre ●***Maccheroni pasta**Napolitan sauce / Bolognese / pesto ● / butter ●*

21€

GARNITURES / GARNISHES

Frites *French fries* ● 🍷

10€

Mesclun et tomates cerises ● 🍷*Mesclun salad with cherry tomatoes*

10€



Sans gluten



Végétarien

UNE TOUCHE DE TENDRESSE

A TOUCH OF SWEETNESS 15h - 22h

Éclair à la pistache de Sicile, crème pistache, cœur coulant praliné et copeaux de chocolat blanc (à partager ou pas) 25€
Sicilian pistachio éclair, pistachio cream, molten praline center, white chocolate shavings (to share... or not!)

Soufflé minute au chocolat intense, crème glacée vanille 18€
Dark chocolate soufflé, vanilla ice cream

Pêche façon Melba, croustillant riz soufflé, émulsion pêche, glace vanille et coulis de framboise 16€
Peach Melba, crispy puffed rice, peach espuma, vanilla ice cream, raspberry coulis

Vacherin fruits rouges, crème framboise, compotée de myrtilles sauvages, parfait glacé citron vert 16€
Red berries Vacherin, raspberry cream, blueberry compote, lime iced parfait

Tiramisu, biscuit à la cuillère, crème légère amaretto, infusion café, nuage de mascarpone 18€
Tiramisu, ladyfinger biscuit, light Amaretto cream, coffee infusion, mascarpone foam

Glace ou sorbet artisanal
Citron de Sicile, fraise, vanille, chocolat, noisette du Piémont, pistache de Sicile, yaourt nature, rhum-raisins 5€
Artisanal ice cream or sorbet: Sicilian lemon, strawberry, vanilla, chocolate, Piedmont hazelnut, Sicilian pistachio, plain yoghurt, rum and raisin

 Sans gluten  Végétarien

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

Merci de ne pas nourrir les oiseaux

All the Bar Fitzgerald staff wish you a very pleasant time -

Do not feed birds thank you

Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons.

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

COCKTAILS

CRÉATIONS DU BAR FITZGERALD

LES SPARKLING COCKTAILS (15 cl) 28€

Daisy Royal

Vodka infusée au basilic, sirop de framboise maison, jus de citron, champagne, mousse de champagne à la framboise

Basil-infused vodka, homemade raspberry syrup, lemon juice, champagne, raspberry champagne foam

The Great Gatsby

St-Germain, champagne, citron vert, orange, pamplemousse, menthe

St-Germain, champagne, lime, orange, grapefruit, mint

LES SIGNATURES (20cl) 26€

Rose Fitzgerald

Gin, italicus, framboise, jus de litchi, jus de cranberry, jus de citron, sirop de framboise

Gin, italicus, raspberry, lychee juice, cranberry juice, lemon juice, raspberry syrup

Zelda's Reverie

Gin, liqueur de violette, jus de citron, sirop de rose maison

Gin, violette liqueur, lemon juice, homemade rose syrup

The Flaming Youth

Tequila infusée à l'ananas, liqueur de mandarine, jus de citron vert, sirop de piment oiseau maison

Pineapple infused tequila, mandarin liqueur, lime juice, homemade pepper syrup

Crimson Dream

Vodka, crème de framboise, jus de citron, jus de fraise, basilic, sirop de framboise

Vodka, raspberry liqueur, lemon juice, strawberry juice, basil, raspberry syrup

Old Charm

Bourbon, amaretto, angostura bitter, sirop de romarin maison

Bourbon, amaretto, angostura bitter, homemade rosemary syrup

COCKTAILS

CRÉATIONS DU BAR FITZGERALD

LES SIGNATURES (20cl)

26€

Velvet Jazz

Rhum, liqueur de pamplemousse rose, jus de citron vert, sirop de miel safran maison

Rhum, pink grapefruit liqueur, lime juice, homemade honey and saffron syrup

Mapple & Oak

Bourbon, vermouth rouge, cognac VS, jus de citron, sirop d'érable

Bourbon, sweet vermouth, cognac VS, lemon juice, mapple syrup

Earl Cherry

Cherry brandy, rhum blanc, cointreau, sirop de thé Earl Grey maison, jus de citron

Cherry brandy, light rhum, cointreau, homemade Earl Grey syrup, lemon juice

Flower Sour

Pisco infusé à l'hibiscus, jus de citron, sirop de rose maison, sirop de sucre, mousse d'Italicus

Hibiscus infused pisco, lemon juice, homemade rose syrup, sugar syrup, Italicus foam

LES CLASSIQUES (15 cl)

24€

Nos barmans réalisent tous vos classiques, avec précision et savoir-faire. Chacun de nos cocktails peut également être sublimé par une sélection de spiritueux premium, proposés en supplément.

Our bartenders craft all your favorite classics with precision and skill. Each of our cocktails can also be elevated with a selection of premium spirits, available with an additional charge.

SÉLECTION SANS ALCOOL

NO LOW COCKTAIL (15 cl)

22€

Minted Caprice

Gin désalcoolisé, jus de citron, concombre, menthe, tonic méditerranéen

Alcohol free gin, lemon juice, cucumber, mint, mediterranean tonic

LES PÉTILLANTS ET VIN SANS ALCOOL

au verre (12 cl)

75 cl

Comme un Bellini

14€

65€

Moscato sans alcool et purée de pêche

Non-alcoholic Moscato and peach puree

Comme un Rossini

14€

65€

Moscato sans alcool et purée de fraise

Non-alcoholic Moscato and strawberry puree

Oh my baie

10€

48€

Vin rosé de Provence désalcoolisé

Dealcoholized Provence Rosé

LES MOCKTAILS (15 cl)

18€

Golden Hour Ice Tea

Thé noir, sirop de vanille, sirop de pêche, jus de citron, menthe fraîche

Black tea, vanilla syrup, peach syrup, lemon juice, fresh mint

Ashes and Sun

Jus d'ananas, purée de passion,

jus de citron vert, sirop de piment oiseau maison

Pineapple juice, passionfruit puree,

lime juice, homemade pepper syrup

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

Prix nets - toutes taxes et service inclus

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

Net prices - all taxes and service included

Alcohol abuse is dangerous for your health - drink in moderation

CHAMPAGNE

A LA COUPE (12 cl)

Belles Rives	19€
Deutz	23€
Roederer Collection	26€
Charles Heidsieck Rosé	27€

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

Belles Rives	105€
Deutz	140€
Roederer Collection	180€
Laurent Perrier (K)	220€
Ruinart Blanc de Blancs	350€
Dom Pérignon	600€
Armand de Brignac Gold	600€
Cristal Roederer	650€

CHAMPAGNE BRUT ROSÉS A.O.P. (75 cl)

Charles Heidsieck	180€
Laurent Perrier	300€
Cristal Rosé	900€
Dom Pérignon Rosé	900€

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

Deutz Classic	280€
Roederer Collection	360€
Ruinart Blanc de Blancs	700€
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

SÉLECTION DE VINS

ROSÉ	au verre (12 cl)	75 cl	150cl
Côtes de Provence			
Minuty Rose et Or	15€	74€	150€
Domaine Ott	18€	105€	210€
Whispering Angel 		110€	

BLANC

Sancerre			
Domaine Thomas	16€	70€	140€
Bourgogne-Chardonnay			
Girardin	15€	75€	
Chablis			
Domaine Laroche	15€	72€	150€
Rully			
Domaine Faiveley 2022		105€	
Meursault			
Michelot 2023		190€	380€
Corton Charlemagne Grand Cru			
Jean Chartron 2023		600€	1200€

ROUGE

Bordeaux			
Les Ormes Sorbet	14€	72€	142€
Bourgogne Pinot Noir			
Vieilles Vignes	16€	79€	160€
Gigondas			
Domaine des Olympes	15€	75€	
Châteauneuf du Pape			
Saint Préfert 2015		180€	

LIQOREUX (10cl)

Muscat du Cap Corse			
Muriel Giudicelli 	14€	70€	
Sauternes			
La Chartreuse de Coutet	18€	110€	

GIN

Cap Gin	19€
Monkey 47	28€
Gin 44 du Comté de Grasse	34€
Beefeater	16€
Bombay Sapphire	19€
Hendrick's	21€
Gin Roku	21€
Tanqueray	19€

VODKA

Eristoff	18€
Belvedere	21€
Grey Goose	22€
Alma	20€
Haku	22€

RHUM & CACHACA

Appleton 21 ans	38€
Zacapa 23 ans	32€
Zacapa XO	48€
Rhum Bacardi blanc	18€
Rhum Ferroni Ambré	21€
Rhum Bacardi 8 ans	28€
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€
Amaretto Disaronno	15€
Mandarine Impériale	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€
Liqueur Cartron	15€
Vanille, Mandarine, Violette, Cacao brun, Passion, Cacao blanc, Pêche, Framboise	

PORTO

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

SÉLECTION DE WHISKIES

5 cl

Northern & Western Highlands

Oban 14 ans	23€
Talisker Port Ruighe	25€

Speyside

Aberlour 10 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 Whiskey

Jameson	18€
---------	-----

Bourbon & Rye Whisky

Maker's Mark	19€
Koval « Millet » Chicago	29€
Jack Daniel's	21€
Jack Daniel's Select Single Barrel	28€
Woodford reserve	32€

Japanese Whisky

Toki	21€
Hibiki Blossom Harmony	49€

APÉRITIFS

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€

BIÈRES (33 cl)

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

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€
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	18€
---------------------------	-----

LIMONCELLO

Limoncello de Mediterraneo	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 (33 cl)	10€
Orangina (25 cl)	10€
Fever Tree Ginger Ale, Fever Tree Ginger Beer, Fever Tree Tonic (20 cl)	10€
Limonade artisanale Benedetti	14€
Thé Glacé artisanal bio	12€

JUS DE FRUITS (25 cl) 10€

Ananas, abricot, fraise, mangue, litchi, cranberry
 Nectar de poire ou de pêche Bio
 Pomme ou tomate Bio
Pineapple, apricot, strawberry, mango, lychee, cranberry
Organic pear or peach nectar
Organic apple or tomato

JUS DE FRUITS PRESSÉS (25 cl) 12€

Citron, pamplemousse ou orange
Lemon, grapefruit or orange

CAFÉS

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

THÉS 12€

Thé noir

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling,
 Saint James O.P., Goût Russe 7 Agrumes

Thé vert

Long Jin, Jasmin, Fruits rouges, menthe

Infusions

Menthe, Camomille, Verveine, Gingembre,
 Rooibos des Vahinés

EAUX MINÉRALES

Perrier (33 cl)	8€
Evian ou Badoit (75 cl)	14€

Nos jeux de société pour enfants et adultes
 sont à votre disposition

Our board games are at your disposal