

CARTE SNACKING

Disponible de 17h à 22h

Available from 5pm to 10pm

UN MOMENT DE CONVIVIALITÉ

A TIME OF CONVIVIALITY

Beignets de fleurs de courgettes 23€

Emulsion de chèvre frais, pignons grillés

Fried zucchini flowers, creamy goat cheese with toasted pine nuts

Anchoïade - Frites de panisse & citron vert 24€

Anchovy sauce, crispy panisse & lime zest

Burrata des Pouilles à partager 25€

Tomates de pays & pêche rôtie, pesto génois

Creamy burrata, local tomatoes & roasted peach, pesto genovese

Veggie Buddha bowl - Vinaigrette à la spiruline de Grasse 31€

Quinoa, avocat, patate douce rôtie, crudités, edamame, grenade & tofu fumé

Vegetarian buddha bowl - Spirulina dressing

Quinoa, avocado, roasted sweet potato, raw vegetables, green soybeans, pomegranate and smoked tofu

Healthy Buddha bowl - Vinaigrette à la spiruline de Grasse 32€

Quinoa, avocat, patates douces rôties, edamame, crudités, grenade & poisson mariné

Quinoa, avocado, roasted sweet potato, raw vegetables, green soybeans, pomegranate and marinated fish

Loup rôti 41€

Semoule au citron confit, verveine-basilic & jus de tomates grillées

Roasted seabass, semolina with candied lemon, verbena-basil & grilled tomatoes juice

Côte de veau Gremolata - Echalotes grillées & huile verte 39€

Servie avec des légumes verts

Veal chop in Gremolata - Grilled shallots & green oil. Served with green vegetables

Linguine «fresca» à la truffe 32€

UNE TOUCHE DE TENDRESSE

A TOUCH OF TENDERNESS

Gourmandises au mètre

Collection de desserts sélectionnés par notre Chef Steve Moracchini

Paris Brest au noisette du piémont, Pavlova de fleurs de cerisier aux fraises des bois,

Croustillant de fruits à la verveine, Mocchi glacé, Tube chocolat au grué de cacao fleur de sel...

A meter of treats - Selection of pastries by our Pastry Chef Steve Moracchini

1 personne 25€

2 personnes 45€

Cagette de fruits rouges, granité au Champagne rosé

Red fruits crates, Champagne Rosé granité

2 personnes 42€

Toute l'équipe du Bar Fitzgerald vous souhaite un 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

Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons
The above rates are net and include taxes & service charges, drinks not included
Origine des viandes : France/USA/UK - Meats originate from France/USA/UK

CLASSIQUES & CRÉATIONS DU BAR FITZGERALD

LES SPARKLING COCKTAILS ^(15 cl) 24€

Fizzy Punch Jus de pamplemousse, sauge, Champagne

Sparkling Scott Sirop de rose, citron vert, framboise, Champagne

French 75 Gin Bombay Sapphire, jus de citron, sucre de canne, Champagne

Coltrane Fizz Vodka Grey Goose, sirop de fleur de sureau, jus de citron, Champagne

LES SIGNATURES ^(10 cl - 15 cl) 23€

Sous réserve de disponibilité des produits

La Rose Fitzgerald Gin Hendrick's, jus de citron vert et de cranberry, crème de coco, sirop de vanille infusée

Cucumber Basilic Silver Gin Bombay, jus de citron vert, sucre, concombre, basilic

Avocado sour Tequila Patron, avocat, sirop d'agave, citron vert

Forest Julep Whisky Jack Daniel's single barrel infusé au thym, sirop de romarin, miel de forêt, jus de citron vert, Angostura

Planteur Passion Punch Rhum Bacardi 8 ans infusé à la cannelle, liqueur de fleur de sureau, purée de fruits de la passion, jus de citron vert et d'ananas

Parker Spritz Vodka Absolut, Lillet rosé, sirop d'hibiscus, jus de citron vert, limonade

Ellington Martini Tequila Patron café, Kalhua, expresso

COCKTAIL DU CHEF AURÉLIEN VÉQUAUD élaboré avec le Chef Barman

Davis Garden 28€ Bénédictine, liqueur de bergamote, jus de citron vert, miel et thym

Prix nets - toutes taxes et service inclus
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

CHAMPAGNE

À LA COUPE ^(12 cl)

Belles Rives 18€

Deutz Classic20€

Charles Heidsieck Rosé 21€

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

Belles Rives 96€

Deutz 130€

Louis Roederer Blanc de Blancs 230€

Dom Pérignon..... 450€

Krug "Grande Réserve" 460€

CHAMPAGNE BRUT ROSÉS A.O.P. ^(75 cl)

Charles Heidsieck 145€

Laurent Perrier..... 225€

Dom Pérignon..... 695€

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

Deutz Classic 240€

Amour de Deutz 600€

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

Prix nets - toutes taxes et service inclus
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

VINS ^{au verre (12 cl)} 75 cl

ROSÉ

Côtes de Provence Sainte Roseline Prestige 12€..... 51€ *Grenache-Cinsault*

Côtes de Provence Château Sainte Marguerite Symphonie .. 14€..... 69€ *Syrah-Grenache-Rolle*

BLANC

Sancerre Domaine Claude Riffault 12€..... 69€ *Sauvignon*

Côtes de Provence Château Rasque..... 10€..... 59€ *Rolle*

Bourgogne Joseph Drouhin..... 14€..... 69€ *Chablis*

ROUGE

Bourgogne Pinot Noir Joseph Drouhin..... 12€..... 59€

Côte du Rhône Chapoutier..... 10€..... 48€ *Grenache*

Bordeaux Chateau Tour de Ségur..... 14€..... 68€ *Merlot*

LIQUOREUX

Gaillac Robert Plageoles 10€..50€ ^(37.5cl) *Mauzac roux*

PORTO

Porto blanc ou rouge (10 cl) 9€

Porto Tawny 10 ans Burmester (10 cl) 17€

Prix nets - toutes taxes et service inclus
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération

ALCOOLS (5 cl)

GIN

Bombay Sapphire	15€
Tanqueray	15€
Hendrick's	17€
Monkey 47.....	27€

VODKA

Russian Standard	14€
Stolichnaya	14€
Absolut	15€
Belvedere.....	18€
Grey Goose	18€

RHUM, RON

Bacardi Oro	16€
Bacardi 8 ans.....	21€
Mount Gay Eclipse.....	17€
Don Papa.....	27€
Zacapa 23 ans.....	29€
Cannes à sucre plantées à 2500m sur un volcan du Guatemala	

TEQUILA

José Cuervo.....	14€
José Cuervo Silver	15€
Patron X.O. café	18€
Patron Silver	29€
Patron Platinum	49€

LIQUEURS

Mandarine Impériale.....	13€
Amaretto.....	13€
Sambuca	13€
Cointreau	13€
St Germain Elderflower (liqueur de sureau)	13€
Manzana.....	13€
Get 27 / Get 31.....	13€
Marie Brizard	13€
Bailey's.....	13€
Grand Marnier	13€
Fernet Branca	15€
Drambuie	17€

SÉLECTION DE WHISKIES DU BAR FITZGERALD (5 cl)

NORTHERN AND WESTERN HIGHLANDS

Oban 14 ans	18€
Talisker "Port Ruighe" (Skye Island)	18€
Lagavulin 16 ans (Islay)	30€

LOWLANDS

Glenkinchie 10 ans	20€
--------------------------	-----

SPEYSIDE

Aberlour 10 ans.....	18€
Cragganmore 12 ans	20€
Macallan Amber.....	35€

SPEYSIDE

Aberlour 10 ans.....	18€
Cragganmore 12 ans	20€
Macallan Amber.....	35€

ISLAY

Caol Ila 12 ans	24€
-----------------------	-----

BLENDED SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label	17€
Johnnie Walker Black Label.....	19€
Chivas Régal 12 ans.....	19€
Johnnie Walker Blue Label.....	49€

IRISH WHISKEY

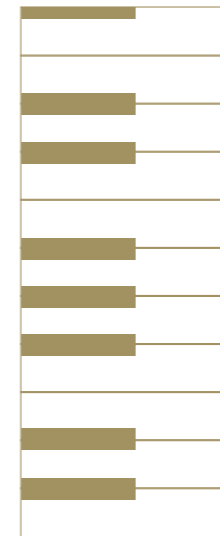
Jameson.....	16€
--------------	-----

BOURBON & SOUR MASH WHISKY

Maker's Mark	16€
Jack Daniel's	19€
Jack Daniel's Select Single Barrel.....	25€

WHISKY JAPONAIS

Hibiki.....	28€
-------------	-----



B FITZGERALD R

Le Bar Fitzgerald vous accueille tous les jours de 17h à 23h.
The Fitzgerald Bar welcomes you every day from 5 pm to 11 pm.

HÔTEL BELLES RIVES



JUAN-LES-PINS - CAP D'ANTIBES