

CARTE SNACKING

Disponible de 12h à 22h
Available from 12pm to 10pm

UN MOMENT DE CONVIVIALITÉ

A TIME OF CONVIVIALITY

Panisse truffée et fromage frais à la truffe  **25€**

Crispy panisse & truffled cream cheese

Ceviche de loup, leche de tigre et grenade  **29€**

Frites et mesclun

Sea bass ceviche, tiger's milk, pomegranate, French fries & salad

Healthy Buddha Bowl, vinaigrette ponzu  **32€**

Quinoa, avocat, mangue, framboises, edamame et poisson mariné

Quinoa, avocado, mango, raspberries, edamame and marinated fish

Saumon mariné au gin et citron vert **36€**

Caviar avruga

Marinated salmon with lime & gin, avruga caviar

Aiguillettes de volaille multigrains **28€**

Sauce barbecue, frites et salade

Chicken tenders, multigrain crust, barbecue sauce, French fries & salad

Ombrine rôtie **39€**

Gnocchis, cébettes et éclats de truffe

Roasted Imperial drumfish, gnocchi, spring onions & truffle shavings

Volaille jaune cuite lentement  **41€**

Foie chaud et purée truffée

Slow cooked poultry, hot liver & truffled mashed potatoes

Rigatoni «fresca»

Bolognaise, tomate  ou pesto 

Truffe  **25€**

Bolognese, tomato  or pesto 

Truffe  **32€**

Assiette de fromages affinés Thomas Métin  **24€**

Plate of matured cheeses from Thomas Métin

UNE TOUCHE DE TENDRESSE

A TOUCH OF SWEETNESS

Gourmandises au mètre

Collection de desserts par notre Chef Steve Moracchini

Paris Brest aux noisettes du piémont, Pavlova marron cassis, Mochi glacé, Tube chocolat au grué de cacao fleur de sel, Raviole ananas coriandre

A meter of treats

Selection of pastries by our Pastry Chef Steve Moracchini

1 personne **25€**

2 personnes **45€**

Rose Belles Rives @ framboise-litchi **19€**

Raspberry-litchee Rose Belles Rives @ signature cake

Mi-cuit chocolat noir 61% **15€**

Aux éclats de fruits secs

Half-baked dark chocolat 61% cake, with crushed dried fruit

Ile flottante au caramel et confit passion  **15€**

«Ile flottante» with caramel & passion fruit confit

Cookie praliné XXL à partager... ou pas! **25€**

Praline cookie XXL to share... or not!

 Sans Gluten / Gluten free

 Végétarien / Vegetarian

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

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 origin: France/USA/UK

CLASSIQUES & CRÉATIONS DU BAR FITZGERALD

LES SPARKLING COCKTAILS (15 cl) **24€**

Fragaria

Fraise, yuzu, basilic, Chambord, Champagne

Sparkling Scott

Sirop de rose, citron vert, framboise, Champagne

French 75

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

Aurora

Saint Germain, eau de rose, citron vert, orange et pamplemousse frais, menthe, Champagne

Hebei

Vodka Grey Goose, pêche, citron vert, menthe fraîche, 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

Pink Cucumber

Gin 44, framboise, citron vert, concombre, ginger ale

Pyrus

Whisky Jack Daniel's infusé au thym, miel, jus de poire, citron vert

Tatin

Vodka Guillotine, Midori, cannelle, jus de pomme, citron vert

Venezia Twist

Gin Monkey 47, Apérol, Vermouth, zestes d'orange et citron jaune, thym brûlé

Solero Cocktail

Vodka, liqueur passoa, sirop de vanille, jus de passion, crème fraîche

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

COCKTAIL DU CHEF AURÉLIEN VÉQUAUD

élaboré avec le Chef Barman

Safran Smash **28€**

Gin Bigourdan, miel, thym, safran, citron vert, jus d'ananas

Tarifs nets, taxes & service inclus / The above rates are net and include taxes & service charges

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

Alcohol abuse is dangerous for your health - consume in moderation

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€

Philipponnat Blanc de Noirs.....280€

Dom Pérignon..... 450€

Pol Roger «Winston Chrchill» 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 Classic240€

Amour de Deutz.....600€

Pour un plus large choix, n'hésitez pas à nous demander

la carte des vins de La Passagère

If you would like more choices, please ask for

La Passagère wine list

Tarifs nets, taxes & service inclus / The above rates are net and include taxes & service charges

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

Alcohol abuse is dangerous for your health - consume in moderation

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 Fouassier 12€..... 69€

Sauvignon

Côtes de Provence

Château Rasque..... 10€..... 59€

Rolle

Chablis

Joseph Drouhin..... 14€..... 69€

ROUGE

Bourgogne Pinot Noir

Joseph Drouhin..... 12€..... 59€

Côte du Rhône

Saint Prefert..... 14€..... 72€

Grenache

Bordeaux

La Chapelle de Potensac 14€..... 70€

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€

Tarifs nets, taxes & service inclus / The above rates are net and include taxes & service charges

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

Alcohol abuse is dangerous for your health - consume in moderation

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

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

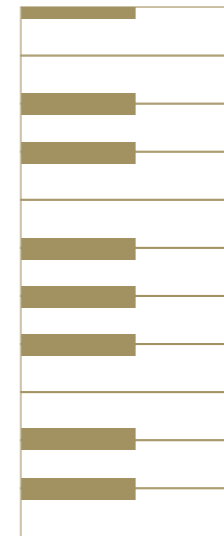
Jameson.....	16€
--------------	-----

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 12h à 23h
The Fitzgerald Bar welcomes you every day from 12pm to 11 pm

HÔTEL BELLES RIVES



JUAN-LES-PINS - CAP D'ANTIBES