

# CARTE SNACKING

Disponible de 18h à 22h  
Available from 6pm to 10pm

## UN MOMENT DE CONVIVIALITÉ

*A TIME OF CONVIVIALITY*

**Beignets de fleurs de courgettes** • **25€**

Chèvre, pesto et pignons de pin  
*Fried zucchini flowers, creamy goat cheese with pesto & pine nuts*

**Pissaladière Veziano** **25€**

*Candied onions pizza*

**Burrata des Pouilles** • 🍴 **25€**

Tomates de pays, figues, vinaigrette au miel et thym  
*Creamy burrata, local tomatoes, figs, honey and thyme vinaigrette*

**Healthy Buddha Bowl - Vinaigrette ponzu** 🍴 **32€**

Quinoa, avocat, mangue, framboises, edamame & poisson mariné  
*Quinoa, avocado, mango, raspberries, edamame and marinated fish*

**Loup rôti** **41€**

Aïoli au piquillos, olives noires et semoule au citron confit  
*Roasted Seabass, semolina with candied lemon & black olives*

**Côte de veau grillée, éclats de truffes & frites** **41€**

*Grilled veal chop, truffle & french fries*

**Linguine «fresca» à la truffe** • **32€**

*Truffled linguine*

## UNE TOUCHE DE TENDRESSE

*A TOUCH OF SWEETNESS*

### Gourmandises au mètre

**Collection de desserts sélectionnés par notre Chef Steve Moracchini**

Paris Brest aux noisettes du piémont, Pavlova de fleurs de cerisier aux fraises des bois, Croustillant de fruits à la verveine, Mochi 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€**

### Collection de pâtisseries

*Pastry selection*

**Cagette de fruits rouges, granité au Champagne rosé** **14€**

*Red fruits crates, Champagne Rosé granité*

**2 personnes** **42€**

# 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

### Solero Cocktail

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

### 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

### Billie's Song

Rhum Don Papa, rhum 3 Rivières, liqueur de gingembre, jus de citron et sirop de sucre

## COCKTAIL DU CHEF AURÉLIEN VÉQUAUD élaboré avec le Chef Barman

**Davis Garden** **28€**

Bénédictine, liqueur de bergamote, jus de citron vert, miel et thym

# CHAMPAGNE

**À LA COUPE** (12 cl)

Belles Rives ..... 18€

Deutz Classic ..... 20€

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 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 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€

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*

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

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

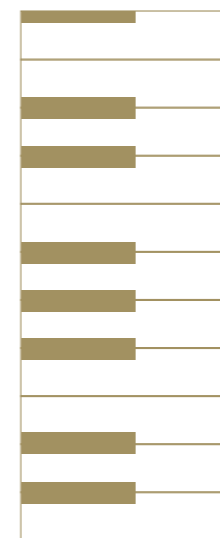
Jameson.....	16€
--------------	-----

#### 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 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