

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, noney 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

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

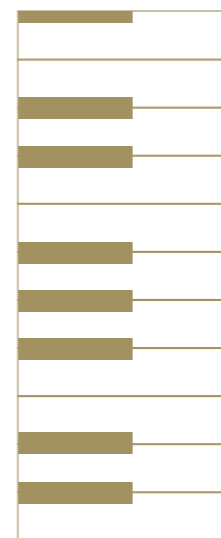
Jameson.....	16€
--------------	-----

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