



B FITZGERALD R

CARTE RESTAURATION

Disponible de 12h à 15h & de 19h à 22h
Available from 12pm to 3pm and 7pm to 10pm

Le Bar Fitzgerald vous accueille tous les jours de 12h à 23h. *The Fitzgerald Bar welcomes you every day from 12 pm to 11 pm.*
Toute l'équipe du Bar Fitzgerald vous souhaite un agréable moment. *All the Bar Fitzgerald staff wish you a very pleasant time.*
Tarifs nets, taxes & service inclus. *The above rates are net and include taxes & service charges.*
Origine des viandes : France & Allemagne - *Meats originate from France & Allemagne*
Merci de ne pas nourrir les oiseaux. *Do not feed birds thank you.*

GRIGNOTAGES / SNACKING LIST

Fleurs de courgettes en beignets - Pesto, parmesan, basilic ● <i>Fried zucchini flowers, pesto, parmesan and basil</i>	20€
Nems & Samoussas, sauce aigre douce (8pièces) ● <i>Spring rolls and samoussas, sweet and sour sauce</i>	19€
Anchoïade et frites de panisse <i>Anchovi sauce and peas fries</i>	16€
La pizzetta à la truffe <i>Pizzetta with truffle</i>	29€
Aiguillettes panées de volaille multi-grains, frites <i>Chicken fingers, multigrain crust and French fries</i>	33€

ENTRÉES / STARTERS

Burratina au pesto - Tomates anciennes, figue marinée au vinaigre di Lambrusco 🌿 <i>Burrata & tomatoes, marinated fig with vinegar di Lambrusco</i>	22€
Salade César au poulet - Romaine, parmesan, bacon, ciboulette, croûtons, anchois <i>Lettuce, parmesan cheese, bacon, chives, croutons, anchovies</i>	25€
Saumon mariné framboises et groseilles, crème aux baies roses <i>Creamy raspberry and cranberry marinated salmon with pink berries</i>	28€
Croque Monsieur à la truffe au jeune Comté et éclats de truffe, frites <i>Toasted Croque Monsieur, Comté cheese and truffle, French fries</i>	29€

POISSONS & VIANDES / FISHES & MEATS

Healthy Buddha Bowl Quinoa, avocat, fruit de saison, poisson mariné et crudités <i>Marinated fish, quinoa, raw vegetables, avocado & seasonal fruit</i>	30€
Poisson du jour - Gnochetti, courgettes, condiment citron et anchois <i>Catch of the day – Gnochetti, zucchini, lemon and anchovy</i>	36€
Filet de boeuf à la plancha, purée d'olives et marjolaine <i>Grilled beef tenderloin, olives and marjoram mashed potatoes</i>	39€
Volaille au barbecue - Epicée « Kandhari » et riz basmati à la cardamome <i>Grilled Chicken « Kandhari » Indian spices and basmati rice with cardamom</i>	30€
Belles Rives burger, sauce maison - Steak haché à la plancha, cheddar, bacon, frites <i>Grilled steak, cheddar, bacon, onions pickles, tomato and lettuce</i>	32€

PÂTES / PASTA

Linguine «di Gragnano» Sauce tomate ●	20€
Sauce bolognaise ou pesto <i>Tomato, bolognese or pesto sauce</i>	22€

POUR FINIR / TO FINISH

Rose Belles Rives® framboise-litchi <i>Raspberry-litchee Rose Belles Rives Signature cake</i>	18€
Fraises au naturel du marché d'Antibes <i>Strawberries from Antibes market</i>	14€
Collection de pâtisseries <i>Steve Moracchini pastry selection</i>	9€
Tartare d'ananas au citron vert <i>Pineapple tartare with lime</i>	9€