



B  
FITZGERALD  
R

**SNACKING**

# CARTE SNACKING

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

## GRIGNOTAGES SNACKING LIST

- Panisses truffées, fromage frais & truffe fraîche** 🌿 25€  
*Chick peas fries, fresh cheese cream and truffle shavings*
- Boite de sardines, beurre aux baies roses & pain grillé** 22€  
*Sardines, pink berries butter and toasted bread*
- Accras de morue, condiment citron vert & grenade** 25€  
*Cod accras, lime and grenade condiments*
- Olives farcies & panées, aioli yaourt grec & citron vert** 19€  
*Stuffed and breaded olives, greek yogurt aioli and lime*
- Tarama truffé & blinis** 22€  
*Truffled tarama and blinis*
- Bao crevette panée, oignons rouges, coriandre & sauce Okonomiyaki** 🌿 26€  
*Breaded shrimps Bao, red onions, coriander and okonomiyaki sauce*

## 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 aux fruits rouges,  
Mochi glacé, Tube chocolat au grué de cacao fleur de sel,  
Raviole ananas coriandre

A meter of treats

Selection of pastry by our Pastry Chef Steve Moracchini

- 1 personne** 25€  
**2 personnes** 45€

- Rose Belles Rives® framboise-litchi** 18€  
*Raspberry-litchee Rose Belles Rives® Signature cake*

- Mi-cuit Chocolat Noir 61% aux éclats de fruits secs** 15€  
*Half-baked dark chocolate 61% cake, with crushed dried fruits*

- Ile flottante au confit de fraise** 🌿 15€  
*«Ile flottante» with strawberry confit*

- Cookie praliné XXL à partager ...ou pas !** 25€  
*Praline cookie XXL to share ...or not !*

- Paris Brest au praliné, noisette fleur de sel** 14€  
*Praline Paris Brest, hazelnut and flower of salt*

- Stracciatella mascarpone aux éclats de chocolat** 🌿 14€  
*Mascarpone stracciatella with chocolate sprinkles*

- Verrine framboise pistache, crème légère vanille** 14€  
*Raspberries and pistachio verrine with vanilla light cream*

Toute l'équipe du Bar Fitzgerald vous souhaite un très 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 - Origin of the meats : France & USA

# COCKTAILS

# CLASSIQUES & CRÉATIONS DU BAR FITZGERALD

## LES SPARKLING COCKTAILS (15 cl) 25€

### **Sparkling Scott**

Sirup de rose, citron vert, framboise, 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) 24€

Sous réserve de disponibilité des produits

### **La Rose Fitzgerald**

Gin Bigourdan, cranberry, purée de litchi, citron vert, framboise

### **Hokkaïdo**

Gin 44, sirup de wasabi gingembre, rose, citron vert

### **Venezia Twist**

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

### **Scott's Spritz**

Vodka Guillotine, Anthesite réglisse, pamplemousse, citron vert, thym, tonic

### **Zelda**

Vodka Guillotine, jus de pomme, concombre, yuzu, sarriette

### **Gatsby**

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

### **Hemingway**

Tequila Milagro Silver, mûre, framboise, ginger ale, citron vert et romarin frais

### **Planteur Passion Punch**

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

## LE COCKTAIL FAVORI DE NOS CHEFS

élaboré avec le Chef Barman

26€

### **Safran Smash**

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

Prix nets - toutes taxes et service inclus

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

## LES CLASSIQUES (10 cl - 15 cl)

23€

### SHORT DRINKS

Margarita, Caipirinha, Whisky sour, Cosmopolitan, Manhattan, Negroni, Daiquiri, White lady, Espresso Martini...

### LONG DRINKS

Mojito, Mai Tai, Singapour sling, Americano, Gin Fizz, Moscow Mule, Bloody Mary, Cuba Libre, Apérol Spritz, St Germain Spritz...

Si un classique n'est pas dans la liste, demandez nous.  
*If you want a cocktail not in the list, ask our bar tender.*

## LES MOCKTAILS (15 cl)

19€

### Raspberry Mule

Purée de framboises, citron vert, Ginger beer

### Coucher du soleil

Purée de framboise, jus de mangue, ananas et yuzu

### La Plage

Jus de banane, jus de fraise, jus de citron vert

### Détox

Limonade, concombre, yuzu, menthe

### Les Virgins

Choisissez un cocktail, nous vous le préparons sans alcool

Composez votre cocktail avec notre Chef Barman.  
*Create your cocktail with our bar tender*

# CHAMPAGNE

## À LA COUPE (12 cl)

Belles Rives .....	19€
Deutz .....	21€
Roederer Collection 242 .....	25€
Charles Heidsieck Rosé .....	22€

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

Belles Rives .....	100€
Deutz .....	140€
Roederer Collection 242 .....	180€
Ruinart Blanc de Blancs.....	350€
Pol Roger "Churchill" 2006.....	490€

## CHAMPAGNE BRUT ROSÉS A.O.P. (75 cl)

Charles Heidsieck .....	150€
Bollinger .....	250€

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

Deutz Classic .....	290€
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*

## VINS

au verre (12 cl)

75 cl

### ROSÉ

#### Côtes de Provence

Château Minuty 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

Domaine Réal..... 12€..... 51€  
*Rolle*

#### Chablis

Joseph Drouhin..... 14€..... 69€

### ROUGE

#### Bourgogne Pinot Noir

Joseph Drouhin..... 12€..... 59€

« Rouge frais » ..... 14€..... 72€

#### Bordeaux

La Chapelle de Potensac ..... 14€..... 70€  
*Merlot*

### LIQUOREUX

#### Gaillac

Robert Plageoles..... 10€..... 50€  
*Mauzac roux*

### PORTO

Porto blanc ou rouge (10 cl) ..... 12€

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



## APÉRITIFS

Pastis Bio de Barcelonnette (4 cl).....	14€
Pastis 51, Ricard (4 cl) .....	12€
Martini (blanc, rouge, rosato, dry), Campari (7 cl) .....	12€
Antica Formula Carpano .....	18€
Suze (7 cl) .....	12€
Absinthe (4 cl) .....	14€
Lillet Blanc (5 cl).....	12€

## BIÈRES (33 cl)

Triple Karmeliet .....	14€
Heineken .....	12€
Colomba blanche - bière Corse.....	12€
Fada IPA - bière artisanale de Marseille.....	12€
Bière sans alcool .....	10€
Cidre bio de Provence.....	14€

## SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero (33 cl).....	10€
Bitter San Pellegrino (10 cl) .....	10€
Fever Tree Tonic (20 cl).....	10€
Fever Tree Ginger Ale (20 cl) .....	10€
Fever Tree Ginger Beer (20 cl).....	10€
Limonade (33 cl), Orangina (33 cl) .....	10€
Thé glacé artisanal de Provence (33cl) .....	12€

## EAUX MINÉRALES

Perrier (33 cl) .....	8€
Vittel, San Pellegrino (50 cl) .....	8€
Acqua Panna, San Pellegrino (75 cl) .....	12€
VOSS, Chateldon (75 cl) .....	14€

## JUS DE FRUITS (25 cl)

Ananas .....	10€
Nectar de poire.....	10€
Nectar de pêche .....	10€
Pomme Bio .....	10€
Tomate Bio.....	10€
Detox Orange Carotte Pomme.....	12€

## JUS DE FRUITS PRESSÉS (25 cl)

Citron .....	12€
Orange.....	12€
Pamplemousse .....	12€

## ALCOOLS (5 cl)

### GIN

Bombay Sapphire .....	16€
Tanqueray .....	16€
Hendrick's .....	18€
Bigourdan de Camargue .....	22€
Monkey 47.....	26€
Gin 44 du Comté de Grasse .....	32€

### VODKA

Romanov.....	15€
Belvedere.....	19€
Zubrowska Biala.....	19€
Grey Goose .....	20€
Guillotine .....	18€
Guillotine ambrée .....	25€
Guillotine caviar .....	50€

### RHUM, RON

Havana 3 ans .....	17€
Bacardi 8 ans.....	22€
Eldorado 15 ans.....	37€
Don Papa.....	28€
Appleton 21 ans .....	35€
Zacapa 23 ans.....	30€
Zacapa XO .....	45€
Diplomatico .....	28€

### TEQUILA

José Cuervo Silver .....	16€
Milagro Silver.....	18€
Patron X.O. café .....	19€
Patron Silver .....	30€
Patron Platinum .....	50€
Clase Azul Plata.....	40€
Clase Azul Reposado .....	70€
Clase Azul Gold.....	90€
Clase Azul Anejo .....	160€

### LIQUEURS

Mandarine Impériale .....	14€
Amaretto.....	14€
Sambuca .....	14€
Cointreau .....	14€
St Germain Elderflower (liqueur de sureau) .....	14€
Get 27 .....	14€
Marie Brizard .....	14€
Bailey's.....	14€
Grand Marnier .....	14€
Fernet Branca .....	16€
Drambuie .....	18€
Lerina verte île Sainte Honorat .....	25€
Lerina mandarine île Sainte Honorat .....	25€

# SÉLECTION DE WHISKIES DU BAR FITZGERALD (5 cl)

## NORTHERN AND WESTERN HIGHLANDS

Oban 14 ans .....	19€
Talisker 10 ans .....	19€

## LOWLANDS

Glenkinchie 10 ans .....	21€
--------------------------	-----

## SPEYSIDE

Aberlour 12 ans.....	19€
Cragganmore 12 ans .....	21€
Macallan 12 ans.....	36€
Macallan 18 ans.....	120€
Glenfiddich 12 ans .....	21€

## ISLAY

Caol Ila .....	25€
Lagavulin 16 ans (Islay) .....	31€

## BLENDED SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label .....	18€
Johnnie Walker Black Label.....	20€
Chivas Régal 12 ans.....	20€
Johnnie Walker Blue Label.....	50€

## IRISH WHISKEY

Jameson.....	17€
--------------	-----

## BOURBON & SOUR MASH WHISKY

Maker's Mark .....	17€
Koval « Millet » Chicago .....	24€
Jack Daniel's .....	20€
Jack Daniel's Select Single Barrel.....	26€

## WHISKY JAPONAIS

Hibiki.....	29€
Yamazaki 12 ans.....	60€

## DIGESTIFS

### COGNAC (5 cl)

Hennessy V.S.....	18€
Rémy Martin V.S.O.P.....	26€
Hennessy X.O.....	43€
Delamain X.O. Réserve Hôtel Belles Rives.....	55€

### CALVADOS (5 cl)

Calvados Morin Hors d'Age 15 ans.....	34€
Calvados Morin Napoléon 25 ans.....	49€
Christian Drouin sélection.....	25€

### ARMAGNAC (5 cl)

Bas-Armagnac Domaine de Laubuchon 1990.....	45€
Bas-Armagnac Castarède.....	30€

### EAUX-DE-VIE (5 cl)

Poire Williams, Mirabelle, Prune.....	16€
Williamine Morand.....	30€
Grappa di refosco 2009.....	40€

### LIMONCELLO (8 cl)

Limoncello authentique (de la Côte Amalfitaine) ....	30€
Limoncello Bio de Lachanenche.....	20€

Notre cave à cigares est à votre disposition pour accompagner votre digestif.

*Our Cigar cave is at your disposal to go with your digestif*

## CAFÉS

Expresso, Décaféiné Expresso ..... 8€

Cappuccino ..... 10€

Double Expresso ..... 10€

Café au lait ..... 10€

Latte macchiato ..... 12€

Café frappé vanille ..... 14€

## THÉS

10 €

Thé noir (Earl Grey, English Breakfast, Goût Russe «Sept  
Agrumes», Ceylan, Darjeeling)

Thé vert (nature – aux fruits rouges – à la fleur de geisha)

## INFUSIONS

10 €

Verveine ou verveine menthe

Tilleul ou tilleul menthe

Menthe ou gingembre

Rooibos des Vahinés

Nos jeux de société pour enfants et adultes  
sont à votre disposition  
*Our board games are at your disposal*