



B
FITZGERALD
R

SMACKING

CARTE SNACKING

Disponible de 17h à 22h
Available from 5pm to 10pm

GRIGNOTAGES...

SNACKING LIST

Planche de charcuterie & condiments	35€
Coppa, spianata, jambon blanc truffé, jambon de parme, pickles d'oignon <i>Coppa, spianata, truffled ham, Parma ham, onions pickles</i>	
Pissaladière	22€
Anchois & olives taggiasche <i>Anchovy & taggiasche olives</i>	
Beignets de fleurs de courgettes ●	23€
Ricotta & pesto <i>Fried zucchini flowers, ricotta & pesto</i>	
Burrata des pouilles, tomates du pays & truffe fraîche ● 🌿	36€
<i>Creamy burrata, local tomatoes, fresh truffle</i>	

POUR SUIVRE...

TO FOLLOW...

Tartare de thon, avocat & citron vert 🌿	33€
Vinaigrette ponzu & crispy rice <i>Tuna tartar, avocado, lime, ponzu & crispy rice vinaigrette</i>	
Loup grillé & légumes verts 🌿	39€
Pesto rosso, huile d'ail & salade d'herbes <i>Grilled seabass & green vegetables, pesto rosso, garlic oil & fresh herbs salad</i>	
Poke bowl 🌿	32€
Quinoa gourmand, daurade marinée, avocat, oignons frits, grenade, edamame, vinaigrette miel & yuzu <i>Poke bowl - quinoa, marinated seabream, avocado, fried onions, pomegranate, edamame, honey & yuzu vinaigrette</i>	
Belles Rives Burger , sauce « Belles Rives »	38€
Cheddar, sucrine, tomates & oignons <i>Burger steak, Belles Rives sauce, cheddar, sucrine, tomatoes & onions</i>	
Aiguillettes de volaille panées multigrains	29€
sauce barbecue & frites <i>Chicken tenders, crust of squash, lin & poppy seeds with French fries</i>	
Rigatoni «Freschi», sauce bolognaise, pesto ou napolitaine	26€
<i>Fresh pasta with bolognese sauce, pesto sauce or tomato sauce</i>	

Garnitures en supplément ●	10€
Frites, salade mesclun, légumes verts <i>Additional side dishes : French fries, mesclun salad, green beans</i>	

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

CARTE SNACKING

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

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

COCKTAILS

CLASSIQUES & CRÉATIONS DU BAR FITZGERALD

LES SPARKLING COCKTAILS (15 cl) 25€

Fragaria

Fraise, yuzu, basilic, Chambord, Champagne

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

Hokkaido

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

Saint-Paul

Whisky Jack Daniel's infusé au thym, miel, thym frais, poire, citron vert et hibiscus

Oak Park

Whisky Bourbon Maker's Mark, citron jaune, sirup de coriandre et menthe fraîche

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€

Charles Heidsieck Rosé 22€

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

Belles Rives 100€

Deutz 140€

Ruinart Blanc de Blancs..... 300€

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€

Côtes du Rhône

Saint-Prefert..... 14€..... 72€
Grenache

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€

APÉRITIFS

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

BIÈRES (33 cl)

Triple Karmeliet	14€
Heineken	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€
Monkey 47	26€
Gin 44 du Comté de Grasse	32€

VODKA

Romanov	15€
Belvedere	19€
Grey Goose	20€
Guillotine	18€
Guillotine ambrée	19€

RHUM, RON

Havana 3 ans	17€
Bacardi 8 ans	22€
Eldorado 15 ans	37€
Don Papa	28€
Zacapa 23 ans	30€
Cannes à sucre plantées à 2500m sur un volcan du Guatemala	
Diplomatico	28€

TEQUILA

José Cuervo	15€
José Cuervo Silver	16€
Patron X.O. café	19€
Patron Silver	30€
Patron Platinum	50€

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€

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€
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€
Jack Daniel's	20€
Jack Daniel's Select Single Barrel.....	26€

WHISKY JAPONAIS

Hibiki.....	29€
-------------	-----

DIGESTIFS

COGNAC (5 cl)

Hennessy V.S.....	18€
Rémy Martin V.S.O.P.....	26€
Hennessy X.O.....	43€

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€
---	-----

EAUX-DE-VIE (5 cl)

Poire Williams, Mirabelle, Prune.....	16€
Grappa, Limoncello Bio.....	18€

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