



B  
FITZGERALD  
R

# SNACKING

Disponible de 12h00 à 22h00

Available from 12.00pm to 10.00pm

## A PARTAGER / TO SHARE

**6 huîtres n°3 Fine de Claire, beurre spiruline et pain de seigle** 🌾 36€  
*6 oysters n°3 Fine de Claire, spirulina butter and rye bread*

**Terrine de foie gras aux épices** 38€  
Brioche toastée, confit de bigarade  
*Foie gras terrine and spices - toasted brioche, confit bigarade orange*

**Truite du Cians marinée au café et citron vert** 29€  
Crème aigrette et blinis minute  
*Marinated trout fish from Cians with coffee and lime, sour cream and minute blinis*

**Tapenade de la Maison Pensato** ● 19€  
Toast de focaccia à l'huile d'ail et piment d'Espelette  
*Olive tapenade from Pensato House - focaccia toast with garlic oil and Espelette pepper*

**Panisses aux cèpes, crème de noisette Cazette** ● 23€  
*Chickpeas panisse with porcini mushrooms and hazelnut Cazette*

**Charcuterie fine et fromages affinés** 🌾 32€  
*Cold cuts and aged cheeses*

**Baba Ganoush** ● 25€  
Chou-fleur rôti, mélasse de grenade, pignons de pin, brioche tressée au sésame, menthe et coriandre  
*Baba Ganoush - Roasted cauliflower, pomegranate, pine nuts, brioche with sesame, mint and coriander*

**Crudo de gamberoni rossi** 🌾 27€  
Bergamote de pays et herbes de nos côtes  
*Gamberoni rossi crudo, local bergamote and fresh herbs*

## PATES / PASTA

**Ravioles de langoustine** 39€  
Epinards, artichauts, cébettes et citron confit  
*Langoustine raviole - Spinach, artichokes, fresh onions and confit lemon*

**Macaroni frais à la truffe** ● 36€  
*Fresh macaroni with truffle*

**Macaroni frais au pesto ou à la sauce tomate** ● 26€  
*Fresh macaroni with pesto or tomato sauce*

**Macaroni frais bolognaise** 28€  
*Fresh macaroni with Bolognese sauce*

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

# SNACKING

Disponible de 12h00 à 22h00

Available from 12.00pm to 10.00pm

## PLATS / MAIN COURSES

- Chirashi de daurade marinée** 🌿 34€  
Riz vinaigré, pomme verte, céleri et piment jalapeño  
*Marinated seabream chirashi - Vinaigre rice, green apple, celery and jalapeño pepper*
- Salade César** 34€  
Volaille marinée et grillée, bacon et anchois de Cantabrie  
*César salad - Marinated and grilled chicken, bacon and anchovies from Cantabria*
- Pêche du jour au beurre de yuzu et brocolis** 🌿 39€  
Salicorne et oeufs de truite  
*Fish of the day with yuzu butter and broccoli, salicornia and trout eggs*
- Joue de boeuf braisée** 39€  
Purée de panais au beurre noisette, jus corsé  
*Braised beef cheek, parsnip purée and beef juice*
- Croque-Monsieur à la truffe** 35€  
Jambon blanc, Comté et éclats de truffe  
*Toasted Croque-Monsieur - Ham, Comté cheese and truffle*
- Belles Rives Burger** 35€  
Steak, cheddar fumé, échalotes au jus et condiments béarnaise  
*Belles Rives Burger - Steak, smoked cheddar, shallots in wine, bearnaise condiments*

## MENU ENFANT / KID MENU

- Poisson du jour, garniture au choix** 🌿 21€  
*Fish of the day, choice of garnish*
- Aiguillettes de volaille panées aux graines** 23€  
Sucrine et sauce barbecue  
*Chicken nuggets with seeds, sucrine salad and barbecue sauce*
- Steak hâché, garniture au choix** 🌿 23€  
*Chopped steak, choice of garnish*

## GARNITURES / GARNISHES 10€

- Riz blanc *Rice*  
Frites *French fries*  
Pomme purée *Mashed potatoes*  
Mesclun *Mesclun salad*  
Brocolis et haricots verts à l'huile de citron  
*Broccoli and green beans with lemon oil*

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

# SNACKING

Disponible de 12h00 à 22h00

Available from 12.00pm to 10.00pm

## UNE TOUCHE DE TENDRESSE A TOUCH OF SWEETNESS

### Gourmandises au mètre

#### Collection de desserts par notre Chef Steve Moracchini

Choux pistache - Roulé chocolat tonka - Croustillant basilic fruits rouges - Mochi mangue citron vert - Pavlova citron yuzu

*A meter of treats*

*Selection of pastry by our Pastry Chef Steve Moracchini*

*Pistachio choux - Rolled tonka bean chocolate - Basil and red fruits crisp - Lime and mango mochi - Yuzu lemon pavlova*

**1 personne**

25€

**2 personnes**

45€

### Cookie XXL à partager... ou pas ! 🕒

25€

Fondant noisette au chocolat et glace vanille

*Chocolate hazelnut fondant XXL cookie with vanilla ice cream to share... or not!*

### Mi-cuit Chocolat Noir 61%, coeur coulant Gianduja 🕒

15€

*Dark chocolate fondant 61%, liquide Gianduja*

### La Rose Belles Rives® framboise-litchi

18€

*Raspberry and lychee Rose Belles Rives® Signature cake*

### Tarte citron meringuée, confit d'agrumes

14€

*Lemon meringue tart, citrus confit*

### Croustillant à la vanille de Madagascar et crème glacée

14€

*Madagascar vanilla crisp and ice cream*

### Meringue crouillante, mousse à la framboise

15€

Eclats de fruits rouges frais, jus au thé fleurs de cerisier

*Crunchy meringue with raspberry mousse, fresh red fruit slivers, cherry blossom tea juice*

### Nuage de mascarpone infusé à la crème de tonka

15€

Crèmeux de chocolat noir et éclats de fruits secs

*Cloud of mascarpone infused with tonka bean, creamy dark chocolate and dried fruit shavings*

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**



15 minutes d'attente

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

## CRÉATIONS DU BAR FITZGERALD

par notre Chef Barman, Julien Ambrosioni

### LES SPARKLING COCKTAILS (15 cl)

26€

#### Sparkling Scott

Champagne, rose, citron vert, framboise

*Champagne, rose, lime, raspberry*

#### Aurora

St Germain, Champagne, eau de rose, citron vert, orange, pamplemousse, menthe

*St Germain, Champagne, rose water, lime, orange, grapefruit, mint*

### LES SIGNATURES (20cl)

25€

#### Rose Fitzgerald

Vodka Guillotine, cranberry, litchi, citron vert, framboise

*Vodka Guillotine, cranberry, lychee, lime, raspberry*

#### Chaplin

Vodka Guillotine Héritage, crème de cassis, courge, citron vert

*Vodka Guillotine Héritage, blackcurrant liqueur, squash juice, lime*

#### Baker

Mezcal Mahani, ginger ale, passion, cannelle, citron vert

*Mahani Mezcal, ginger ale, passion fruit, cinnamon, lime juice*

#### Gatsby

Rhum Havana 7, Gold Strike, pomme, miel, citron vert

*Rhum Havana 7, Gold Strike, apple, honey, lime*

#### Saint Paul

Rhum Havana 7 ans, Chambord, fraise, basilic thaï, yuzu, poivre du Sichuan

*Rhum Havana 7 years, Chambord, strawberry, Thai basil, yuzu, Sichuan pepper*

#### Zelda Azzura

Italicus, Curaçao, mandarine Napoléon, pêche, citron vert, Perrier

*Italicus, Curacao, mandarin Napoleon, peach, lime, sparkling water*

#### Hokkaido

Gin Bigourdan, sirop de wasabi gingembre, rose, citron vert

*Gin Bigourdan, ginger wasabi syrup, rose, lime*

#### Dolce Mela

Calvados, liqueur de thym, ginger ale, pomme, yuzu

*Calvados, thyme liquor, ginger ale, apple, yuzu*

#### Safran Smash

Gin Bombay, miel safran et thym, citron vert, ananas

*Gin Bombay, thyme and saffron honey, lime, pineapple*

# COCKTAILS

## LES CLASSIQUES (10 cl - 15 cl)

24€

### 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 ou composez votre cocktail avec notre Chef Barman.  
*If you want a cocktail not in the list, ask our bar tender or create your cocktail with our bar tender*

## LES MOCKTAILS (15 cl)

20€

### Side of Paradise

Ananas, piment, gingembre, citron vert, menthe  
*Pineapple, chili, ginger, lime, mint*

### Porcelain & Pink

Pomme, citron vert, framboise, limonade  
*Apple, lime, raspberry, limonade*

### Love in the Night

Pamplemousse, cranberry, passion, sureau, citron vert  
*Grapefruit, cranberry, passion fruit, elderberry, lime*

### Detox

Concombre, pomme, yuzu, menthe, eau gazeuse  
*Cucumber, apple, yuzu, mint, sparkling water*

### Crazy Sunday

Mangue, fraise, gingembre, citron vert, menthe  
*Mango, strawberry, ginger, lime, mint*

### Virgin Islands

Choisissez un cocktail,  
nous vous le préparons sans alcool  
*Choose a cocktail, we prepare it without alcohol*

# CHAMPAGNE

## A LA COUPE (12 cl)

Belles Rives	19€
Deutz	22€
Roederer Collection	26€
Charles Heidsieck Rosé	25€

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

Belles Rives	100€
Deutz	140€
Roederer Collection	180€
Ruinart Blanc de Blancs	350€
Krug Grande Cuvée	600€
Cristal Roederer	650€

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

Charles Heidsieck	170€
Bollinger	250€

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

Deutz Classic	280€
Roederer Collection	360€
Cristal Roederer	1 500€

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*

# SELECTION DE VINS

## ROSE

au verre (12 cl)

75 cl

150cl

### Côtes de Provence

Minuty Prestige

12€

59€

125€

Domaine Ott

18€

99€

200€

## BLANC

### Côtes de Provence

Domaine Saint-André de Figuières

12€

59€

125€

### Sancerre

Domaine Fouassier 

14€

69€

140€

### Chablis

Domaine Laroche

15€

75€

150€

### Bourgogne-Chardonnay

Joseph Drouhin 2020

14€

68€

### Puligny-Montrachet

Faiveley 2021

200€

## ROUGE

### Corse « Rouge frais »

Clos d'Alzeto

12€

60€

### Bordeaux

Moulis en Médoc

14€

75€

145€

### Bourgogne Pinot Noir

Domaine Faiveley

16€

79€

160€

### Petit Figeac

Saint Emilion Grand Cru 2016

190€

### Châteauneuf du Pape

Clos St-Jean 2011

180€

### Gevrey Chambertin 1<sup>er</sup> Cru

Clos des Issarts Faiveley 2012

220€

## LIQUOREUX

### Muscat du Cap Corse

Muriel Giudicelli 

16€ (10cl)

72€

Prix nets - toutes taxes et service inclus

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



## GIN

Beefater	16€
Bombay Sapphire	19€
Tanqueray	19€
Tanqueray 10	29€
Hendrick's	21€
Bigourdan de Camargue	24€
Monkey 47	28€
Gin 44 du Comté de Grasse	34€

## VODKA

Romanov	16€
Belvedere	21€
Zubrowska Bison	23€
Grey Goose	22€
Guillotine	18€
Guillotine ambrée	25€
Guillotine caviar	50€

## RHUM & CACHACA

Havana 3 ans	17€
Havana 7 ans	26€
Diplomatico	28€
El Dorado 15 ans	37€
Appleton 21 ans	38€
Zacapa 23 ans	32€
Zacapa XO	48€
Cachaça Leblon	19€
Cachaça Gaya	35€

**TEQUILA**

Milagro Silver	19€
Patron X.O. café	22€
Patron Silver	30€
Patron Platinum	50€
Adelita	80€
Clase Azul Plata	40€
Clase Azul Reposado	70€
Clase Azul Gold	90€

**MEZCAL**

Mahani	39€
La Escondida	41€
Clase Azul Durango	85€

**LIQUEURS**

Grand Marnier	15€
Grand Marnier Cuvée Révélation	65€
Pisco Demonio Acholado	16€
Mandarine Impériale	14€
Amaretto Disaronno	14€
Sambuca	14€
St Germain Elderflower (liqueur de sureau)	14€
Get 27	14€
Bailey's	14€
Lerina verte île Sainte Honorat	25€
Lerina mandarine île Sainte Honorat	25€

**PORTO**

Porto blanc ou rouge (10 cl)	12€
Porto Tawny 10 ans Burmester (10 cl)	17€
Porto Tawny 20 ans Graham's	28€

# SELECTION DE WHISKIES

5 cl

## France

Uisce de Profundis *Elevé au fond de la Mer d'Iroise* 46€

## Northern & Western Highlands

Oban 14 ans 23€

Talisker 10 ans 25€

## Speyside

Aberlour 12 ans 23€

Cragganmore 12 ans 26€

Macallan 18 ans 95€

Glenfiddich 12 ans 23€

Glenfiddich 30 ans 135€

Cardhu 12 ans 24€

Cardhu 15 ans 35€

## Islay

Caol Ila 31€

Lagavulin 16 ans 35€

## Blended Scotch Whisky

Johnnie Walker Red Label 19€

Johnnie Walker Black Label 22€

Chivas Régal 12 ans 20€

Johnnie Walker Blue Label 50€

## Irish Whisky

Jameson 18€

## Bourbon & Sour Mash Whisky

Maker's Mark 19€

Koval « Millet » Chicago 29€

Jack Daniel's 21€

Jack Daniel's Select Single Barrel 28€

## Japanese Whisky

Yamazaki Distillers Réserve 39€

Hibiki Blossom Harmony 49€

Prix nets - toutes taxes et service inclus

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

# APERITIFS

Pastis Bio de Barcelonnette (4 cl)	16€
Pastis 51, Ricard (4 cl)	12€
Martini (blanc, rouge, rosato, dry), Campari (7 cl)	12€
Antica Formula Carpano (5 cl)	18€
Del Professore (blanc, rouge) (5 cl)	16€
Suze (7 cl)	12€
Absinthe (4 cl)	14€
Lillet Blanc (5 cl)	13€

## BIERES (33 cl)

Triple Karmeliet	14€
Heineken	12€
Pietra blanche - bière Corse bio	12€
Fada IPA - bière artisanale du Var	12€
Heineken 0 (sans alcool)	10€
Cidre bio Fils de Pomme	14€

## DIGESTIFS (5 cl)

### COGNAC

Hennessy V.S	20€
Rémy Martin V.S.O.P	27€
Hennessy X.O.	46€
Delamain X.O. Réserve Hôtel Belles Rives	55€
Delamain X.X.O	65€
Delamain Millésimé 1983	85€

### CALVADOS

Morin Hors d'Age 15 ans	34€
Morin Napoléon 25 ans	49€
Père Magloire fine VS	25€

### BAS-ARMAGNAC

Château de la Case 1973	65€
Domaine de Larroudé 1983	55€
Domaine de Laubuchon 1990	45€
Castarède Hors d'Âge	32€
Darroze Château de Gaube 1963	75€

### EAUX-DE-VIE

Poire Williams, Mirabelle, Prune	16€
Williamine Morand	30€

### LIMONCELLO

Bio des Alpes de Haute Provence	23€
Pallini d'Amalfi	22€
Di Capri	21€

Notre cave à cigares est à disposition  
pour accompagner votre digestif.  
*Our Cigar cave is at your disposal to go with your digestif*

Prix nets - toutes taxes et service inclus

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

## SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero (33 cl)	10€
Fever Tree Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer (20 cl)	10€
Limonade (33 cl), Orangina (33 cl)	10€
Thé glacé artisanal bio (33cl)	12€

## INFUSIONS GLACEES BIO (20 cl) 10€

## ALAIN MILLIAT

Citron vert, gingembre, pomme  
 Framboise, menthe, pomme  
 Pétillante citron vert  
 Passion, baie de timur, pomme

## EAUX MINÉRALES

Perrier (33 cl)	8€
VOSS plate ou pétillante (80 cl)	14€

## JUS DE FRUITS (25 cl) 10€

Ananas, abricot, orange, fraise  
 Nectar de poire ou de pêche Bio  
 Pomme ou tomate Bio

## JUS DE FRUITS PRESSÉS (25 cl) 12€

Citron, orange ou pamplemousse

## CAFÉS ILLY

Espresso Colombie, Brésil ou Ethiopie	8€
Décaféiné Espresso	8€
Cappuccino	10€
Double Espresso	10€
Café au lait	10€
Latte macchiato	12€

## THÉS 10€

## Thé noir

Earl Grey - English Breakfast - Goût Russe  
 « Sept Agrumes » - Ceylan - Darjeeling

## Thé vert

Nature – aux fruits rouges

## INFUSIONS 10€

Verveine ou verveine menthe  
 Tilleul ou tilleul menthe  
 Menthe ou gingembre  
 Rooibos des Vahinés