



B
FITZGERALD
R

SNACKING

Disponible de 12h00 à 22h00
Available from 12.00pm to 10.00pm

A PARTAGER / TO SHARE

- Pizzetta piémontaise** 24€
Bresaola, pesto et noisettes du Piémont
Piedmont pizzetta, Bresaola, pesto and Piedmont hazelnuts
- Socca minute** ● 19€
Houmous aux épices zaatar
Typical socca with hummus and zaatar spices
- Okonomiyaki de poulpe** 26€
Mayonnaise japonaise, sauce okonomi
Octopus Okonomiyaki, Japanese mayonnaise, okonomi sauce
- Premières asperges de Provence grillées** ● 27€
En sabayon à l'huile de citron
First grilled Provence asparagus in lemon oil sabayon
- Beignets de poisson** 24€
Sauce Yuzu Kosho
Fish fritters with Yuzu Kosho sauce
- La truite de Gréolières fumée aux aiguilles de pin** 29€
Véritable tzatziki, blinis minute
Local smoked trout with pine needles, real tzatziki, minute maid blinis
- Planche de charcuterie italienne et fromages affinés** 31€
Typical Italian charcuterie and aged cheese platter

PATES / PASTA

- Gnocchis niçois aillés et champignons des bois** 31€
Garlic Nicean gnocchi with wild mushrooms
- Linguines** 39€
Soupe de roche à l'huile de mandarine, olives taggiasche
Fresh linguini, rock fish soup, tangerine oil, taggiasche olives
- Maccheronis frais**
Fresch maccheroni
- A la Napolitaine ou pesto / Neapolitan or pesto 26€
Bolognaise / Bolognese 29€

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

- Salade César « Cardini »** 33€
Sucrine, volaille grillée, œuf de caille, parmesan, sauce aux anchois
« Cardini » césar salad - Sucrine, grilled chicken, quail egg, parmesan, anchovies sauce
- Chirashi de loup** 36€
Radis «red meat» et vinaigrette wasabi
Sea bass chirashi, red meat radish and wasabi vinaigrette
- Entrecôte de veau grillée** 44€
Gnocchis maison, huile d'ail
Grilled veal entrecôte, homemade gnocchi, garlic oil
- Pêche du jour** 39€
Légumes printaniers, beurre de criste marine et avruga
Fish of the day, spring vegetables with sea fennel and avruga butter
- Belles Rives burger** 36€
Steack 180g, cheddar, confit d'oignons, pickles
Belles Rives burger, steak 180g, cheddar, confit onion and pickles
- Fish burger** 35€
Tempura de poisson, herbes fraîches, sauce curry vert
Tempura fish burger, fresh herbs and green curry sauce

MENU ENFANT / KID MENU

- Loup rôti, garniture au choix** 21€
Roasted sea bass, choice of garnish
- Aiguillettes de volaille panées aux graines** 23€
Sucrine et sauce barbecue
Chicken nuggets with seeds, sucrine salad & barbecue sauce
- Steak hâché, garniture au choix** 23€
Chopped steak, choice of garnish

GARNITURES / GARNISHES 10€

- Riz parfumé au jasmin *Jasmin-flavored rice*
Frites *French fries*
Pomme purée *Mashed potatoes*
Mesclun *Mesclun salad*
Légumes de saison *Seasonal vegetables*

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

Meringue aux fruits rouges - Croustillant basilic aux framboises
Tube chocolat cacahuètes - Moelleux au citron de Méditerranée
Mochi au sésame noir

A meter of treats

Selection of pastry by our Pastry Chef Steve Moracchini

Red fruit meringue - Crispy raspberry basil - Black sesame mochi
Mediterranean lemon soft cake - Chocolate peanut tube

1 personne 25€
2 personnes 45€

Cookie noisettes XXL à partager... ou pas! 🕒 25€

Gianduja fondant et glace vanille

XXL hazelnuts cookie to share... or not!

Dark chocolate fondant with vanilla ice cream

Gauffrettes caramélisées 15€

Crème de vanille de Madagascar, fleur de sel

Caramelized waffles, Madagascar's vanilla cream, salt flower

La Rose Belles Rives® framboise-litchi 🌿 20€

Raspberry and lychee Rose Belles Rives® Signature cake

Riz au lait onctueux, cœur de mangue confit 🌿 15€

Creamy rice pudding with candied mango heart

Biscuit moelleux au confit d'agrumes 16€

Soft biscuit with candied citrus

Pavlova aux fruits rouges, lemon curd 🌿 16€

Red fruit crunchy meringue with lemon curd cream

Nuage de tonka, crème de chocolat aux noix de pécan 16€

Tonka bean foam, chocolate cream with pecan nuts

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

CREATIONS DU BAR FITZGERALD

par notre Chef Barman, Julien Ambrosioni

LES SPARKLING COCKTAILS (15cl)

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

Gin Bigourdan infusé à la rose Belles Rives et combava, purée framboise, litchi, cranberry et citron vert

Bigourdan Gin infused with Belles Rives rose and combava, raspberry, lychee, cranberry and lime

Hemingway

Vodka Guillotine, criste marine, liqueur de yuzu, soda pamplemousse, citron vert

Vodka Guillotine, sea fennel, yuzu liquor, grapefruit soda, lime

Gatsby

Whisky Ballantine's Brasil, sirop de thé hammam et pignons de pin torréfiés, menthe fraîche, ginger ale, citron vert

Ballantine's Brasil Whisky, Hammam tea syrup and roasted pine nuts, fresh mint, ginger ale, lime

Safran Smash

Mezcal Mahani, miel thym safran, jus d'ananas, citron vert

Mahani Mezcal, thyme and saffron honey, pineapple juice, lime

Baker

Oil Gin, sirop de fenouil, liqueur de tomate,

Fever-Tree Méditerranée, citron vert

Oil Gin, fennel syrup, tomato liquor, Mediterranean Fever-Tree, lime

Zelda Azzura

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

Italicus, Curaçao, mandarin Napoleon, peach, lime, sparkling water

Emerald

Tequila Patron Silver, jus de pomme, céleri, agastache, sirop d'agave, Perrier, citron vert

Patron Silver Tequila, apple juice, celery, agastache, agave syrup, soda water, lime

COCKTAIL DU JOUR

28€

Laissez vous surprendre par notre Chef barman
Let our Head Barman surprise you

Prix nets - toutes taxes et service inclus

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

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...

Autres grands classiques sur demande
Other great classics on request

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

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

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^{er} 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

ALCOOLS

GIN

5 cl

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

VODKA

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

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€

ALCOOLS

TEQUILA

5 cl

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	15€
Amaretto Disaronno	15€
Sambuca	15€
St Germain Elderflower (liqueur de sureau)	15€
Get 27	18€
Bailey's	18€
Lerina verte île Sainte Honorat	25€
Lerina mandarine île Sainte Honorat	25€

PORTO

Porto blanc ou rouge (10 cl)	15€
Porto Tawny 10 ans Burmester (10 cl)	19€
Porto Tawny 20 ans Graham's	28€

SELECTION DE WHISKIES

France	5 cl
Uisce de Profundis <i>Elevé au fond de la Mer d'Iroise</i>	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)	18€
Pastis 51, Ricard (4 cl)	14€
Martini (blanc, rouge, rosato, dry), Campari (7 cl)	14€
Antica Formula Carpano (5 cl)	18€
Del Professore (blanc, rouge) (5 cl)	16€
Suze (7 cl)	14€
Absinthe (4 cl)	14€
Lillet Blanc (5 cl)	14€

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	18€
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	10€
Décaféiné Espresso	10€
Cappuccino	12€
Double Espresso	12€
Café au lait	12€
Latte macchiato	14€

THÉS 12€

Thé noir

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

Thé vert

Nature – aux fruits rouges

INFUSIONS 12€

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