



B
FITZGERALD
R

SNACKING

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

A PARTAGER / TO SHARE

Panisses aux cèpes, crème de noisette Cazette ● 22€
Chickpeas panisse with porcini mushrooms and hazelnut Cazette

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

Pizzette, fleur de lait, coppa et champignons 26€
Pizzette, butter milk coppa and mushrooms

Charcuterie fine 28€
Bressaola, jambon cuit, jambon de parme, coppa
Cold cuts - Bressaola, white ham, cured ham, coppa

Beignets de fleur de courgette et pesto ● 22€
Fried zucchini flower & pesto sauce

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

Burrata crémeuse ● 29€
Caviar d'aubergines fumées, figes et vinaigrette thym miel
Creamy Burrata, smoked eggplant caviar, figs and thyme honey vinaigrette

Crudo de gamberoni rossi 27€
Bergamote de pays et herbes de nos côtes
Crudo of gamberoni rossi - local bergamote and fresh herbs

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

- Poke bowl au poisson mariné - vinaigrette Ponzu** 35€
Quinoa, edamame, mangue et oignons frits
Poke bowl with marinated fish, quinoa, mango, edamame, fried onions & Ponzu vinaigrette
- Salade César** 34€
Volaille marinée et grillée, anchois de Cantabrie
César salad - marinated and grilled chicken, 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
- Belles Rives Burger** 35€
Steak, tomate, oignon, cheddar fumé et sauce moutarde à l'ancienne
Belles Rives Burger - Black Angus steak, tomato, onion, smoked cheddar and grain mustard sauce
- Entrecôte Simmental 300g, purée et jus truffé** 49€
Simmental rib steak, mashed potatoes and truffled juice
- Macaroni frais sauce pesto ou tomate** 26€
Fresh macaroni with pesto or tomato sauce
- Macaroni frais sauce bolognaise** 28€
Fresh macaroni with Bolognese 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 nugget with seeds, sucrine salad and barbecue sauce
- Steak hâché, garniture au choix** 23€
Steak, choice of garnish

GARNITURES / GARNISHES 10€

Riz blanc / Frites / Pomme purée / Mesclun et tomates cerises / Brocolis et haricots verts à l'huile de citron
Rice / French fries / Mashed potatoes / Mesclun salad & cherry tomatoes / 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

Cheesecake aux fruits de la passion

14€

Biscuit crumble et sorbet mangue

Passion fruits cheesecake, crumble biscuit and mango sorbet

Croustillant à la vanille de Madagascar et crème glacée

14€

Madagascar vanilla crisp and ice cream

Meringue croustillante, 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

Crème de noix de coco, graines de chia et framboises

14€

Coconut cream with chia seeds and raspberries

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

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 peper

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

SUGGESTION DU JOUR

25€

Renseignez-vous auprès de nos équipes

Ask our teams for more information

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...

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€
Puligny-Montrachet			
Joseph Drouhin 2020		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 2014		170€	
Châteauneuf du Pape			
Clos St-Jean 2011		170€	
Gevrey Chambertin 1^{er} Cru			
Clos des Issarts Faiveley 2013		210€	
Chambolle-Musigny			
Vieilles vignes Olivier Guyot 2015		240€	
Saint Julien			
Clos du Marquis 2000		250€	
Côte-Rôtie			
Les Grandes Places Clusel-Roch 2012		345€	

LIQUOREUX			
Muscato du Cap Corse			
Muriel Giudicelli 	16€ (10cl)	72€	

GIN	5 cl
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

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

RHUM & CACHACA

	5 cl
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	5 cl
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

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€

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