


B  
FITZGERALD  
R

## A PARTAGER / TO SHARE

**Gyosas aux crevettes et mayonnaise Sriracha** (5 pièces) 26€  
Gyozas with shrimps & Sriracha mayonnaise (5 pieces)


**Planche de charcuterie à l'italienne**  32€  
**et fromages affinés**  
Typical Italian charcuterie & aged cheeses platter

## ENTREES / STARTER

**Saumon fumé, crème fermière aux herbes fraîches**  29€  
Smoked salmon, fresh herbs cream

**Terrine de foie gras, confit de Bigarade** 36€  
**Pain de campagne**  
Foie gras terrine, confit Bigarade orange & country bread

## PLATS / DISHES

**Pêche du jour**  41€  
**brocolis, haricots verts et beurre acidulé**  
Fish of the day, broccoli, green beans and tangy butter

**Noix d'entrecôte d'Argentine, jus de veau truffé - Frites** 48€  
Argentine rib steak, truffle veal juice - French fries

**Belles Rives Burger** 38€  
**Pain brioché, steak, sucrine, cheddar,**  
**tomates du marché et sauce Belles Rives - Frites**  
Belles Rives Burger  
Brioche bread, steak, sucrine salad, cheddar cheese,  
tomatoes & « Belles Rives » sauce - French fries

**Maccheronis frais**  
Fresh maccheroni  
A la Napolitaine ou pesto / Neapolitan or pesto  26€  
Bolognaise / Bolognese 29€

## GARNITURES / GARNISHES

Frites French fries 10€  
Légumes verts Green vegetables 10€  
Mesclun et tomates cerises 10€  
Mesclun salad and cherry tomatoes

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

## UNE TOUCHE DE TENDRESSE A TOUCH OF SWEETNESS

### Gourmandises au mètre

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

Croustillant framboise pistache  
Moelleux aux agrumes  
Pavlova crème de marrons et myrtilles  
Tube chocolat cacahuètes  
Mochi passion mangue

#### A meter of treats

#### Selection of pastry by our Pastry Chef Steve Moracchini

Crispy raspberry pistachio  
Citrus fruit soft cake  
Chestnut cream and blueberries pavlova  
Chocolate peanut tube  
Passion fruit & mango mochi

1 personne

25€

2 personnes

45€

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

25€

Gianduja et chocolat fondant, glace vanille

XXL hazelnuts cookie to share... or not!

Dark chocolate fondant with vanilla ice cream

### La Rose Belles Rives® framboise-litchi 🍷

20€

Raspberry and lychee Rose Belles Rives® Signature cake

### Tarte au citron meringuée

14€

Lemon meringue tart

### Entremet chocolat

15€

Au lait infusé à la fève de Tonka

Milk chocolate dessert infused with Tonka bean

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

# COCKTAILS

## CREATIONS DU BAR FITZGERALD

par notre Chef Barman

### 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*

# 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, elderbbery, 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*

# 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

Château Sainte Roseline

12€

59€

Minuty Prestige

14€

69€

138€

Domaine Ott

18€

105€

220€

## BLANC

### Sancerre

Domaine Fouassier 

14€

69€

140€

### Chablis

Domaine Laroche

16€

72€

150€

### Bourgogne-Chardonnay

Joseph Drouhin 2020

14€

68€

### Chassagne-Montrachet

Faiveley 2022

200€

## ROUGE

### Corse « Rouge frais »

Clos d'Alzeto

12€

62€

### Bordeaux

Les Ormes Sorbet

14€

76€

142€

### Bourgogne Pinot Noir

Domaine Faiveley

16€

79€

160€

### Larrivet Haut Brion

Pessac-Leognan 2016

190€

### Châteauneuf du Pape

Clos St-Jean 2011

180€

### Vosne-Romanée

Joseph Drouhin 2018

210€

## 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

5 cl

## GIN

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€
Appleton 21 ans	38€
Zacapa 23 ans	32€
Zacapa XO	48€
Cachaça Leblon	19€



## TEQUILA

Patron X.O. café	22€
Patron Silver	30€
Patron Platinum	50€
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

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

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€
Del Professore (blanc, rouge) (5 cl)	16€
Suze (7 cl)	14€
Absinthe (4 cl)	14€
Lillet Blanc (5 cl)	14€

## BIERES (33 cl)

Maison Bacho (blonde, blanche, IPA)	12€
<i>bière locale de Tourrettes-sur-Loup</i>	
Triple Karmeliet	14€
Heineken	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€
----------------------------------	-----

### 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*

## 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€

## 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