

B  
FITZGERALD  
R

## A PARTAGER / TO SHARE

- Pissaladière «faite maison» aux oignons confits, anchois de Cantabrie et olives Taggiasche** 22€  
*Homemade onion confit pissaladiere, Cantabria anchovies & Taggiasche olives*
- Panisses de pois chiche, crème poivrée ●** 24€  
*Chickpeas farinata, pepper cream*
- Beignets de moruette au citron vert et mayonnaise Cajun** 24€  
*Cob fritters and Cajun mayonnaise*
- Planche de charcuteries & fromages affinés** 36€  
*Charcuterie & aged cheeses platters*

## PLATS / DISHES

- Asperges de Provence, sabayon citronné et poutargue** 27€  
*Green asparagus from Provence, lemon zabaione & bottarga*
- César Salade, sauce césar au basilic volaille grillée, œuf de caille, anchois, bacon** 36€  
*Caesar salad, basil caesar sauce grilled chicken, quail egg, anchovies, bacon*
- Pokebowl au thon mariné, quinoa, légumes de saison et sauce Ponzu** 37€  
*Tuna pokebowl, quinoa, seasonal vegetables and Ponzu sauce*
- Pêche du jour, aïgo boullido et légumes de printemps** 41€  
*Fish of the day, aïgo boullido and spring vegetables*
- Tagliata de bœuf Angus, roquette, parmesan et tomates confites purée à la marjolaine** 48€  
*Tagliata of Angus beef, rocket, parmesan and confit tomatoes, marjoram purée*
- Belles Rives Burger steak haché Charolais, sucrine, tomate, cheddar sauce «Belles Rives»** 38€  
*Belles Rives Burger steak, sucrine salade, tomatoes, cheddar Belles Rives sauce*
- Maccheronis frais ●**  
*Fresh maccheroni*  
A la sauce tomate ou pesto / tomato sauce or pesto 26€  
Bolognaise / Bolognese 29€

## GARNITURES / GARNISHES

- Frites French fries ● 10€
- Légumes verts Green vegetables ● 🌿 10€
- Riz Rice ● 10€
- Mesclun Mesclun salad ● 10€
- Purée onctueuse Mashed potatoes ● 🌿 10€

# CARTE SWEET

## UNE TOUCHE DE TENDRESSE A TOUCH OF SWEETNESS

### Gourmandises au mètre

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

Tourbillon au chocolat  
Croustillant framboise basilic  
Pavlova aux agrumes  
Lollipop fraise et poivre Kampot  
Mochi mangue passion

### A meter of treats

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

Chocolate swirl  
Crispy raspberry basil  
Citrus fruit pavlova  
Strawberry and Kampot pepper lollipop  
Mango and passion fruit mochi

1 personne

25€

2 personnes

45€

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

Gianduja et chocolat fondant, glace yaourt  
XXL hazelnuts cookie to share... or not!  
Dark chocolate fondant with yoghurt ice cream

**La Rose Belles Rives® framboise-litchi** 20€

Raspberry and lychee Rose Belles Rives® Signature cake

**Clafoutis aux fruits de saison juste sorti du four** 🕒 14€

Fruit clafoutis fresh cooked

**Chou croustillant** 14€

Aux pistaches torréfiées, fleur d'oranger  
Crispy choux pastry with pistachio, orange blossom

**Soufflé minute** 🕒 18€


Chocolat intense, crème glacée vanille  
Dark chocolate soufflé, vanilla ice cream

**Glace ou sorbet artisanal** 5€

citron de Sicile, fraise, vanille, chocolat, noisette du Piémont,  
pistache de Sicile, yaourt nature, rhum-raisin  
Sicilian lemon, strawberry, vanilla, chocolate, Piedmont hazelnut,  
Sicilian pistachio, plain yoghurt, rum and raisin

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 ●  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 (15 cl) 26€

#### Sparkling Scott

Champagne, rose, citron vert, framboise  
*Champagne, rose, lime, raspberry*

#### Daisy Royal

Vodka infusé au basilic, Champagne, sirop de framboise, citron  
*Basil-infused vodka, Champagne, raspberry syrup, lemon*

### LES SIGNATURES (20cl) 25€

#### Rose Fitzgerald

Gin Bigourdan infusé à la rose Belles Rives et combava, framboise, litchi, cranberry et citron vert  
*Bigourdan Gin infused with Belles Rives rose and combava, raspberry, lychee, cranberry and lime*

#### Nick's Highball

Gin Hendrick's, calvados, liqueur de sureau, tonic, citron, menthe fraîche, concombre  
*Hendrick's gin, calvados, elderflower liqueur, tonic, lemon, fresh mint, cucumber*

#### Belles Rives Bliss

Mezcal infusé au piment jalapeños, citron, honey mix safran, mousse d'agrumes  
*Mezcal infused with jalapeños, lemon, saffron honey mix, citrus foam*

#### Zelda's Delight

Bacardi blanc, Ferroni Ambre, liqueur velvet falemum, jus d'agrumes et ginger beer  
*Bacardi white, Ferroni Amber, velvet falemum liqueur, citrus juice and ginger beer*

#### The Jazz Age

Bourbon Makers Mark, Brandy Napoleon Cortel, Amaretto, essence de tonka  
*Bourbon Makers Mark, Brandy Napoleon Cortel, Amaretto, Tonka essence*

### COCKTAIL 28€

#### «100 ANS DE F. SCOTT FITZGERALD»

#### Gin Rickey

Mistral, vermouth à la lavande, amer de figue et verveine  
*Mistral gin, lavender vermouth, fig and verbena bitters*

# COCKTAILS

## NO LOW COCKTAIL (15 cl)

22€

### Gin & Typewriter

Gin désalcoolisé, soda à la verveine, verjus et miel  
*De-alcoholised gin, verbena soda, verjuice and honey*

## LES CLASSIQUES (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€

### Sunset

Thé Roiboos, jus de pêche, citron et menthe fraîche  
*Roiboos tea, peach juice, lemon and fresh mint*

### Golden Riviera

Thé noir, jus d'orange, sirop de romarin et Sanbitter  
*Black tea, orange juice, rosemary syrup and Sanbitter*

### Green Detox

Pomme, concombre, menthe fraîche, gingembre, citron, céleri  
*Apple, cucumber, fresh mint, ginger, lemon, celery*

### Crazy Sunday

Mangue, fraise, gingembre, citron vert,

# CHAMPAGNE

## A LA COUPE (12 cl)

Belles Rives	19€
Deutz	22€
Roederer Collection	26€
Charles Heidsieck Rosé	27€

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

Belles Rives	105€
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	180€
Bollinger	250€
Laurent Perrier	260€

## 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€

### Bourgogne-Chardonnay

Joseph Drouhin 14€ 68€

### Chablis

Domaine Laroche 16€ 72€ 150€

### Rully

Domaine Faiveley 2022 105€

### Meursault

Michelot 2023 190€

## ROUGE

### Corse « Rouge frais »

Clos d'Alzeto 12€ 62€

### Bordeaux

Les Ormes Sorbet 14€ 76€ 142€

### Bourgogne Pinot Noir

Domaine Faiveley 16€ 79€ 160€

### Syrah

Clos du Cardinal 2016 16€ 78€

### Châteauneuf du Pape

Clos St-Jean 2011 180€

### Vosne-Romanée

Joseph Drouhin 210€

## LIQUOREUX

### Muscato du Cap Corse

Muriel Giudicelli  14€ (10cl) 70€

### Sauternes

La Chartreuse de Coutet 18€ (10cl) 110€

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

Milagro	20€
Patron X.O. café	23€
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€
Mandarine Impériale	15€
Amaretto Disaronno	15€
Sambuca	15€
St Germain Elderflower	15€
Grand Marnier Cuvée Révélation	65€
Pisco Demonio Acholado	16€
Get 27	18€
Bailey's	18€
Lerina verte île Saint-Honorat	25€
Lerina mandarine île Saint-Honorat	25€

## PORTO

Porto blanc ou rouge (10 cl)	15€
Porto Tawny 20 ans Ramos Pinto (5 cl)	28€

# SELECTION DE WHISKIES

5 cl

## France

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

## Northern & Western Highlands

Oban 10 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) <i>bière locale de Tourrettes-sur-Loup</i> (33 cl)	12€
Triple Karmeliet (33 cl)	14€
Heineken 0 (sans alcool) (33 cl)	10€
Cidre bio Fils de Pomme (33 cl)	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 XO 20 ans	49€
Père Magloire fine VS	25€

### BAS-ARMAGNAC

Château de la Case 1973	65€
Château de la Case 1975	55€
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, Limonade, Orangina (33 cl)	10€
Fever Tree Ginger Ale, Fever Tree Ginger Beer, Fever Tree Tonic (20 cl)	10€
Thé glacé artisanal bio (33cl)	12€

## JUS DE FRUITS (25 cl) 10€

Ananas, abricot, orange, fraise  
Nectar de poire ou de pêche Bio  
Pomme ou tomate Bio  
*Pineapple, apricot, orange, strawberry*  
*Organic pear or peach nectar*  
*Organic apple or tomato*

## JUS DE FRUITS PRESSÉS (25 cl) 12€

Citron, orange ou pamplemousse  
*Lemon, orange or grapefruit*

## CAFÉS

Expresso Colombie, Brésil ou Ethiopie	10€
Décaféiné Expresso	10€
Cappuccino	12€
Double Expresso	12€
Café au lait	12€
Latte macchiato	14€

## THÉS 12€

### Thé noir

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Ceylan

### Thé vert

Nature – aux fruits rouges

### Infusions

Menthe, Tilleul, Verveine, Gingembre,  
Rooibos des Vahinés

## EAUX MINÉRALES

Perrier (33 cl)	8€
Evian ou Badoit (75 cl)	14€