



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

Samoussa aux légumes et sauce chili ● 22€
Vegetable samoussa with chilli sauce

**Aiguillettes de volaille panées aux graines
sucrine et sauce barbecue** 27€
*Chicken nuggets with seeds, sucrine salad
& barbecue sauce*

ENTREES / STARTER

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

Artichauts violets marinés ● 33€
anchoïade aux herbes et copeaux de parmesan
*Marinated artichokes, anchovies sauce, fresh herbs
and parmesan shavings*

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

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*

PLATS / DISHES

<p>Pêche du jour 🌾 brocolis, haricots verts et beurre acidulé <i>Fish of the day, broccoli, green beans and tangy butter</i></p>	41€
<p>Noix d'entrecôte d'Argentine, pomme purée et jus de viande <i>Argentine rib steak*, mashed potato and meat juice</i></p>	48€
<p>Belles Rives Burger Pain brioché, steak, sucrine, cheddar, tomates du marché et sauce Belles Rives - Frites <i>Belles Rives Burger</i> <i>Brioche bread, steak, sucrine salad, cheddar cheese,</i> <i>tomatoes & « Belles Rives » sauce - French fries</i></p>	38€
<p>Maccheronis frais <i>Fresh maccheroni</i> A la Napolitaine ou pesto / Neapolitan or pesto ● Bolognaise / Bolognese</p>	26€ 29€

GARNITURES / GARNISHES 🌾●

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

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 basilic - Moelleux aux agrumes
Pavlova abricots - Tube Chocolat cacahuètes
Mochi passion mangue

A meter of treats

Selection of pastry by our Pastry Chef Steve Moracchini

Crispy raspberry basil - Citrus fruit soft cake
Apricot 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

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

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