

FITZGERALD
B
R

SNACKING

Disponible de 18h30 à 22h00

Available from 6.30pm to 10.00pm

A PARTAGER TO SHARE

- Panisses au romarin & caviar d'olives** 🍴 ● 21€
de la maison Pensato
Panisses with rosemary & olive caviar from Pensato
- Beignets de fleur de courgette et pesto** ● 22€
Fried zucchini flower & pesto sauce
- Pissaladière « Bar Fitzgerald »** 19€
Anchois de Cantabrie et olives taggiasche
Traditional pizza with candied onions, Cantabrie anchovies & taggiasche olives
- Burrata des Pouilles** 🍴 ● 28€
Avocat, tomates cerises et mûres, vinaigrette balsamique
Puglia Burrata - avocado, cherry tomatoes & blackberries, balsamic dressing
- Thon mûré comme une bresaola** 31€
Focaccia à l'huile d'ail
Matured tuna like a bresaola, focaccia with garlic oil
- Crevettes grillées au beurre d'ail** 🍴 31€
Zestes de citron et persil
Grilled shrimps with garlic butter, lemon zest & parsley
- Tataki de bœuf Black Angus** 🍴 36€
Vitello tonnato, anchois et feuilles de câpres
Black Angus beef tataki - Vitello tonnato, anchovies and caper leaves
- Belles Rives Burger** 35€
Pain à l'huile d'olive, steak, cheddar, tomates, oignons & sauce « Belles Rives »
Belles Rives Burger - Olive oil bread, steak, cheddar cheese, tomatoes, onions & « Belles Rives » sauce
- Aiguillettes de volaille panées aux graines** 29€
Sucrine et sauce barbecue
Chicken nuggets with seeds, sucrine salad & barbecue sauce

GARNITURES GARNISHES

- Focaccia et huile au citron *Focaccia & lemon oil* 10€
Courgettes de pays *Local zucchinis* 10€
Mesclun et tomates cerises *Mesclun salad & cherry tomatoes* 10€
Frites *French fries* 10€
Frites à la truffe et vieux Comté 16€
French fries with truffle & old Comté cheese

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 18h30 à 20h30

Available from 6.30pm to 8.30pm

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 (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

Vodka Guillotine, cranberry, litchi, citron vert, framboise

Vodka Guillotine, cranberry, lychee, lime, raspberry

Zelda Azzura

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

Italicus, Curacao, mandarin Napoleon, peach, lime, lemonade

Saint Paul

Rhum Havana 7 ans, Chambord, fraise, basilic thaï, yuzu, poivre du Sichuan

Rhum Havana 7 years, Chambord, strawberry, Thai basil, yuzu, Sichuan pepper

Hemingway

Mezcal Mahani, ginger beer, verveine, framboise, citron vert

Mezcal Mahani, ginger beer, vervain, raspberry, lime

Saint Louis

Gin Hendrick's, limoncello, kiwi, limonade, citron vert, basilic

Gin Hendrick's, limoncello, kiwi, lemonade, lime, basil

Hokkaido

Gin Bigourdan, sirop de wasabi gingembre, rose, citron vert

Gin Bigourdan, ginger wasabi syrup, rose, lime

Ice Palace

Gin Hendrick's, eau gazeuse, citron vert, agastache

Gin Bombay, sparkling water, lime, agastach

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, elderbbery, lime

Detox

Concombre, pomme, yuzu, menthe, eau gazeuse
Concumber, 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€
Château Peyrassol 	14€	69€	140€
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			
Gaillac			
Robert Plageoles	12€ (10cl)	55€	
Mauzac roux			

ALCOOLS

GIN	5 cl
Beefater	16€
Bombay Sapphire	19€
Tanqueray	19€
Tanqueray 10	29€
Hendrick's	21€
Bigourdan de Camargue	24€
Monkey 47	28€
Mistral Rosé	24€
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€

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€
Lowlands	
Glenkinchie	19€
Speyside	
Aberlour 12 ans	23€
Cragganmore 12 ans	26€
Macallan 12 ans	40€
Macallan 18 ans	95€
Glenfiddich 12 ans	23€
Glenfiddich 26 ans Grande Couronne	82€
Glenfiddich 30 ans	135€
Balvenie 12 ans Doublewood	29€
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€
Yamazaki Tsukuri Spanish Wood	90€
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

Christian Drouin sélection	25€
Morin Hors d'Age 15 ans	34€
Morin Napoléon 25 ans	49€

BAS-ARMAGNAC

Château de la Case 1973	65€
Domaine de Larroudé 1983	55€
Domaine de Laubuchon 1990	45€
Castarède Hors d'Âge	32€

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

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 – à la fleur de geisha

INFUSIONS 10€

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