



B  
FITZGERALD  
R

# SNACKING

Disponible de 12h à 22h  
Available from 12pm to 10pm

## A PARTAGER TO SHARE

**Okonomiyaki de poulpe, mayonnaise japonaise  et sauce okonomi** 27€

*Octopus Okonomiyaki, Japanese mayonnaise and okonomi sauce*

**Baba ganoush au chou fleur ** 25€

Crème de sésame, pignons, grenade et pain pita

*Cauliflower baba ganoush, sesame cream, pine nuts, pomegranate and pita bread*

**Pizzette Montanara** 24€

Pesto, stracciatella, bresaola, provolone et noisettes du Piémont

*Pizzette Montanara: pesto, stracciatella, bresaola, provolone and Piemont hazelnut*

**Crabe cake** 26€

Avruga fumé, mayonnaise tandoori et coriandre

*Smoked avruga, tandoori and coriander mayonnaise*

**Planche de charcuterie italienne et fromages ** 29€

Prosciutto crudo, coppa, bresaola, spianata piccante, Comté affiné, brie de Meaux

*Italian charcuterie and cheese platter*

## PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

**Crudo de gamberoni rossi ** 38€

Vinaigrette kalamansi, réglisse et pousses d'herbes de Shiso

*Crudo of gamberoni rossi: kalamansi vinaigrette, licorice and shiso leaves*

**Poke bowl au thon mariné - vinaigrette Ponzu** 35€

Quinoa, edamame, mangue et oignons frits

*Poke bowl with marinated tuna, quinoa, mango, edamame, fried onions and Ponzu vinaigrette*

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 PRINCIPAUX MAIN COURSES

- Cabillaud demi-sel**  39€  
Mini fenouils snackés, citron confit et nage d'agrumes  
*Half-salted codfish, snacked babies fennels, confit lemon and citrus sauce*
- Poulpe grillé**  43€  
Risotto safrané, anchois fumés, piquillos et pecorino au poivre  
*Grilled octopus, saffran risotto, smoked anchovies, piquillos and pepper pecorino cheese*
- Burger Belles Rives & frites** 37€  
Steak grillé 180g, cheddar fumé, tomates, sucrine et moutarde à l'ancienne  
*Belles Rives burger & French fries - 180gr grilled steak, smoked cheddar, tomatoes, sucrine, and mustard sauce*
- Suprême de volaille jaune grillé**  36€  
Riz parfumé au jasmin, furikake et sauce sriracha  
*Grilled yellow chicken fillet, jasmine rice, furikake and sriracha sauce*
- Ravioles de rouget** 34€  
Soupe de roche à l'orange, provolone et olives taggiasche  
*Red mullet ravioli - rock soupe with orange, provolone and taggiasche olives*
- Maccheroni au pesto ou napolitaine** ● 26€  
*Macheroni with pesto or Neapolitan sauce*
- Maccheroni bolognaise** 28€  
*Macheroni with Bolognese sauce*
- Garnitures en supplément** 8€  
*Garnishes with supplement*  
Purée de pommes de terre *Mashed potatoes*  
Haricots verts *Green beans*  
Frites *French fries*  
Riz blanc *Plain rice*

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

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 pistache XXL à partager... ou pas !

25€

Au confit de fruits rouges

*Pistachio XXL cookie with confit red fruits 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 fondante, mousse de marron au confit de cassis

15€

*Crunchy meringue, chestnut mousse with confit blackcurrant*

### 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**

 Sans Gluten

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

#### Aurora

St Germain, Champagne, rose, citron vert, orange, pamplemousse, menthe  
*St Germain, Champagne, rose, 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, piment, eau gazeuse  
*Italicus, Curacao, mandarin Napoleon, peach, lime, chili, sparkling water*

#### 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*

#### Bossa Nova

Ballantine's Brasil, orange, citron vert, sureau, gingembre, menthe  
*Ballantine's Brazil, orange, lime, elderberry, ginger, mint*

#### 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*

#### Long Way Out

Tequila Milagro, ginger ale, carotte, fleur d'oranger, citron vert  
*Tequila Don Julio, ginger ale, carrot, orange blossom, lime*

### LE COCKTAIL FAVORI DE NOS CHEFS 25€

#### Safran Smash

Gin Bombay, miel, thym, safran, citron vert, ananas  
*Gin Bombay, honey, thyme, saffron, lime, pineapple*

# 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

## ROSÉ

au verre (12 cl)

75 cl

150cl

### Côtes de Provence

Minuty Prestige

12€

59€

125€

*Grenache-Cinsault*

Château Peyrassol 

14€

69€

140€

*Syrah-Grenache-Cinsault*

Domaine Ott

18€

99€

200€

*Syrah-Grenache-Mourvèdre*

## BLANC

### Côtes de Provence

Domaine Saint-André de Figuières

12€

59€

125€

*Rolle*

### Sancerre

Domaine Fouassier 

14€

69€

140€

*Sauvignon*

### Chablis

Domaine Laroche

15€

75€

150€

## ROUGE

### Corse « Rouge frais »

Clos d'Alzeto

12€

60€

### Bordeaux

Moulis en Médoc

14€

75€

145€

*Merlot*

### Bourgogne Pinot Noir

Domaine Faiveley

16€

79€

160€

## LIQUOREUX

### Gaillac

Robert Plageoles

12€ (10cl)

55€

*Mauzac roux*

## PORTO

Porto blanc ou rouge (10 cl)

12€

Porto Tawny 10 ans Burmester (10 cl)

17€

Prix nets - toutes taxes et service inclus

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération



# ALCOOLS

<b>GIN</b>	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€

<b>VODKA</b>	5 cl
Romanov	16€
Belvedere	21€
Zubrowska Bison	23€
Grey Goose	22€
Guillotine	18€
Guillotine ambrée	25€
Guillotine caviar	50€

<b>RHUM &amp; CACHACA</b>	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€

# SELECTION DE WHISKIES

<b>France</b>	5 cl
Uisce de Profundis <i>Elevé au fond de la Mer d'Iroise</i>	23€
<b>Northern &amp; Western Highlands</b>	
Oban 14 ans	23€
Talisker 10 ans	25€
<b>Lowlands</b>	
Glenkinchie	19€
<b>Speyside</b>	
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€
<b>Islay</b>	
Caol Ila	31€
Lagavulin 16 ans	35€
<b>Blended Scotch Whisky</b>	
Johnnie Walker Red Label	19€
Johnnie Walker Black Label	22€
Chivas Régal 12 ans	20€
Johnnie Walker Blue Label	50€
<b>Irish Whisky</b>	
Jameson	18€
<b>Bourbon &amp; Sour Mash Whisky</b>	
Maker's Mark	19€
Koval « Millet » Chicago	29€
Jack Daniel's	21€
Jack Daniel's Select Single Barrel	28€
<b>Japanese Whisky</b>	
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

Expresso Colombie, Brésil ou Ethiopie	8€
Décaféiné Expresso	8€
Cappuccino	10€
Double Expresso	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