



B
FITZGERALD
R

SNACKING

CARTE SNACKING

Disponible de 18h à 22h

Available from 6pm to 10pm

ENTREES

STARTERS

Fleurs de courgette & crème de feta, miel de romarin ● 25€

Zucchini flowers & feta cheese cream, rosemary honey

Baby sardines, beurre aux baies roses & pain grillé 22€

Baby sardines, pink berries butter and toasted bread

Burrata des Pouilles, tomates du marché & truffe fraîche ● 🌾 34€

Creamy burrata, local tomatoes & fresh truffle

Tarama truffé & blinis 22€

Truffled tarama and blinis

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

Loup grillé, aioli au yaourt grec & citron vert 🌾 39€

Courgettes violon, cébettes et olives

Grilled sea bass, Greek yogurt aioli and lime,

fiddlehead zucchini, spring onions and olives

Burger Belles Rives & Frites 39€

Pain à l'huile d'olive, steak, cheddar fumé, tomates, oignons & sauce « Belles Rives »

Belles Rives Burger & French fries - Olive oil bread, steak,

smoked cheddar, tomatoes, onions and « Belles Rives » sauce

Poke bowl au thon mariné - vinaigrette Ponzu 36€

Quinoa gourmand, mangue, edamame, avocat et oignons frits

Poke bowl with marinated tuna, quinoa, mango, edamame,

avocado, fried onions and Ponzu vinaigrette

Paccheri truffe & burrata ● 38€

Truffle paccheri and creamy burrata

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

CARTE SNACKING

Disponible de 18h à 22h
Available from 6pm to 10pm

UNE TOUCHE DE TENDRESSE A TOUCH OF SWEETNESS

Gourmandises au mètre

Collection de desserts par notre Chef Steve Moracchini

Paris Brest aux noisettes du Piémont, Pavlova aux fruits rouges,
Mochi glacé, Tube chocolat au grué de cacao fleur de sel,
Raviole ananas coriandre

A meter of treats

Selection of pastry by our Pastry Chef Steve Moracchini

1 personne	25€
2 personnes	45€

Rose Belles Rives® framboise-litchi 18€

Raspberry-litchee Rose Belles Rives ® Signature cake

Mi-cuit Chocolat Noir 61% aux éclats de fruits secs 15€

Half-baked dark chocolate 61% cake, with crushed dried fruits

Ile flottante au confit de fraise 🌾 15€

« Ile flottante » with strawberry confit

Cookie praliné XXL à partager ...ou pas ! 25€

Praline cookie XXL to share ...or not !

Paris Brest au praliné, noisette fleur de sel 14€

Praline Paris Brest, hazelnut and flower of salt

Stracciatella mascarpone aux éclats de chocolat 🌾 14€

Mascarpone stracciatella with chocolate sprinkles

Verrine framboise pistache, crème légère vanille 14€

Raspberries and pistachio verrine with vanilla light cream

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

COCKTAILS

CLASSIQUES & CRÉATIONS DU BAR FITZGERALD

LES SPARKLING COCKTAILS (15 cl) 25€

Sparkling Scott

Sirup de rose, citron vert, framboise, Champagne

Aurora

Saint-Germain, eau de rose, citron vert, orange et pamplemousse frais, menthe, Champagne

Hebei

Vodka Grey Goose, pêche, citron vert, menthe fraîche
Champagne

LES SIGNATURES (10 cl - 15 cl) 24€

Sous réserve de disponibilité des produits

La Rose Fitzgerald

Gin Bigourdan, cranberry, purée de litchi, citron vert, framboise

Hokkaïdo

Gin 44, sirup de wasabi gingembre, rose, citron vert

Venezia Twist

Gin Monkey 47, Aperol, Vermouth, zestes d'orange et citron jaune, thym brûlé

Scott's Spritz

Vodka Guillotine, Anthesite réglisse, pamplemousse, citron vert, thym, tonic

Zelda

Vodka Guillotine, jus de pomme, concombre, yuzu, sarriette

Gatsby

Midori, Vodka Guillotine, cannelle, miel, jus de pomme et citron vert

Hemingway

Tequila Milagro Silver, mûre, framboise, ginger ale, citron vert et romarin frais

Planteur Passion Punch

Rhum Bacardi 8 ans, infusé à la cannelle, liqueur de sureau, purée de fruits de la passion, jus d'ananas, citron vert

LE COCKTAIL FAVORI DE NOS CHEFS

élaboré avec le Chef Barman

26€

Safran Smash

Gin Bombay, miel, thym, safran, citron vert, jus d'ananas

Prix nets - toutes taxes et service inclus

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

LES CLASSIQUES (10 cl - 15 cl)

23€

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.
If you want a cocktail not in the list, ask our bar tender.

LES MOCKTAILS (15 cl)

19€

Raspberry Mule

Purée de framboises, citron vert, ginger beer

Coucher du soleil

Purée de framboise, jus de mangue, ananas et yuzu

La Plage

Jus de banane, jus de fraise, jus de citron vert

Détox

Limonade, concombre, yuzu, menthe

Les Virgins

Choisissez un cocktail, nous vous le préparons sans alcool

Composez votre cocktail avec notre Chef Barman.
Create your cocktail with our bar tender

CHAMPAGNE

À LA COUPE (12 cl)

Belles Rives	19€
Deutz	21€
Roederer Collection 242	25€
Charles Heidsieck Rosé	22€

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

Belles Rives	100€
Deutz	140€
Roederer Collection 242	180€
Ruinart Blanc de Blancs.....	350€
Pol Roger "Churchill" 2006.....	490€

CHAMPAGNE BRUT ROSÉS A.O.P. (75 cl)

Charles Heidsieck	150€
Bollinger	250€

CHAMPAGNE MAGNUM A.O.P. (150 cl)

Deutz Classic	290€
Amour de Deutz.....	600€

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

VINS

au verre (12 cl)

75 cl

ROSÉ

Côtes de Provence

Château Minuty Prestige 12€.....51€
Grenache-Cinsault

Côtes de Provence

Château Sainte Marguerite Symphonie....14€.....69€
Syrah-Grenache-Rolle

BLANC

Sancerre

Domaine Fouassier..... 12€..... 69€
Sauvignon

Côtes de Provence

Domaine Réal..... 12€..... 51€
Rolle

Chablis

Joseph Drouhin..... 14€..... 69€

ROUGE

Bourgogne Pinot Noir

Joseph Drouhin..... 12€..... 59€

« Rouge frais » 14€..... 72€

Bordeaux

La Chapelle de Potensac 14€..... 70€
Merlot

LIQUOREUX

Gaillac

Robert Plageoles..... 10€..... 50€
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

APÉRITIFS

Pastis Bio de Barcelonnette (4 cl).....	14€
Pastis 51, Ricard (4 cl)	12€
Martini (blanc, rouge, rosato, dry), Campari (7 cl)	12€
Antica Formula Carpano	18€
Suze (7 cl)	12€
Absinthe (4 cl)	14€
Lillet Blanc (5 cl)	12€

BIÈRES (33 cl)

Triple Karmeliet	14€
Heineken	12€
Colomba blanche - bière Corse.....	12€
Fada IPA - bière artisanale de Marseille.....	12€
Bière sans alcool	10€
Cidre bio de Provence	14€

SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero (33 cl).....	10€
Bitter San Pellegrino (10 cl)	10€
Fever Tree Tonic (20 cl).....	10€
Fever Tree Ginger Ale (20 cl)	10€
Fever Tree Ginger Beer (20 cl)	10€
Limonade (33 cl), Orangina (33 cl)	10€
Thé glacé artisanal de Provence (33cl)	12€

EAUX MINÉRALES

Perrier (33 cl)	8€
Vittel, San Pellegrino (50 cl)	8€
Acqua Panna, San Pellegrino (75 cl)	12€
VOSS, Chateldon (75 cl)	14€

JUS DE FRUITS (25 cl)

Ananas	10€
Nectar de poire.....	10€
Nectar de pêche	10€
Pomme Bio	10€
Tomate Bio.....	10€
Detox Orange Carotte Pomme.....	12€

JUS DE FRUITS PRESSÉS (25 cl)

Citron	12€
Orange	12€
Pamplemousse	12€

ALCOOLS (5 cl)

GIN

Bombay Sapphire	16€
Tanqueray	16€
Hendrick's	18€
Bigourdan de Camargue	22€
Monkey 47.....	26€
Gin 44 du Comté de Grasse	32€

VODKA

Romanov.....	15€
Belvedere.....	19€
Zubrowska Biala.....	19€
Grey Goose	20€
Guillotine	18€
Guillotine ambrée	25€
Guillotine caviar	50€

RHUM, RON

Havana 3 ans	17€
Bacardi 8 ans.....	22€
Eldorado 15 ans.....	37€
Don Papa.....	28€
Appleton 21 ans	35€
Zacapa 23 ans.....	30€
Zacapa XO	45€
Diplomatico	28€

TEQUILA

José Cuervo Silver	16€
Milagro Silver.....	18€
Patron X.O. café	19€
Patron Silver	30€
Patron Platinum	50€
Clase Azul Plata.....	40€
Clase Azul Reposado	70€
Clase Azul Gold.....	90€
Clase Azul Anejo	160€

LIQUEURS

Mandarine Impériale	14€
Amaretto.....	14€
Sambuca	14€
Cointreau	14€
St Germain Elderflower (liqueur de sureau)	14€
Get 27	14€
Marie Brizard	14€
Bailey's.....	14€
Grand Marnier	14€
Fernet Branca	16€
Drambuie	18€
Lerina verte île Sainte Honorat	25€
Lerina mandarine île Sainte Honorat	25€

SÉLECTION DE WHISKIES DU BAR FITZGERALD (5 cl)

NORTHERN AND WESTERN HIGHLANDS

Oban 14 ans	19€
Talisker 10 ans	19€

LOWLANDS

Glenkinchie 10 ans	21€
--------------------------	-----

SPEYSIDE

Aberlour 12 ans.....	19€
Cragganmore 12 ans	21€
Macallan 12 ans.....	36€
Macallan 18 ans.....	120€
Glenfiddich 12 ans	21€

ISLAY

Caol Ila	25€
Lagavulin 16 ans (Islay)	31€

BLENDED SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label	18€
Johnnie Walker Black Label.....	20€
Chivas Régal 12 ans.....	20€
Johnnie Walker Blue Label.....	50€

IRISH WHISKEY

Jameson.....	17€
--------------	-----

BOURBON & SOUR MASH WHISKY

Maker's Mark	17€
Koval « Millet » Chicago	24€
Jack Daniel's	20€
Jack Daniel's Select Single Barrel.....	26€

WHISKY JAPONAIS

Hibiki.....	29€
Yamazaki 12 ans.....	60€

DIGESTIFS

COGNAC (5 cl)

Hennessy V.S.....	18€
Rémy Martin V.S.O.P.....	26€
Hennessy X.O.....	43€
Delamain X.O. Réserve Hôtel Belles Rives.....	55€

CALVADOS (5 cl)

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

ARMAGNAC (5 cl)

Bas-Armagnac Domaine de Laubuchon 1990.....	45€
Bas-Armagnac Castarède.....	30€

EAUX-DE-VIE (5 cl)

Poire Williams, Mirabelle, Prune.....	16€
Williamine Morand.....	30€
Grappa di refosco 2009.....	40€

LIMONCELLO (8 cl)

Limoncello authentique (de la Côte Amalfitaine)	30€
Limoncello Bio de Lachanenche.....	20€

Notre cave à cigares est à votre disposition pour accompagner votre digestif.

Our Cigar cave is at your disposal to go with your digestif

CAFÉS

Expresso, Décaféiné Expresso 8€

Cappuccino 10€

Double Expresso 10€

Café au lait 10€

Latte macchiato 12€

Café frappé vanille 14€

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

Nos jeux de société pour enfants et adultes
sont à votre disposition
Our board games are at your disposal