



B
FITZGERALD
R

A PARTAGER / TO SHARE

- Panisses de pois chiche, crème poivrée ●** 28€
Chickpeas panisses, pepper cream
- Beignets de moruette au citron vert et mayonnaise Cajun** 29€
Cod fritters and Cajun mayonnaise

PLATS / DISHES

- Burrata des Pouilles, tomates du marché et pesto** 38€
Burrata from Puglia, tomatoes and pesto
- Filet de loup grillé, brocoletti et sauce vierge** 46€
Grilled fillet of bass, brocoletti and virgin olive oil sauce
- Belles Rives Burger** 43€
steak haché Charolais, sucrine, tomate, cheddar
sauce «Belles Rives» - Frites
Belles Rives Burger
steak, sucrine salad, tomatoes, cheddar
Belles Rives sauce - Fries
- Maccheronis frais ●**
Fresh maccheroni
A la sauce tomate ou pesto / tomato sauce or pesto 31€
Bolognaise / Bolognese 34€

GARNITURES / GARNISHES

- Frites French fries ● 10€
- Brocoletti Brocoletti ● 10€
- Mesclun Mesclun salad ● 8€
- Purée Mashed potatoes ● 10€

CARTE SWEET

Disponible de 15h à 22h
Available from 3pm to 10pm

UNE TOUCHE DE TENDRESSE A TOUCH OF SWEETNESS

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 freshly cooked

Soufflé minute 🕒 18€

Chocolat intense, crème glacée vanille

Dark chocolate soufflé, vanilla ice cream

Gaufrette caramélisée 14€

Crème légère vanille au confit de myrtilles

Caramelised waffle, vanilla cream with blueberry confit

Crème brûlée 16€

Noix de coco, parfait glacé, maracuja au caramel exotique

Coconut, iced parfait, maracuja with exotic caramel

Glace ou sorbet artisanal 5€

Citron de Sicile, fraise, vanille, chocolat, noisette du

Piemont, 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)

28€

Sparkling Scott

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

Le Great Gatsby

St Germain, Champagne, eau de rose, citron vert, orange, pamplemousse, menthe
St Germain, Champagne, rose water, lime, orange, grapefruit, mint

LES SIGNATURES (20cl)

26€

Rose Fitzgerald

Gin Bigourdan Italicus, framboise, litchi, sirop de rose et citron vert
Bigourdan Italicus Gin, raspberry, lychee, rose syrup and lime

Nick's Highball

Gin Hendrick's, Calvados, St Germain, tonic, citron, menthe fraîche, concombre
Gin Hendrick's, Calvados, St Germain, tonic, cédrat, menthe fraîche, concombre

Belles Rives Bliss

Mezcal Mahani infusé au piment jalapeños, citron, honey mix safran, mousse d'agrumes
Mahani Mezcal infused with jalapeño pepper, 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, Bitter Tonka
Bourbon Makers Mark, Brandy Napoleon Cortel, Amaretto, Tonka Bitter

COCKTAIL

28€

«100 ANS DE F. SCOTT FITZGERALD»

Gin Rickey

Mistral, vermouth Del professor rouge à la lavande, amer de figue et bitter à la verveine
Mistral, Del professor red vermouth with lavender, fig bitter and verbena bitter

NO LOW COCKTAIL (15 cl)

24€

Gin & Typewriter

Gin désalcoolisé, soda à la verveine, verjus et miel

De-alcoholised gin, verbena soda, verjuice and honey

LES CLASSIQUES (15 cl)

26€

Short Drinks

Margarita, Caipirinha, Whiskey sour, Cosmopolitan, Manhattan, Negroni, Daiquiri, White lady, Espresso Martini, Maï Tai, Americano...

Long Drinks

Mojito, Singapour sling, 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)

22€

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, menthe fraîche

Mango, strawberry, ginger, lime, fresh mint

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	690€

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

Minuty Rose et Or	15€	74€	150€
Domaine Ott	19€	105€	220€
Sainte-Marguerite Fantastique	17€	102€	

BLANC

Côtes de Provence Minuty Prestige	14€	69€	
Sancerre Domaine Fouassier 	16€	69€	140€
Bourgogne-Chardonnay Joseph Drouhin	14€	68€	
Chablis Domaine Laroché	16€	72€	150€
Rully Domaine Faiveley 2022		105€	
Meursault Michelot 2023		190€	

ROUGE

Côtes de Provence Minuty Prestige	14€	69€	
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

Muscat du Cap Corse Muriel Giudicelli 	14€ (10cl)	70€	
Sauternes La Chartreuse de Coutet	18€ (10cl)	110€	

GIN

Bigourdan de Camargue	24€
Monkey 47	28€
Gin 44 du Comté de Grasse	34€
Beefeater	16€
Bombay Sapphire	19€
Tanqueray	19€
Hendrick's	21€

VODKA

Guillotine	18€
Guillotine ambrée	25€
Guillotine caviar	50€
Belvedere	21€
Grey Goose	22€

RHUM & CACHACA

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 Port Ruige 25€

Speyside

Aberlour 12 ans 23€

Cragganmore 12 ans 26€

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€

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> (33 cl)	
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)	10€

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 Guatemala, Brésil ou Ethiopie	8€
Décaféiné Expresso	10€
Cappuccino	12€
Double Expresso	12€
Café au lait	12€
Latte macchiato	14€
Chocolat chaud	12€

THÉS 12€

Thé noir

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Ceylan

Thé vert

Long Jin, Jasmin, aux fruits rouges

Infusions

Menthe, Tilleul, Verveine, Gingembre,
Rooibos des Vahinés

EAUX MINÉRALES

Perrier (33 cl)	8€
Evian ou Badoit (75 cl)	12€