



B  
FITZGERALD  
R

# CARTE

Disponible de 17h30 à 22h  
Available from 5.30pm to 10pm

## A PARTAGER / TO SHARE

- Pissaladière «faite maison» aux oignons confits, anchois de Cantabrie et olives Taggiasche** 22€  
*Homemade onion confit pissaladiere, Cantabria anchovies & Taggiasche olives*
- Panisses de pois chiche, crème poivrée ●** 24€  
*Chickpeas panisses, pepper cream*
- Beignets de moruette au citron vert et mayonnaise Cajun** 24€  
*Cod fritters and Cajun mayonnaise*

## PLATS / DISHES

- César Salade, sauce césar au basilic volaille grillée, œuf mollet, anchois, bacon** 36€  
*Caesar salad, basil caesar sauce grilled chicken, soft-boiled egg, anchovies, bacon*
- Filet de loup grillé, broccoletti et sauce vierge** 43€  
*Grilled fillet of bass, broccoletti and virgin olive oil sauce*
- Tagliata de bœuf Angus, roquette, parmesan et tomates confites purée à la marjolaine** 48€  
*Tagliata of Angus beef, rocket, parmesan and confit tomatoes, marjoram purée*
- Belles Rives Burger steak haché Charolais, sucrine, tomate, cheddar sauce «Belles Rives» - Frites** 36€  
*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 26€  
Bolognaise / Bolognese 29€

## GARNITURES / GARNISHES

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

 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 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) 26€

#### Sparkling Scott

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

#### Daisy Royal

Vodka Eristoff infusée au basilic, Champagne, sirop de framboise, citron  
*Basil-infused Eristoff vodka, Champagne, raspberry syrup, lemon*

### LES SIGNATURES (20cl) 25€

#### 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*

# COCKTAILS

## NO LOW COCKTAIL (15 cl)

22€

### Gin & Typewriter

Gin désalcoolisé, soda à la verveine, verjus et miel  
*De-alcoholised gin, verbena soda, verjuice and honey*

## LES CLASSIQUES (15 cl)

24€

### 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)

20€

### 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

Château Sainte Roseline 12€ 59€

Minuty Rose et Or 17€ 74€ 150€

Domaine Ott 18€ 105€ 220€

## BLANC

### Côtes de Provence

Minuty Prestige 14€ 69€

### Sancerre

Domaine Fouassier  14€ 69€ 140€

### Bourgogne-Chardonnay

Joseph Drouhin 14€ 68€

### Chablis

Domaine Laroche 16€ 72€ 150€

### Rully

Domaine Faiveley 2022 105€

### Meursault

Michelot 2023 190€

## ROUGE

### Corse « Rouge frais »

Clos d'Alzeto 12€ 62€

### 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€

## LIQUREUX

### Muscat du Cap Corse

Muriel Giudicelli  14€ (10cl) 70€

### Sauternes

La Chartreuse de Coutet 18€ (10cl) 110€

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€
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€