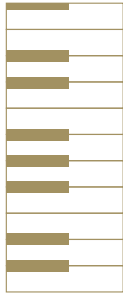


BELLES RIVES



**B
FITZGERALD
R**



À PARTAGER / TO SHARE

Panisses de pois chiche, crème d'olive noire • 🌾	19€
<i>Chickpeas farinata with black olive cream</i>	
Beignets de homard et mayonnaise passion	24€
<i>Lobster fritters and passion fruit mayonnaise</i>	
Pissaladière maison aux oignons confits, anchois de Cantabrie & olives taggiasche •	22€
<i>Onion confit pissaladiere, Cantabria anchovies & Taggiasca olives</i>	
Stracciatella, pesto de pistache et framboise 🌾	25€
<i>Stracciatella, pistachio and raspberry pesto</i>	
Caviar, blinis et condiments	
<i>Caviar with buckwheat blinis and condiments</i>	
Prunier Osciète 30g	120€
Astara platine 30g	95€

PLATS / DISHES

Salade César, poulet grillé, oeuf, anchois, bacon 🍖	34€
<i>Caesar salad, grilled chicken, egg, anchovies, bacon</i>	
Poke bowl au thon mariné, riz vinaigré, oeufs tobiko, avocat, algues de Nori 🌾	37€
<i>Marinated tuna poke bowl, vinegared rice, tobiko roe, avocado, nori seaweed</i>	
Filet de loup grillé, haricots verts et beurre blanc aux algues 🌾	39€
<i>Grilled sea bass fillet, green beans and seaweed beurre blanc</i>	
Belles rives burger : Pain tigré, sauce Jack Daniel's, steak haché Charolais, cornichons, sucrine, comté, bresaola, oignons frits - Frites	38€
<i>Belles Rives Burger : Tiger bread bun, Jack Daniel's sauce, Charolais beef patty, pickles, baby gem lettuce, comté cheese, bresaola, fried onions - Fries</i>	
Tagliata de boeuf, condiment chimichuri, roquette, parmesan et tomates Australiennes - Frites	45€
<i>Beef tagliata with chimichurri condiment, arugula, parmesan and Australian tomatoes - Frites</i>	

PÂTES / PASTA

Maccheroni frais / Fresh maccheroni •	
Sauce napolitaine, beurre	26€
<i>Neapolitan sauce and butter</i>	
Sauce bolognaise	29€
<i>Bolognese sauce</i>	
Sauce pesto • 🌾	27€
<i>Pesto sauce</i>	

🌾 Sans gluten • 🍌 Végétarien 🍖 Porc

Tarifs nets, taxes & service inclus, hors boissons - Origine des viandes : France & USA
 Carte des allergènes disponible. Allergen list available
 The above rates are net and include taxes & service charges, drinks not includ.
 Origin of the meats : France & USA

GARNITURES / GARNISHES

Frites <i>French fries</i> •	8€
Mesclun et tomates cerises • <i>Mesclun salad with cherry tomatoes</i>	8€
Haricots verts <i>Green beans</i> •	8€

ENFANTS / KIDS

Loup rôti, purée 🌾 <i>Roasted sea bass with mashed potatoes</i>	24€
Aiguillettes de volaille multigrains, sauce barbecue <i>Poultry strips multigrain, barbecue sauce</i>	25€
Maccheroni frais Sauce napolitaine / bolognaise / pesto ou beurre <i>Maccheroni pasta</i> <i>Napolitan sauce / Bolognese / pesto / butter</i>	21€

UNE TOUCHE DE TENDRESSE
A TOUCH OF SWEETNESS

Éclair à la noisette du Piémont, crème noisette, coeur coulant praliné et copeaux de gianduja (à partager ou pas) <i>Piedmont hazelnut éclair, hazelnut cream, molten praline heart and Gianduja shavings... to share... or not!</i>	25€
Soufflé minute au chocolat intense, crème glacée vanille 🌾 <i>Dark chocolate soufflé, vanilla ice cream</i>	18€
Riz au lait de coco, fruits exotiques et sorbet mangue 🌾 <i>Coconut rice pudding, exotic fruits and mango sorbet</i>	16€
Vacherin fruits rouges, crème framboise, compotée de myrtilles sauvages, parfait glacé citron vert 🌾 <i>Red berries Vacherin, raspberry cream, blueberry compote, lime iced parfait</i>	16€
Gaufrettes caramélisées, crème légère vanille et caramel onctueux, éclats de nougatine <i>Caramelized waffles, vanilla cream with velvety caramel and nougatine chips</i>	14€
Glace ou sorbet artisanal 🌾 Citron de Sicile, fraise, vanille, chocolat, noisette du Piémont, pistache de Sicile, yaourt nature, rhum-raisins <i>Sicilian lemon, strawberry, vanilla, chocolate, Piedmont hazelnut, Sicilian pistachio, plain yoghurt, rum and raisin</i>	5€



Sans gluten



Végétarien



15 minutes d'attente

Toute l'équipe du Bar Fitzgerald vous souhaite un très agréable moment

Merci de ne pas nourrir les oiseauxAll the Bar Fitzgerald staff wish you a very pleasant time - **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

COCKTAILS

CRÉATIONS DU BAR FITZGERALD

LES SPARKLING COCKTAILS (15 cl) 28€

Daisy Royal

Vodka infusée au basilic, sirop de framboise maison, jus de citron, champagne, mousse de champagne à la framboise

Basil-infused vodka, homemade raspberry syrup, lemon juice, champagne, raspberry champagne foam

The Great Gatsby

St-Germain, champagne, citron vert, orange, pamplemousse, menthe

St-Germain, champagne, lime, orange, grapefruit, mint

LES SIGNATURES (20cl) 26€

Rose Fitzgerald

Gin, italicus, framboise, jus de litchi, jus de cranberry, jus de citron, sirop de framboise

Gin, italicus, raspberry, lychee juice, cranberry juice, lemon juice, raspberry syrup

Zelda's Reverie

Gin, liqueur de violette, jus de citron, sirop de rose maison

Gin, violette liqueur, lemon juice, homemade rose syrup

The Flaming Youth

Tequila infusée à l'ananas, liqueur de mandarine, jus de citron vert, sirop de piment oiseau maison

Pineapple infused tequila, mandarin liqueur, lime juice, homemade pepper syrup

Crimson Dream

Vodka, crème de framboise, jus de citron, jus de fraise, basilic, sirop de framboise

Vodka, raspberry liqueur, lemon juice, strawberry juice, basil, raspberry syrup

Old Charm

Bourbon, amaretto, angostura bitter, sirop de romarin maison

Bourbon, amaretto, angostura bitter, homemade rosemary syrup

COCKTAILS

CREATIONS DU BAR FITZGERALD

LES SIGNATURES (20cl)

26€

Velvet Jazz

Rhum, liqueur de pamplemousse rose, jus de citron vert, sirop de miel safran maison

Rhum, pink grapefruit liqueur, lime juice, homemade honey and saffron syrup

Mapple & Oak

Bourbon, vermouth rouge, cognac VS, jus de citron, sirop d'érable

Bourbon, sweet vermouth, cognac VS, lemon juice, mapple syrup

Earl Cherry

Cherry brandy, rhum blanc, cointreau, sirop de thé Earl Grey maison, jus de citron

Cherry brandy, light rhum, cointreau, homemade Earl Grey syrup, lemon juice

Flower Sour

Pisco infusé à l'hibiscus, jus de citron, sirop de rose maison, sirop de sucre, mousse d'Italicus

Hibiscus infused pisco, lemon juice, homemade rose syrup, sugar syrup, Italicus foam

LES CLASSIQUES (15 cl)

24€

Nos barmans réalisent tous vos classiques, avec précision et savoir-faire. Chacun de nos cocktails peut également être sublimé par une sélection de spiritueux premium, proposés en supplément.

Our bartenders craft all your favorite classics with precision and skill. Each of our cocktails can also be elevated with a selection of premium spirits, available with an additional charge.

SÉLECTION SANS ALCOOL

NO LOW COCKTAIL (15 cl)

22€

Minted Caprice

Gin désalcoolisé, jus de citron, concombre, menthe, tonic méditerranéen

Alcohol free gin, lemon juice, cucumber, mint, mediterranean tonic

LES PÉTILLANTS

au verre (12 cl)

75 cl

ET VIN SANS ALCOOL

Comme un Bellini

14€

65€

Moscato sans alcool et purée de pêche

Non-alcoholic Moscato and peach puree

Comme un Rossini

14€

65€

Moscato sans alcool et purée de fraise

Non-alcoholic Moscato and strawberry puree

Oh my baie

10€

48€

Vin rosé de Provence désalcoolisé

LES MOCKTAILS (15 cl)

18€

Golden Hour Ice Tea

Thé noir, sirop de vanille, sirop de pêche, jus de citron, menthe fraîche

Black tea, vanilla syrup, peach syrup, lemon juice, fresh mint

Ashes and Sun

Jus d'ananas, purée de passion,

jus de citron vert, sirop de piment oiseau maison

Pineapple juice, passionfruit puree,

lime juice, homemade pepper syrup

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

Prix nets - toutes taxes et service inclus

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

Net prices - all taxes and service included

Alcohol abuse is dangerous for your health - drink in moderation

CHAMPAGNE

A LA COUPE (12 cl)

Belles Rives	19€
Deutz	23€
Roederer Collection	26€
Charles Heidsieck Rosé	27€

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

Belles Rives	105€
Deutz	140€
Roederer Collection	180€
Laurent Perrier (K)	220€
Ruinart Blanc de Blancs	350€
Dom Pérignon	600€
Armand de Brignac Gold	600€
Cristal Roederer	650€

CHAMPAGNE BRUT ROSÉS A.O.P. (75 cl)

Charles Heidsieck	180€
Laurent Perrier	300€
Cristal Rosé	900€
Dom Pérignon Rosé	900€

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

Deutz Classic	280€
Roederer Collection	360€
Ruinart Blanc de Blancs	700€
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

SÉLECTION DE VINS

ROSÉ

au verre (12 cl)

75 cl

150cl

Côtes de Provence

Minuty Rose et Or 15€ 74€ 150€

Domaine Ott 18€ 105€ 210€

Whispering Angel  110€

BLANC

Sancerre

Domaine Thomas 16€ 70€ 140€

Bourgogne-Chardonnay

Girardin 15€ 75€

Chablis

Domaine Laroche 15€ 72€ 150€

Rully

Domaine Faiveley 2022 105€

Meursault

Michelot 2023 190€ 380€

Corton Charlemagne Grand Cru

Jean Chartron 2023 600€ 1200€

ROUGE

Bordeaux

Les Ormes Sorbet 14€ 72€ 142€

Bourgogne Pinot Noir

Vieilles Vignes 16€ 79€ 160€

Gigondas

Domaine des Olympes 15€ 75€

Châteauneuf du Pape

Saint Préfert 2015 180€

LIQUOREUX (10cl)

Muscat du Cap Corse

Muriel Giudicelli  14€ 70€

Sauternes

La Chartreuse de Coutet 18€ 110€

ALCOOLS

5 cl

GIN

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

VODKA

Eristoff	18€
Belvedere	21€
Grey Goose	22€
Alma	20€
Haku	22€

RHUM & CACHACA

Appleton 21 ans	38€
Zacapa 23 ans	32€
Zacapa XO	48€
Rhum Bacardi blanc	18€
Rhum Ferroni Ambré	21€
Rhum Bacardi 8 ans	28€
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€
Amaretto Disaronno	15€
Mandarine Impériale	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€
Liqueur Cartron Vanille, Mandarine, Violette, Cacao brun, Passion, Cacao blanc, Pêche, Framboise	15€

PORTO

Porto blanc ou rouge (10 cl)	15€
Porto Tawny 20 ans Ramos Pinto (10 cl)	28€

SÉLECTION DE WHISKIES

5 cl

Northern & Western Highlands

Oban 14 ans	23€
Talisker Port Ruighe	25€

Speyside

Aberlour 10 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 Whiskey

Jameson	18€
---------	-----

Bourbon & Rye Whisky

Maker's Mark	19€
Koval « Millet » Chicago	29€
Jack Daniel's	21€
Jack Daniel's Select Single Barrel	28€
Woodford reserve	32€

Japanese Whisky

Toki	21€
Hibiki Blossom Harmony	49€

APÉRITIFS

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€

BIÈRES (33 cl)

Maison Bacho (blonde, blanche, IPA)	12€
<i>bière locale de Tournettes-sur-Loup</i>	
Triple Karmeliet	14€
Heineken	12€
Heineken 0 (sans alcool)	10€

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€
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	18€
---------------------------	-----

LIMONCELLO

Limoncello de Mediterraneo	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€
Orangina (25 cl)	10€
Fever Tree Ginger Ale, Fever Tree Ginger Beer, Fever Tree Tonic (20 cl)	10€
Limonade artisanale Benedetti	14€
Thé Glacé artisanal bio	12€

JUS DE FRUITS (25 cl) 10€

Ananas, abricot, fraise, mangue, litchi, cranberry
Nectar de poire ou de pêche Bio
Pomme ou tomate Bio
Pineapple, apricot, strawberry, mango, lychee, cranberry
Organic pear or peach nectar
Organic apple or tomato

JUS DE FRUITS PRESSÉS (25 cl) 12€

Citron, pamplemousse ou orange
Lemon, grapefruit or orange

CAFÉS

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

THÉS 12€

Thé noir

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling,
Saint James O.P., Goût Russe 7 Agrumes

Thé vert

Long Jin, Jasmin, Fruits rouges, menthe

Infusions

Menthe, Camomille, Verveine, Gingembre,
Rooibos des Vahinés

EAUX MINÉRALES

Perrier (33 cl)	8€
Evian ou Badoit (75 cl)	14€

Nos jeux de société pour enfants et adultes
sont à votre disposition

Our board games are at your disposal