

Contenance des Verres

Apéritifs	7 cl
Anisés	5 cl
Alcools & Eaux de Vie	5 cl
Whiskies	5 cl
Portos & Sherries	7 cl
Liqueurs	5 cl



Bar
Gordon Bennett

La Carte

LA RESERVE DE BEAULIEU, La Douceur de Vivre

En quittant la rade de Villefranche-sur-mer, on découvre le village de Beaulieu, qui représente depuis des décennies la douceur de vivre de la French Riviera. Tout a commencé quand le Niçois Pierre Lottier ouvrit un restaurant de bord de mer, en 1880.

Le succès fut immédiat. Les clients arrivaient de Nice sur un petit bateau nommé le « Vent Debout », pour déguster loupes, daurades et crustacés d'une fraîcheur exemplaire et pour cause : on les sortait au dernier moment de grands bassins d'eau de mer, d'où le nom « la Réserve ». Dix ans plus tard, James Gordon Bennett, fondateur du New York Herald Tribune, tombe amoureux du lieu et en fait l'une des étapes incontournables de la Côte d'Azur. Depuis cette époque, de Greta Garbo à Winston Churchill et de Pablo Picasso à Orson Welles, tout le gotha du monde politique et du show Business a défilé dans ce havre de paix. Repris depuis 1997 par Jean-Claude et Nicole Delion, ce petit palace de poche au charme attendrissant a su conserver un discret parfum de nostalgie. Comme un Bonbon rose, alanguie sur la baie des Fourmis, entre la villa Kérylos et le port de plaisance, la belle maison toscane ressemble à un luxueux bateau de croisière où rien n'est laissé au hasard. Il y a une grande piscine face à la mer, et le jardin embaumé couvert de massifs de fleurs.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
(Prix NETS T.V.A. incluse, service compris.)
La Maison n'accepte pas les chèques.



LA RESERVE DE BEAULIEU, Easy Living

Leaving the bay of Villefranche-sur-Mer, one comes upon the village of Beaulieu. For decades, it has symbolised the sweet pace of life on the French Riviera, but the story began in 1880, when Pierre Lottier from Nice opened a seafront restaurant to immediate success. Clients sailed in from Nice on a tiny boat called the « Vent Debout ». They would tuck into sea bass, sea bream and shellfish of exemplary freshness, and not without reason, as they were fished out of huge seawater tanks at the very last minute - hence the name « La Reserve ». Ten years later, James Gordon Bennett, founder of the New York Herald Tribune, fell in love with the place and ensured it became a landmark of the Côte d'Azur. Since his day, the crème de la crème of politics and show biz have favoured this haven of peace – from Greta Garbo to Winston Churchill, and from Pablo Picasso to Orson Wells. Taken over in 1997 by Jean-Claude and Nicole Delion, this endearingly charming, pocket palace-hotel has managed to preserve an understated hint of nostalgia. Like a piece of pink confectionary, this beautiful Tuscan residence lounges in the Baie des Fourmis between Villa Kérylos and the marina. It is reminiscent of a luxurious cruise liner in which no details are left unchecked. Outside, there is a huge pool facing the sea and heavily scented gardens awash with flowerbeds.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
(Prix NETS T.V.A. incluse, service compris.)
La Maison n'accepte pas les chèques.

Champagne à la coupe

Taittinger Brut Réserve	22 €
Taittinger Rosé Prestige	27 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2006	36 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2006	42 €

Champagne à la bouteille

Taittinger Brut Réserve	104 €
Taittinger Rosé Prestige	119 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2006	234 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2006	254 €
Dom Pérignon, 2009	335 €

Vin au verre

<u>A.O.P. Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge) Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	17 €
--	------

<u>A.O.P. Côtes de Gascogne</u> Domaine du Tariquet	15 €
--	------

<u>A.O.P. La Vallée de la Loire</u> Sancerre « Clos du Roy » 2016, P. Jolivet	17 €
--	------

<u>A.O.P. Bourgogne</u> (Blanc, Rouge)	18 €
--	------

<u>A.O.P. Bordeaux</u> (Rouge)	18 €
--------------------------------	------

Apéritif

Pastis 51, Pastis des Creissauds,	
Pastis Bardouin, Absinthe	14 €
Campari, Suze	14 €
Martini Bianco, Dry, Rosso	14 €

Porto Ramos Pinto et Xerès

Sherry Tio Pepe	14 €
Blanc	14 €
Collector Reserva	15 €
Quinta de Ervamoira 10 ans	17 €
Quinta do Bom Retiro 20 ans	19 €
Vintage 2005	29 €
Vintage 2007	25 €
Vintage 1997	38 €
Late Bottled Vintage 2012	23 €
Late Bottled Vintage 2005	27 €

Bouteilles

Graham's 2000	240 €
Graham's 40 ans	329 €

LE COIN "SNACK"

Service de 18h00 – 22h00

Côté salé...

Le Fameux Croque-Madame « Réserve » à la Truffe, 49 €
truffe et vieux parmesan, salade verte

Foie Gras, Chutney Olives 41 €

Crème de Légumes, 22 €
croûtons et ciboulette

Salade Mixte 38 €

Saumon Fumé à la ficelle, 39 €
crème acidulée, blinis

Huîtres Spéciales N° 2 (6 Pièces), 51 €
vinaigre de vin à l'échalote, pain de seigle

Club Sandwich « Réserve » 1 étage 40 € 2 étages 53 €

Nuggets de Poulet, 45 €
sauce Barbecue, frites **ou** salade

Spaghetti **ou** Penne, 37 €
sauce au choix : Napolitaine / Pistou / Bolognaise

Omelette Nature **ou** Accompagnée 24 €
(champignons de Paris, jambon, fromage, ...)

Assiette de Fromages affinés 22 €

« Un moment de plaisir... »

Caviar Oscietre 30 grammes et ses condiments	150 €
Caviar Oscietre 50 grammes et ses condiments	250 €
Caviar Beluga 30 grammes et ses condiments	500 €

Côté candie...

Baba Piñacolada, 23 €
sorbet noix de coco

Mousse au Chocolat Sans Sucre 21 €

Crème Brûlée 18 €

Glaces et Sorbets Maison 19 €

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

(Prix NETS T.V.A. incluse, service compris.)

La Maison n'accepte pas les chèques.

CAVE À CIGARES

Havane

Montecristo Joyitas	15 €
Montecristo N° 5	20 €
Montecristo N° 4	30 €
Montecristo Eagle Open	45 €
Cohiba Siglo I	20 €
Cohiba Siglo II	30 €
Cohiba Robusto	45 €
Hoyo Monterey Épicure 2	30 €
Partagas D 4	30 €
H. Upmann Short Corona	20 €

Saint Domingue

Davidoff Ambassadeur	15 €
Davidoff 2000	30 €
Arturo Fuente Opus X	80 €

Nicaragua

Davidoff Robusto	35 €
------------------	------

Brésil

San Pedro	20 €
-----------	------

Equateur

San Pedro	20 €
-----------	------

Vodka

Zubrowka	Pologne	18 €
Russian Standard	Russie	18 €
Ketel 1	Pays-Bas	20 €
42 Below	Nvlle Zélande	20 €
Grey Goose	France	21 €
Belvedere	Pologne	21 €
Wyborowa Exquisite	Pologne	21 €
Tito's	États-Unis	22 €
Ciroc	France	23 €
Mamont	Russie (Sibérie)	41 €
Kauffman	Russie	52 €

Gin

Gordon's	London Gin	18 €
Hendrick's	Ecosse	20 €
Bombay Sapphire	London Gin	20 €
Tanqueray 10	London Gin	20 €
Generous	France	22 €
Mare	Espagne	24 €
Aviation	Etats-Unis	24 €
Bulldog	London Gin	25 €
Monkey 47	Allemagne	26 €
Citadelle	France	26 €

Tequila

Patron Silver, Jose Cuervo Silver	18 €
Patron Añejo, Jose Cuervo Reposado	20 €
Gran Patron Platinum	39 €
Milagro Silver	22 €
Milagro Anejo	24 €

Rhum

Diplomatico 2002	Venezuela	58 €
Havana Club 7 ans	Cuba	25 €
Havana Club 15 ans	Cuba	30 €
Zacapa 23 ans	Guatemala	38 €
Zacapa XO	Guatemala	65 €
Appleton 12 ans	Jamaïque	27 €
Appleton 21 ans	Jamaïque	87 €
La Mauny Extra	Martinique	55 €
Millonario 15 ans	Pérou	19 €
Millonario XO	Pérou	61 €
Centenario 20 ans	Costa Rica	28 €
Don Papa	Philippines	26 €
Riise Extra	St Thomas	46 €
Belize 11 ans	St Thomas	23 €
Guatemala 9 ans	Guatemala	21 €
Angostura 7 ans	Trinidad	22 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

(Prix NETS T.V.A. incluse, service compris.)

La Maison n'accepte pas les chèques.

Cocktails



SELECTED TEA SINCE 1823

Champagne

24 €

Bellini de Miss Jenny : Coulis de Pêche Blanche, Champagne (également à la fraise)

Bennett : Pamplemousse pressé, Mandarine Impériale, Champagne

Samedi 7 : Grand Marnier, Citron Vert, Champagne

Beaulieu & Monaco : Vodka, Cherry Marnier, Sorbet Mandarine, Champagne

Rhum

24 €

Mojito Royal : Rhum Cubain, Menthe Fraîche, Citron Vert, Cassonade, Champagne

Mai Tai : Rhum Arrangé, St. Germain, Citron, Jus d'Ananas

Doudou : Rhum Ambré, Coulis de Framboise, Grand Marnier, Jus de Citron Vert

Le Planteur de la Réserve : Rhum Ambré, Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Jus de Pamplemousse

Vodka

24 €

Sissi : Vodka, St. Germain, Crème de Fraise, Jus de Pêche de Vigne

Porn Star : Vodka, Sirop de Vanille, Fruit de la Passion, Champagne

Ginger Pear : Vodka, Nectar de Poire, Romarin, Miel, Gingembre

Whisky

24 €

Monsieur Dennis : Woodford, Liqueur d'abricot, Coulis de Pêche, Ginger Ale

Old Fashioned : Woodford, Angostura Bitter, Sucre, Cerises

Edinburgh Bocker : Whisky, Drambuie, Thé Chaï

Sazerac : Rye Whisky, Angostura, Sucre de Canne, Absinthe

Tequila

24 €

Agave : Tequila, Galiano, Pamplemousse Pressé, Sirop de Grenadine

Diablo : Tequila, Jus de Citron, Sucre de Canne, Ginger Beer

Cactus : Tequila, Jus d'Ananas, Cointreau, Piment

Mexican : Tequila, Triple Sec, Curaçao Bleu, Pamplemousse Pressé, Tonic Light

Gin

24 €

Audrey's Love : Gin, Crème de Cassis, Jus de Rhubarbe, Ginger Beer

Lady Passion : Gin, Passoã, Fruit de la Passion

Aviator : Gin, Marasquin, Jus de Citron, Violette

Gin Basil Smash : Gin, Basilic, Citron, Sucre de Canne

Thé Noir

8 €

Classic English Tea

Mélange de thés (Assam, Ceylan, Kenya)

Arôme : Puissant

Darjeeling Summer

Récolté sur les hauts plateaux de l'Himalaya

Arôme : Fleuri

Splendid Earl Grey (Création Ronnefeldt)

Darjeeling parfumé Citron / Bergamote

Smoked China

Thé noir fumé

Classic Chai

Thé noir Assam.

Célèbre mélange indien de thés et d'épices

Thé Vert

8 €

Superior Gyokuro

Thé vert japonais

Arômes : Tendre et légèrement sucré

Jasmine Pearls

Thé vert au jasmin

Morgentau

Thé vert Sencha

Arômes : Floral et fruité

Milky Oolong

Les feuilles de thé sont vaporisées avec un mélange d'eau et de lait avant d'être roulées en petites boules.

Les Infusions

8 €

Vanilla Roibosh

Infusion sud-africaine avec de la vanille savoureuse et onctueuse

Get The Power

Infusion de fruits, jus de groseille et noix de cola pour le refaire le plein d'énergie.

Granny's Garden

Infusion fraîche et fruitée à base de rhubarbe et vanille Bourbon

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

(Prix NETS T.V.A. incluse, service compris.)

La Maison n'accepte pas les chèques.

Infusions Artisanales

(Anne Ménoret | Breil-sur-Roya)



Les Fleuries

8 €

Le Chant des Cigales

Arôme fleuri, base tilleul, digestive et apaisante.

Tilleul, pétales de rose, sauge, lavande.

Au Bonheur des Dames

Puissante identité jasmin, très apaisante et rafraîchissante.

Feuilles de framboisier, jasmin, origan, sauge, marguerite.

Solstice

Identité camomille, fleurie intense.

Mélisse, camomille, thym, sauge, pétales de rose, trémière.

Le Merle Bleu

Infusion apaisante et désaltérante.

Verveine, fenouil sauvage, fleur de sureau et pétales de rose.

Les Boisées

8 €

Pantaï

Identité méditerranéenne, désaltérante et stimulante.

Feuilles d'olivier, menthe sauvage, thym, lavande,

pétales de tournesol.

Les Médicinales

8 €

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

Thym

Propriétés : Digestive, Respiratoire

Badiane

Propriété : Digestive

Citronnelle

Propriétés : Digestive, Calmante

Anis Vert

Propriété : Digestive

Cocktails

Martini's

24 €

Gimlet de Mr. Bradshaw : Vodka, Lime Juice Cordial

Tangerine Martini : Gin, Mandarine Impériale, Jus de Mandarine

Cappuccino Martini : Vodka, Café, Liqueur de Café, Lait

Ruby Vesper : Gin, Vodka, Lillet Rouge

Strawberry Martini : Vodka, Chambord, Coulis de Fraise

After Dinner

24 €

Pom Pom Girl : Calvados, Manzana, Jus de Pomme Cox

Brandy Beaulieu : Cognac, Cointreau, Cherry Marnier, Jus de Citron

Grasshopper : Crème de Cacao Blanc, Get 27, Crème Fraîche

Stinger : Cognac, Get 31

Mocktails

16 €

St. Jean : Pamplemousse Pressé, Sirop d'Orgeat, Ginger Beer

Mistinguet : Jus de Groseille, Jus de Pêche de Vigne,
Jus de Pomme Cox, Tonic Light

Liz : Sirop de Framboise, Jus de Pomme, Ginger Beer

Sheila bitter : Nectar de Groseille, Pamplemousse pressé, San Bitter

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

Quelques suggestions

24 €

Green Spritz : Chartreuse, Concombre, Prosecco, Citron

Americano de Sir Alex : Campari, Martini Rouge, Noilly Prat, Perrier

Caïpirinha : Cachaça, Sucre de Canne, Citron vert

Aperol Spritz : Aperol, Vin blanc, Champagne

Moscow Mule : Vodka, Gingembre, Citron Vert,
Sucre de Canne, Ginger Ale

Bourbon Sour : Woodford, Sucre, Jus de Citron

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

(Prix NETS T.V.A. incluse, service compris.)

La Maison n'accepte pas les chèques.

Whiskies

Highlands

Glenfiddich 40 ans	207 €
Glenfiddich 26 ans	82 €
Glenfiddich 21 ans	34 €
Glenfiddich 18 ans	28 €
Glenfiddich 12 ans	20 €

Highland Park 30 ans	104 €
Cragganmore 12 ans	20 €
Macallan Amber	19 €
Macallan Sienna	31 €
Macallan Ruby	41 €

Western Highlands

Oban 14 ans	22 €
-------------	------

Northern Highlands

Glenmorangie 10 ans	19 €
Glenmorangie 18 ans	39 €
Knockando 12 ans	18 €

Speyside

The Glenlivet 12 ans	21 €
The Glenlivet 25 ans	74 €
Balvenie 14 ans	30 €
Balvenie 21 ans	89 €

Southern Highlands

Dalwhinnie 15 ans	22 €
-------------------	------

Skye

Talisker 10 ans	21 €
-----------------	------

Islay

Bunnahabhain 25 ans	34 €
Bunnahabhain 12 ans	23 €
Lagavulin 16 ans	22 €
Laphroaig 10 ans	19 €

Lowland

Auchentoshan 12 ans	23 €
Glenkinchie 10 ans	19 €

Boissons

Bière

Kronenbourg 1664, Heineken, Peroni, Corona, Blonde de St. Tropez, Bière Sans Alcool, Pietra, Bière du Comté (Blonde, Blanche, Ambrée)	12 €
--	------

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro Fever-Tree Tonic, Ginger Beer, Limonade Ginger Ale, San Bitter, Orangina	10 €
---	------

Fruits Pressés

Orange, Pamplemousse, Citron	12 €
------------------------------	------

Eaux Minérales

Perrier, Vittel, San Pellegrino	8 €
---------------------------------	-----

Boissons Chaudes

Expresso	8 €
Double Expresso	10 €
Cappucino	11 €

Chocolat	9 €
----------	-----

Malongo Café

La Grande Réserve Brésil Sul de Minas Colombie Suprême Moka d'Éthiopie Blue Mountain de la Jamaïque	8 € 9 €
---	------------------------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
(Prix NETS T.V.A. incluse, service compris.)
La Maison n'accepte pas les chèques.

Whiskies

Calvados

Lemorton 1999	18 €
Lemorton 1987	20 €
Lemorton 1972	26 €
Lemorton Rareté	64 €
Lemorton 1969	44 €
Groux Venerable	28 €
Groult "Doyen d'Âge"	42 €
Groult "Ancestrale"	81 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	224 €

Marc & Grappa

Provence Pibarnon 1994	22 €
Poli Morbida "Smooth"	18 €
Grappa Capovilla	21 €

Eaux de vie de fruits 18 €

Framboise	Mirabelle
Poire Williams	Vieille Prune
Poire VEP Massenez	Calvados « Blanche »

Liqueurs 18 €

Amaretto Disaronno, Jägermeister		
Peter Heering	Mandarine Napoléon	
Southern Comfort	Bailey's	Tia Maria
Bénédictine	Get 27 & 31	Fernet Branca et Menta
Cointreau	Kahlua	Drambuie
Marie Brizard	Sambuca	Limoncello
Manzana	Café Patron XO	Grand Marnier
Frangelico	Abricot Brandy	Malibu

Grand Marnier Centenaire	30 €
Grand Marnier Cent Cinquantaire	35 €
Chartreuse V.E.P. Jaune & Verte	20 €

Blended Scotch

Ballantine's, Dewar's, J&B Famous Grouse	17 €
Johnnie Walker Red Label	17 €
Johnnie Walker Black Label	20 €
Johnnie Walker Blue Label	42 €
Chivas Regal 12 ans	22 €
Chivas 25 ans	69 €

Irish

Jameson	17 €
Bushmill's Black	19 €

Canadian

Canadian Club	17 €
Crown Royal	22 €

Bourbon

1776, Maker's Mark, Four Roses, Jim Beam	18 €
--	------

Tennessee

Jack Daniel's	18 €
Jack Daniel's Single Barrel	22 €

Japonais

Yamazaki 12 ans	31 €
Hibiki 17 ans	39 €
Hakushu 18 ans	101 €

France

Rozeliures tourbé	21 €
-------------------	------

Flacon d'exception...

Nikka 25 ans 3 125 €/bouteille

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
(Prix NETS T.V.A. incluse, service compris.)
La Maison n'accepte pas les chèques.

Armagnacs

Fontaine de Coincy

1878 4 cl	829 €
1878 2 cl	414 €
1888 4 cl	705 €
1888 2 cl	355 €
1963	84 €
1966	79 €

Veuve J. Goudoulin

1900	366 €
1918	234 €
1949	74 €
1950	68 €
1955	50 €
1990	20 €
1998	19 €
2002	18 €

Darroze

Domaine de Peyrot	1936	146 €
Château de Gaube	1970	55 €
Domaine de Jaulin	1979	45 €
Domaine de Rieston	1993	25 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	20 €

Laberdolive

Domaine de Jaurrey	1923	212 €
Domaine de Jaurrey	1942	89 €
Domaine de Jaurrey	1946	81 €
Domaine de Pillon	1962	42 €
Domaine de Pillon	1964	56 €
Domaine de Jaurrey	1974	31 €
Domaine de Jaurrey	1989	27 €
Domaine de Jaurrey	1995	24 €

Castarede

1986	55 €
1976	79 €
1966	131 €

Cognac

Remy Martin

Louis XIII	229 €
Centaure de Diamant	148 €
Extra	65 €
XO	35 €
VSOP	23 €

Hennessy

Ellipse	900 €
Richard	194 €
Paradis Impérial	159 €
Paradis	105 €
XO	34 €
Fine	23 €

Ragnaud Sabourin

Florilège	123 €
Fontvieille n° 35	46 €
XO n° 20	31 €

Martell

Cohiba	98 €
Cordon Bleu	55 €
XO	32 €

Réviseur

Origin	89 €
XO	28 €

Tesseron

Trésor	163 €
Légende	92 €
XO n° 53	56 €
XO Passion	39 €
XO n° 90	28 €

Courvoisier

XO	30 €
----	------

Delamain

XO	30 €
----	------

Fanny Fougerat

XO Iris Poire	32 €
XO Cèdre Blanc	32 €

Exclusivité pour les amateurs...

« Grande Champagne Napoléon » 1820
1235 € (le verre)
Vieux Cognac 1878 Domaine du Mazureau
St. Sulpice de Cognac
1 000 € (le verre)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

(Prix NETS T.V.A. incluse, service compris.)

La Maison n'accepte pas les chèques.