



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



Gordon Bennett

— BAR —

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, alangui 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	114 €
Taittinger Rosé Prestige	131 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2006	257 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2006	279 €
Dom Pérignon, 2009	368 €

Vin au verre

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

<u>A.O.P. Sancerre</u> Sancerre 2018, François Crochet	17 €
---	------

<u>A.O.P. Chablis</u> Chablis 1 ^{er} Cru 2018, Domaine Pinson	18 €
---	------

<u>A.O.P. Bourgogne</u> (Blanc, Rouge)	20 €
--	------

<u>A.O.P. Bordeaux</u> (Rouge)	20 €
--------------------------------	------

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 €

Bouteille

Graham's 2000	240 €
---------------	-------

LE COIN "SNACK" *Service de 18h00 à 22h00*

Entrées

Gaspacho de Melon de Saint-Rémy-de-Provence, 38 €
à la verveine au jambon Parme de 30 mois et féta

Traditionnelle Salade « Nissarde » 48 €

Saumon Fumé Bio aux Algues 49 €

"Un Moment de Plaisir..."

Caviar Oscietre Prestige « Maison Kaviari »
& ses condiments
30 grs. 270 €

Plats

Linguine avec **ou** sans Gluten 38 €
sauce au choix : Pistou / Tomate / Bolognaise

Nuggets de Poulet aux Multi Grains, 42 €
sauce tartare

Tartare de Bœuf de notre Boucher, 48 €
frites, salade

Spaghetti de Homard Bleu rafraîchis de sarriette 62 €

Poisson de la Pêche de cette Nuit 75 €

Garnitures 10 €

Riz Rouge de Camargue
Purée de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive
Frites
Tian de Légumes

Desserts

Salade de Fruits Rouges au Granité de Litchi 18 €

Assiette de Sorbets 18 €

Une Envie de Chocolat... 18 €

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

Nos Havanas

H.Upmann "Short Corona"	25 €
Montecristo "Short n° 5"	25 €
Robaina "Robusto"	30 €
Hoyo de Monterey "Especial"	35 €
H. Upmann "Magnum 54"	35 €
Partagas "D4"	35 €
Romeo y Julieta "Short Churchill"	35 €
Montecristo "Eagle Open"	45 €

Les Dominicains

Don Thomas "Double Robusto"	20 €
Davidoff "2000"	35 €

Nicaragua & Honduras

Rocky Patel "20 ^{ème} Anniversaire"	30 €
CAO "Osa"	40 €
CAO "Amazone"	50 €

Équateur

San Pedro "Perle"	15 €
San Pedro "Robusto"	25 €

Vodka

Zubrowka	Pologne	18 €
Russian Standard	Russie	18 €
Grey Goose	France	21 €
Belvedere	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 €
Roku	Japon	25 €
Monkey 47	Allemagne	26 €
Citadelle	France	26 €

Tequila

Patron Añejo	20 €
Gran Patron Platinum	39 €
Clase Azul "Plata"	22 €
Clase Azul "Reposado"	31 €
Clase Azul "Mezcal"	61 €
Clase Azul "Añejo"	91 €

Rhum

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 €
Riise Extra	St Thomas	46 €
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 Russian Standard, St. Germain, Crème de Fraise, Jus de Pêche de Vigne

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

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

Pink Breeze : Vodka Russian Standard, Crème de Fraise, Coulis de Framboise, Jus de Pamplemousse, Limonade

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 Chai

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

Tequila

24 €

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

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

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

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

Gin

24 €

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

Lady Passion : Gin Hendrick's, Passoã, Fruit de la Passion

Aviator : Gin Hendrick's, Marasquin, Jus de Citron, Violette

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

Thé Blanc

8 €

Pai Mu Tan

Nature ou aromatisé : Rose / Cerisier, Melon

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)



8 €

Le Chant des Cigales

*Digestive et apaisante. Arôme fleuri.
Tilleul, pétales de rose, sauge, lavande.*

Au Bonheur des Dames

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

Solstice

*Apaisante et relaxante.
Mélisse, camomille, thym, sauge, pétales de rose trémière.*

Orphée

*Calmante.
Pousses de ronce, bourgeons de pin, fleur de sureau,
régliasse, serpolet, pétales de soucis.*

Pure

*Désaltérante.
Erigéron, romarin, menthe douce, mauve royale.*

L'Attrape-Rêves

*Digestive.
Tilleul, fleur de sureau, mélilot, pétales de rose.*

Orages Ordinaires

*Digestive.
Erigéron, pousses d'églantier, romarin,
menthe sauvage, pétales de rose, piment.*

Pantaï

*Stimulante.
Feuilles d'olivier, menthe sauvage, thym,
lavande, pétales de tournesol.*

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

Thym

Propriétés : Digestive, Respiratoire

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

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

Teck & Tonka : Cognac infusé au Café, Sirop de Tonka,
Chocolat Valhrona

Mocktails

16 €

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

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

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

Sheila Bitter : Jus de Cranberry, 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, Champagne

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

Bourbon Sour : Woodford, Sucre, Jus de Citron

Nouveautés

24 €

Pisco Sour Ananas : Pisco, Ananas, Citron, Sucre

Kriss Kiff : Tequila, Grenade, Coulis de Fruits Rouges,
Jus de Rhubarbe

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 15 ans	24 €
Glenfiddich 12 ans	20 €

Balvenie 21 ans	89 €
Balvenie 14 ans	30 €

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

Western Highlands

Oban 14 ans	22 €
-------------	------

Northern Highlands

Glenmorangie 10 ans	19 €
Glenmorangie 18 ans	39 €

Speyside

The Glenlivet 25 ans	74 €
----------------------	------

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

Glenkinchie 10 ans	19 €
--------------------	------

Boissons

Bière

Kronenbourg 1664, Heineken, Corona	12 €
Bière Sans Alcool	
Bière du Comté (Blonde, Blanche, Ambrée)	

Bière Pression du Moment	10 €
--------------------------	------

Sodas

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

Jus de Fruits – Collection Alain Milliat

Jus	12 €
Ananas, Pomme Cox's Orange	
Mandarine, Tomate	

Nectars

Fraise, Mangue, Pêche de Vigne

Fruits Pressés

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

Eaux Minérales

Perrier, Vittel	8 €
-----------------	-----

Boissons Chaudes

Expresso	8 €
Double Expresso	10 €
Cappuccino	11 €
Chocolat	9 €

Malongo Café

La Grande Réserve	8 €
Brésil Sul de Minas	
Colombie Supremo	
Moka d'Éthiopie	
Blue Mountain de Jamaïque	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.

Calvados

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

Marc & Grappa

Provence Pibarnon 1994	28 €
Poli Morbida "Smooth"	18 €
Grappa Capovilla	21 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	18 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	18 €
Cointreau	Café Patron XO	Drambuie	
Fernet Branca Menta	Get 27 & 31	Grand Marnier	
Jägermeister	Kahlua	Limoncello	
Malibu	Mandarine Napoléon		
Manzana	Peter Heering	Sambuca	
Southern Comfort	Tia Maria		
Grand Marnier Centenaire			30 €
Grand Marnier Cent Cinquantenaire			35 €
Chartreuse V.E.P. Jaune & Verte			41 €

Whiskies

Blended Scotch

J&B	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 €
---------	------

Canadian

Canadian Club	17 €
Crown Royal	22 €

Bourbon

Woodford, Maker's Mark	18 €
Four Roses, Hudson	

Tennessee

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

Japonais

Yamazaki 18 ans	81 €
Hibiki 21 ans	79 €
Hakushu 18 ans	101 €

France

Rozeliures Tourbé	21 €
-------------------	------

Flacon d'Exception...

Nikka 25 ans 3 125 € (la bouteille)
Komagatake 27 ans 2 450 € (la 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 €
	2 cl	414 €
1888	4 cl	705 €
	2 cl	355 €
1963		84 €

Veuve J. Goudoulin

1900		366 €
1918		234 €
1990		20 €
1998		19 €

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 €

Castarède

1966		131 €
1976		79 €
1986		55 €

Cognac

Rémy Martin

Louis XIII	4 cl	229 €
	2 cl	115 €
Centaure de Diamant		148 €
Extra		65 €
XO		35 €
VSOP		23 €

Hennessy

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

Ragnaud-Sabourin

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

Martell

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

Extra		65 €
XO		30 €

Fanny Fougerat

XO Iris Poire		32 €
XO Cèdre Blanc		32 €

Exclusivité pour les Amateurs...
« Grande Champagne Napoléon » 1820
1 235 € (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.