



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 —

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	52 €
Dom Pérignon 2015	95 €

CAVE À CIGARES

Champagne à la bouteille

Taittinger Brut Réserve	144 €
Taittinger Rosé Prestige	158 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	276 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2008	312 €
Dom Pérignon, 2015	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

** Notre carte des vins et champagnes est à votre disposition.*

Vin au verre

Côtes de Provence (Blanc, Rosé, Rouge)

Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €
--	------

Sancerre

Sancerre 2023, François Crochet	19 €
---------------------------------	------

Bourgogne (Blanc)

Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	27 €
Meursault « En La Barre » 2021, Bernard Millot	50 €

Bourgogne (Rouge)

Chassagne-Montrachet « Les Charmes » 2023	27 €
---	------

Bordeaux

Lalande Borie 2017, Saint-Julien	27 €
Le Pauillac de Château Latour 2017, Pauillac	50 €

Apéritif

Pastis Bio Lachanenche, Pastis des Creissauts 2020	19 €
Absinthe	19 €
Campari, Suze, Amaro Santoni	19 €
Vermouth Royal Blanc & Rouge	19 €

Porto et Xerès

Sherry Tio Pepe	19 €
Ramos Pinto Blanc	19 €
Quinta de Ervamoira 10 ans	20 €
Quinta do Bom Retiro 20 ans	22 €
Ramos Pinto Tawny 30 ans	36 €
Ramos Pinto Vintage 2003	34 €
Ramos Pinto Vintage 2007	30 €
Ramos Pinto Vintage 1997	45 €
Graham's 20 ans	26 €
Graham's 30 ans	39 €
Graham's 40 ans	57 €

Nos Havanas

Montecristo "Open Eagle"	145 €
Hoyo de Monterrey "Epicure de Luxe"	65 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	250 €
Cohiba Siglo VI	180 €
Cohiba Piramides	350 €
Cohiba Talisman 2017	500 €
Punch 48	80 €
Romeo y Julieta N° 3	40 €
Romeo y Julieta "Wide Churchill"	85 €

Les Dominicains

Davidoff Signature	30 €
Davidoff Short Corona	35 €
Davidoff Grand Cru	70 €
Vegafina Classic	25 €
San Pedro	30 €

Nicaragua

Zino Half Corona	20 €
Zino Robusto	35 €
Casa Magra Gran Toro	45 €
La Aroma Del Calibre	70 €

Costa Rica

D8	30 €
----	------



Vodka

Altamura	Italie	22 €
Calmont	France	23 €
Royal Mash	Jersey	24 €
Grey Goose	France	28 €
Belvedere	Pologne	28 €
Beluga	Sibérie	28 €
Chopin	Pologne	28 €
Tito's	États-Unis	28 €
Ciroc	France	30 €
Mamont	Sibérie	33 €

Gin

Hendrick's	Écosse	26 €
The Botanist	Écosse	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Clase Azul "Plata"	38 €
Clase Azul "Reposado"	59 €
Clase Azul Mezcal "Durango" OU "Guerrero"	83 €
Clase Azul "Gold"	94 €
Clase Azul "Añejo"	198 €
Don Julio 1942	54 €
Casamigos Blanco	26 €
Casamigos Reposado	33 €
Casamigos Mezcal	43 €
Casamigos Añejo	45 €

Rhum

Havana Club 7 ans	Cuba	34 €
Havana Club 15 ans	Cuba	47 €
Havana Club Union	Cuba	92 €
Zacapa 23 ans	Guatemala	45 €
Zacapa XO	Guatemala	78 €
Zacapa Royal	Guatemala	167 €
Appleton 15 ans	Jamaïque	39 €
Appleton 21 ans	Jamaïque	105 €
Millonario 15 ans	Pérou	26 €
Matusalem 15 ans	Rép. Dominicaine	37 €
Long Pond 2003	Jamaïque	58 €
La Mauny Extra	Martinique	66 €
Trois Rivières 1977	Martinique	505 €
Mezan XO	Rép. Dominicaine	34 €
Mezan 2012	Rep. Dominicaine	50 €

Cocktails

Champagne

28 €

✦ **Bellini de Miss Jenny** : Coulis de Pêche Blanche, Champagne (également à la framboise)

Bennett : Pamplemousse pressé, Mandarine Impériale, Champagne

Champagne Cocktail : Cognac, Sucre, Angostura, Champagne

✦ **Le Royal Réserve** : Fraise de Carros, Sucre de Canne, Cognac, Champagne

Rhum

28 €

✦ **Maï Tai** : Rhum Diplomatico Arrangé, St. Germain, Jus de Citron, Jus d'Ananas, Orgeat

✦ **Dark & Stormy** : Dark Rhum, Ginger Beer, Citron Vert

Zombie : Rhum Havana Especial, Rhum Ambré, Rhum Blanc, Jus d'Ananas, Jus de Pamplemousse, Sirop de Grenadine, Liqueur de Falernum

Vodka

28 €

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

French Martini : Vodka Absolut, Chambord, Jus d'Ananas

Sunset : Vodka Royal Mash, Apéritif, Pastis, Jus de Pomme Cox

Whisky

28 €

✦ **Monsieur Dennis** : Bourbon « Marker's Mark », Liqueur d'Abricot, Coulis de Pêche, Ginger Ale

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

✦ **Penicillin** : Monkey Shoulder, Jus de Citron, Sirop de Gingembre, Miel, Ocotomil

Tequila

28 €

Cactus : Mezcal, Bénédictine, Liqueur de Chipotle, Jus de Pomme, Piment

Melting Pot : Mezcal, Chartreuse, Lime, Ginger Beer

✦ **Paloma** : Tequila, Jus de Citron Vert, Pamplemousse, Tonic

Gin

28 €

Lady Passion : Gin Monkey 47, Passoã, Fruit de la Passion

Le Provençal : Gin Roku, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron, Sirop de Miel, Thym

✦ **Basil Smash** : Gin Hendrick's, Jus de Citron, Sucre de Canne, Basilic

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Appetizer Tray

(2 persons minimum)

31 € / pers.

-  Zucchini flower fritters
-  Pissaladière
-  Chickpea tapioca crisps
-  Italian charcuterie
-  Hummus cream with provençal ratatouille
-  Grissini

Kristal Caviar – Kaviari,	30 grs	220 €
sautéed grenailles potatoes, seasonings		

Gourmet

Vegetal Crudo 42 €

Fish Crudo 42 €

Meat Crudo 48 €

Our staff is at your disposal to guide your choice in case of dietary restrictions, allergens or others.

A LA CARTE MENU

from 6.00pm to 10.45pm

Starters

Classik Caesar salad (with or without anchovy)	25 €
Vendée duck foie gras, seasonings	28 €
“La Réserve” Niçoise salad	32 €
Ceviche with citrus, oregano-flavoured hummus	35 €
Flambéed heart of salmon, Italian-style aigrette cream	42 €

Mains

Niçoise ravioli fricassée with lemon and artichoke	32 €
Durum Fettucine sauce of your choice : Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	35 €
Gluten-Free Penne sauce of your choice : Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	35 €
Tagliata of flank-cut beef, peppery jus, panisses	38 €
Charolaise beef fillet tartar, fries	42 €
Burger or Cheeseburger (with or without bacon), fries	44 €
Catch of the day	46 €
Fettucine with Kristal caviar	82 €

<i>Sides</i>	8 €
Fries Purée Vegetables Salad Panisses Ratatouille	

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets (chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	12 €
Tiramisu	15 €
Caramelized millefeuille, eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	15 €
Chocolate mousse	15 €
Red fruits platter	17 €

All our processed meat is of French origin.
Our staff is at your disposal to guide your choice
in case of dietary restrictions, allergens or others.

Cocktails

Tendances

28 €

Pink Panther : Gin infusé Pamplemousse, Italicus,
Orgeat, Tonic Pamplemousse

✦ ***Americano de “La Réserve”*** : Campari, Vermouth Royal, Cynar

✦ ***Negroni Sour*** : Gin Mare, Amaro, Vermouth

Paper Plane : Bourbon Woodford Réserve, Apérol, Jus de Citron,
Amaro

Green Spritz : Liqueur La Gauloise, Concombre, Lime, Prosecco

Marie on Fire : Mezcal, Jus de Citron, Tio Pepe, Jus de tomate

Spritz : Apérol, Hugo, Limoncello, Prosecco

Golden Hour Martini :

Gin Seventy One, Dry Vermouth Royal 45 €

After Dinner

28 €

Pom Pom Girl : Calvados, Manzana, Jus de Pomme

Brandy Beaulieu : Cognac, Cointreau, Peter Heering, Jus de Citron

Espresso Martini : Vodka, Kahlúa, Café

Mocktails

19 €

Ceder’s Provençal : Gin sans Alcool, Tonic Provençal, Thym

Virgin Spritz : San Bitter, Soda Water

St. Jean : Jus de Pamplemousse, Sirop d’Orgeat, Ginger Beer

Mezcal 0% Sour : Mezcal sans Alcool, Jus de Citron, Sucre

Sweet & Bitter : Jus de Pamplemousse, Jus de Cranberry, San Bitter

Bonne Idée : Selon l’imagination du Barman

Jardin d’Hiver : Carotte, Pomme, Gingembre, Citron, Curcuma

✦ Cocktail proposé sans alcool <i>Cocktail proposed without alcohol</i>	21 €
--	------

Whiskies

Highlands

Glenfiddich 40 ans	448 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 15 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 25 ans	288 €
Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 14 ans	33 €
Balvenie 12 ans	29 €

Highland Park 30 ans	125 €
----------------------	-------

Macallan 12 ans	24 €
Macallan 15 ans	31 €
Macallan 18 ans	39 €
Macallan Sienna	50 €

Western Highlands

Oban 14 ans	26 €
-------------	------

Northern Highlands

Glenmorangie 18 ans	46 €
Glenmorangie 12 ans	26 €
Glenmorangie 10 ans	22 €

Speyside

The Glenlivet 25 ans	89 €
The Glenlivet 12 ans	25 €

Southern Highlands

Dalwhinnie 15 ans	26 €
-------------------	------

Islay

Bunnahabhain 12 ans	28 €
Bunnahabhain Stiùireadair	41 €

Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14•3	31 €

Lowland

Glenkinchie 10 ans	22 €
--------------------	------

France

Alfred Giraud "Harmonie"	41 €
Michel Couvreur "Intravagan'za"	31 €

SNACKING

de 18h00 à 22h45

La Planche à partager

(2 personnes minimum)

31 € / pers.

-  Beignets de fleur de courgette
-  Pissaladière
-  Chips croustillantes de tapioca aux pois chiches
-  Planche de charcuterie Italienne
-  Crèmeux de houmous à la ratatouille de Provence
-  Gressins

Caviar Kristal – Maison Kaviari, grenailles sautées, condiments	30 grs	220 €
--	--------	-------

Les Crudos

Crudo Végétal	42 €
Crudo de Poisson	42 €
Crudo Carné	48 €

Notre personnel se tient à votre disposition pour guider votre choix
en cas de restrictions alimentaires, allergènes ou autres..

LA CARTE

de 18h00 à 22h45

Entrées

Salade César classik (avec <i>ou</i> sans anchois)	25 €
Foie gras de canard de Vendée, condiments	28 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrêche de thon	32 €
Céviche aux agrumes, houmous à l'origan	35 €
Cœur de saumon flambé, crème aigrette à l'italienne	42 €

Plats

Fricassée de raviolis Niçois au citron et artichaut	32 €
Fettucine au blé dur	35 €
sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	
Penne sans gluten	35 €
sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	
Tagliata d'onglet de bœuf,	38 €
jus court aux poivres, panisses	
Tartare de filet de bœuf Charolais au couteau, frites	42 €
Burger ou Cheeseburger (avec ou sans bacon), frites	44 €
Poisson du Jour	46 €
Fettucine au caviar Kristal	82 €

<i>Accompagnements</i>	8 €
Frites Purée Légumes Salade Panisses Ratatouille	

Dessert

Glaces & sorbets maison	12 €
(chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	
Tiramisu en nuage	15 €
Millefeuille caramélisé,	15 €
crèmeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	
Mousse au chocolat	15 €
Assiette de fruits rouges	17 €

Whiskies

Blended Scotch

J&B	20 €
Johnnie Walker Red Label	21 €
Johnnie Walker Black Label	25 €
Johnnie Walker Blue Label	51 €
Chivas Regal 12 ans	26 €
Chivas 18 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €
Royal Salute 21 ans	62 €

Irish

Jameson	20 €
Tullamore Dew	25 €
Tullamore Dew 12 ans	28 €

Canadian

Canadian Club	20 €
---------------	------

Bourbon

Maker's Mark	22 €
Maker's Mark 46	28 €
Knob Creek Rye 9 ans	28 €
Woodford Reserve	28 €
Platte Valley	29 €
Bulleit	31 €
Basil Hayden	34 €

Tennessee

Jack Daniel's	22 €
Jack Daniel's Single Barrel	26 €

Japonais

The Yamazaki	32 €
The Yamazaki 12 ans	41 €
The Yamazaki 18 ans	146 €
Hibiki "Japanese Harmony"	37 €
Hibiki 21 ans	122 €
Hatozaki 12 ans	30 €
Hakushu 18 ans	107 €

Toutes nos viandes travaillées sont d'origine française.
Notre personnel se tient à votre disposition pour guider votre choix
en cas de restrictions alimentaires, allergènes ou autres.

Armagnacs

Fontaine de Coincy

1888	4 cl	853 €
	2 cl	429 €
1952		164 €
1963		101 €

Veuve J. Goudoulin

1900		442 €
1908		283 €
1939		265 €
1949		254 €
1950		221 €
1980		56 €
1990		35 €
1991		31 €
1998		28 €
2000		25 €
2003		22 €

Darroze

Domaine de Peyrot	1936	176 €
Domaine de Bellair	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. De Petit Lassis	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

Domaine de Jaurey	1923	256 €
Domaine de Pillon	1962	51 €
Domaine de Jaurey	1989	32 €
Domaine de Jaurey	1995	29 €

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Infusions Artisanales

(Anne Ménoret | Breil-sur-Roya)



11 €

Un Soir d'Été dans le Patio

(création pour « La Réserve de Beaulieu »)

Tilleul, zeste de citron, agastache, jasmin, romarin

La Nuit des Temps

Mélisse, fenouil, lavande, mauve,
pétales de tournesol.

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.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive



SELECTED TEA SINCE 1823

Thé Noir

11 €

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

Thé Vert

11 €

Superior Gyokuro

Thé vert japonais

Arômes : Tendre et légèrement sucré

Jasmine Pearls

Thé vert au jasmin

Les Infusions

11 €

Vanilla Rooibos

Infusion sud-africaine avec

de la vanille savoureuse et onctueuse

Cognac

Rémy Martin

La Coupe 300^{ème} Anniversaire

428 €

Louis XIII 4 cl

276 €

2 cl

139 €

Centaure de Diamant

178 €

Extra

78 €

XO

42 €

VSOP

28 €

Hennessy

Richard

234 €

Paradis Impérial

191 €

Paradis

127 €

XO

41 €

Ragnaud-Sabourin

Florilège

149 €

Fontvieille n° 35

55 €

Martell

XO

39 €

Tesseron

Trésor

197 €

Légende

111 €

Lot n° 29

101 €

Lot n° 53

67 €

XO Passion

46 €

Delamain

Extra

78 €

XO

36 €

Leyrat XO "Hors d'Âge"

36 €

Bisquit & Dubouche XO

50 €

Calvados

Lemorton Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise
Poire Williams	Vieille Prune

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine
Cointreau	Drambuie	
Fernet Branca Menta	Get 27 & 31	Grand Marnier
Jägermeister	Kahlua	Limoncello
Malibu	Mandarine Napoléon	
Manzana	Peter Heering	Sambuca
Southern Comfort		

Grand Marnier "Centenaire"	36 €
Grand Marnier "Révélation"	51 €
Chartreuse V.E.P. Verte	102 €
Chartreuse V.E.P. Jaune	127 €

Boissons

Bières

		14 €
Kronenbourg 1664		
Bière de Monaco Blonde et Blanche		
Bière du Comté Blonde		
Corona		
Peroni		
Heineken sans Alcool		
Bière Pression du Moment	25cl	12 €
	50cl	24 €

Sodas

		14 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro		
Orangina, San Bitter		
Swiss Mountain Spring		
Classic Tonic Water, Dry Tonic Water,		
Rosemary Tonic Water, Mediterranean Lemonade,		
Ginger Ale, Ginger Beer, Salty Grapefruit, Soda Water		

Jus de Fruits – Collection Alain Milliat

		14 €
Ananas, Fraise, Mangue,		
Pomme Cox, Tomate		

Fruits Pressés

		13 €
Citron, Gingembre,		
Orange, Pamplemousse		

Eaux Minérales

Perrier, Vittel		9 €
-----------------	--	-----

Boissons Chaudes

Expresso		9 €
Double Expresso		12 €
Cappuccino		13 €
Chocolat		10 €

Malongo Café

		9 €
La Grande Réserve		
Brésil		
Colombie		