



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, allongé 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.

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Open Junior"	40 €
Montecristo N° 4	55 €
Montecristo "Open Eagle"	120 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	190 €
Cohiba Piramides	300 €
Romeo y Julieta Coronitas	35 €
Por Larrañaga "Exclusivo Francia"	55 €

Les Dominicains

Davidoff "Grand Cru"	120 €
Vegafina Short	20 €
Vegafina "Perlas"	25 €
Vegafina 1998	30 €
Zino Short Torpedo	20 €
Zino Half Corona	25 €
San Pedro de Marconis	20 €

Nicaragua

Horacio Sled	40 €
Casa Magna Gran Toro	45 €
La Aroma del Calibre Toro	60 €

Costa Rica

D8 Vegas de Santiago Petit Robusto	35 €
------------------------------------	------

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	51 €
Dom Pérignon 2013	95 €

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, 2013	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

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

Vin au verre

<u>Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge)	
Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €

<u>Sancerre</u>	
Sancerre 2023, François Crochet	19 €

<u>Bourgogne</u> (Blanc)	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	25 €
Chassagne-Montrachet « Les Houillères », 2021	50 €

<u>Bourgogne</u> (Rouge)	28 €
--------------------------	------

<u>Bordeaux</u> (Rouge)	25 €
-------------------------	------

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 €

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Niçoise Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, anchovy	
Tuscany Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, Bresaola	
Chef's gourmand carpaccio	39 €
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, Landes	42 €
Faroe Islands Smoked Salmon with Dill	42 €
Charolaise Beef Fillet Tartar	43 €
"La Réserve" Niçoise Salad	51 €
Mediterranean Red Tuna Tartar, Sanary-sur-Mer	56 €
Ossetra Prestige Caviar, seasonings	30 grs 275 €
	50 grs 418 €
	125 grs 1 045 €

Delicacies

Durum Fettucine	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Gluten-Free Penne	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Tagliata of flank-cut beef	56 €
from Mr. Polmard (Lorraine area), peppery jus	
Castelmagno plin with tetragon, blue lobster (½)	63 €
Linguine with Ossetra Caviar	75 €

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets	15 €
(chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	
Tiramisu	17 €
Amaretto Affogato	17 €
Chocolate mousse	17 €
Caramelized millefeuille,	18 €
eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	

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.

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.

SNACKING

de 18h00 à 22h45

Bruschetta à la Niçoise Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, anchois	37 €
Bruschetta à la Toscane Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, Bresaola	37 €
Carpaccio gourmand du Chef	39 €
Foie Gras de Canard de la Ferme Jean Sarthe, Landes	42 €
Saumon Fumé des Îles Féroé à l'Aneth	42 €
Tartare de Filet de Bœuf Charolais au couteau	43 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon	51 €
Tartare de Thon Rouge, Sanary-sur-Mer	56 €
Caviar Oscietre Prestige, condiments	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Côté Salé

Fettucine au blé dur sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Penne sans gluten sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Tagliata d'onglet de bœuf de Mr. Polmard (Lorraine), jus court aux poivres	56 €
Plin's de Castelmagno à la tétragone, demi-homard bleu	63 €
Linguine au caviar Oscietre	75 €

Côté Sucré

Glaces & Sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	15 €
Tiramisu	17 €
Affogato à l'Amaretto	17 €
Mousse au chocolat	17 €
Millefeuille caramélisé, crèmeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	18 €

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.

Vodka

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 €
Collection Gin Heart "Les 4 Saisons"	Japon	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Milagro Silver	32 €
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 12 ans	Jamaïque	32 €
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 €

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

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 €

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

Blueberry Hill : Rhum Diplomatico, Jus de Myrtille, Italicus, Aquafaba

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

Vodka

28 €

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

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

Sunset : Vodka Absolut, Apérol, 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, Octomore

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, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron, Sirop de Miel, Thym

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

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

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)



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'églatier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

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 : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

Azzuro Fizz : Gin Arbory, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Sucre, Soda

Golden Martini : Gin Seventy One, Dry Vermouth 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, Frangelico, Café

Mocktails

19 €

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

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

Dark Tonic : Café, Tonic, Romarin

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

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	448 €
Glenfiddich 30 ans	272 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 18 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 15 ans	36 €
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 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 Stiúireadair	41 €
Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14·2	31 €

Lowland

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

France

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

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664			14 €
Bière de Monaco : Blonde ou Sans Alcool			
B06 Blanche, IPA, Blonde			
Corona			
Bière Pression du Moment	25cl	12 €	
	50cl	24 €	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			14 €
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

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

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,			13 €
Orange, Pamplemousse			

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

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

Malongo Café

La Grande Réserve			9 €
Brésil			
Colombie			

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 Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	271 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €
Grappa Capovilla	25 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	21 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	21 €
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			72 €

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 €
Royal Salute 21 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €

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 €
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 €

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

Cognac

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 €
Château de Gaube	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

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

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Rémy Martin

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 €

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.



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, allongé 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.

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Open Junior"	40 €
Montecristo N° 4	55 €
Montecristo "Open Eagle"	120 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	190 €
Cohiba Piramides	300 €
Romeo y Julieta Coronitas	35 €
Por Larrañaga "Exclusivo Francia"	55 €

Les Dominicains

Davidoff "Grand Cru"	120 €
Vegafina Short	20 €
Vegafina "Perlas"	25 €
Vegafina 1998	30 €
Zino Short Torpedo	20 €
Zino Half Corona	25 €
San Pedro de Marconis	20 €

Nicaragua

Horacio Sled	40 €
Casa Magna Gran Toro	45 €
La Aroma del Calibre Toro	60 €

Costa Rica

D8 Vegas de Santiago Petit Robusto	35 €
------------------------------------	------

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	51 €
Dom Pérignon 2013	95 €

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, 2013	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

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

Vin au verre

<u>Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge)	
Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €

<u>Sancerre</u>	
Sancerre 2023, François Crochet	19 €

<u>Bourgogne</u> (Blanc)	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	25 €
Chassagne-Montrachet « Les Houillères », 2021	50 €

<u>Bourgogne</u> (Rouge)	28 €
--------------------------	------

<u>Bordeaux</u> (Rouge)	25 €
-------------------------	------

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 €

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Niçoise Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, anchovy	
Tuscany Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, Bresaola	
Chef's gourmand carpaccio	39 €
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, Landes	42 €
Faroe Islands Smoked Salmon with Dill	42 €
Charolaise Beef Fillet Tartar	43 €
"La Réserve" Niçoise Salad	51 €
Mediterranean Red Tuna Tartar, Sanary-sur-Mer	56 €
Ossetra Prestige Caviar, seasonings	30 grs 275 €
	50 grs 418 €
	125 grs 1 045 €

Delicacies

Durum Fettucine	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Gluten-Free Penne	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Tagliata of flank-cut beef	56 €
from Mr. Polmard (Lorraine area), peppery jus	
Castelmagno plin with tetragon, blue lobster (½)	63 €
Linguine with Ossetra Caviar	75 €

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets	15 €
(chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	
Tiramisu	17 €
Amaretto Affogato	17 €
Chocolate mousse	17 €
Caramelized millefeuille,	18 €
eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	

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.

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.

SNACKING

de 18h00 à 22h45

Bruschetta à la Niçoise Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, anchois	37 €
Bruschetta à la Toscane Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, Bresaola	37 €
Carpaccio gourmand du Chef	39 €
Foie Gras de Canard de la Ferme Jean Sarthe, Landes	42 €
Saumon Fumé des Îles Féroé à l'Aneth	42 €
Tartare de Filet de Bœuf Charolais au couteau	43 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon	51 €
Tartare de Thon Rouge, Sanary-sur-Mer	56 €
Caviar Oscietre Prestige, condiments	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Côté Salé

Fettucine au blé dur sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Penne sans gluten sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Tagliata d'onglet de bœuf de Mr. Polmard (Lorraine), jus court aux poivres	56 €
Plin's de Castelmagno à la tétragone, demi-homard bleu	63 €
Linguine au caviar Oscietre	75 €

Côté Sucré

Glaces & Sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	15 €
Tiramisu	17 €
Affogato à l'Amaretto	17 €
Mousse au chocolat	17 €
Millefeuille caramélisé, crémeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	18 €

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.

Vodka

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 €
Collection Gin Heart "Les 4 Saisons"	Japon	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Milagro Silver	32 €
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 12 ans	Jamaïque	32 €
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 €

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

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 €

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

Blueberry Hill : Rhum Diplomatico, Jus de Myrtille, Italicus, Aquafaba

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

Vodka

28 €

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

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

Sunset : Vodka Absolut, Apérol, 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, Octomore

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, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron,
Sirop de Miel, Thym

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

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

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)



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'églatier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

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 : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

Azzuro Fizz : Gin Arbory, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Sucre, Soda

Golden Martini : Gin Seventy One, Dry Vermouth 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, Frangelico, Café

Mocktails

19 €

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

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

Dark Tonic : Café, Tonic, Romarin

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

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	448 €
Glenfiddich 30 ans	272 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 18 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 15 ans	36 €
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 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 Stiúireadair	41 €
Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14·2	31 €

Lowland

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

France

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

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664			14 €
Bière de Monaco : Blonde ou Sans Alcool			
B06 Blanche, IPA, Blonde			
Corona			
Bière Pression du Moment	25cl	12 €	
	50cl	24 €	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			14 €
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

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

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,			13 €
Orange, Pamplemousse			

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

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

Malongo Café

La Grande Réserve			9 €
Brésil			
Colombie			

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 Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	271 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €
Grappa Capovilla	25 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	21 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	21 €
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			72 €

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 €
Royal Salute 21 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €

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 €
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 €

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

Cognac

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 €
Château de Gaube	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

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

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Rémy Martin

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 €

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.



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, allongé 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.

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Open Junior"	40 €
Montecristo N° 4	55 €
Montecristo "Open Eagle"	120 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	190 €
Cohiba Piramides	300 €
Romeo y Julieta Coronitas	35 €
Por Larrañaga "Exclusivo Francia"	55 €

Les Dominicains

Davidoff "Grand Cru"	120 €
Vegafina Short	20 €
Vegafina "Perlas"	25 €
Vegafina 1998	30 €
Zino Short Torpedo	20 €
Zino Half Corona	25 €
San Pedro de Marconis	20 €

Nicaragua

Horacio Sled	40 €
Casa Magna Gran Toro	45 €
La Aroma del Calibre Toro	60 €

Costa Rica

D8 Vegas de Santiago Petit Robusto	35 €
------------------------------------	------

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	51 €
Dom Pérignon 2013	95 €

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, 2013	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

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

Vin au verre

<u>Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge)	
Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €

<u>Sancerre</u>	
Sancerre 2023, François Crochet	19 €

<u>Bourgogne</u> (Blanc)	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	25 €
Chassagne-Montrachet « Les Houillères », 2021	50 €

<u>Bourgogne</u> (Rouge)	28 €
--------------------------	------

<u>Bordeaux</u> (Rouge)	25 €
-------------------------	------

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 €

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Niçoise Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, anchovy	
Tuscany Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, Bresaola	
Chef's gourmand carpaccio	39 €
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, Landes	42 €
Faroe Islands Smoked Salmon with Dill	42 €
Charolaise Beef Fillet Tartar	43 €
"La Réserve" Niçoise Salad	51 €
Mediterranean Red Tuna Tartar, Sanary-sur-Mer	56 €
Ossetra Prestige Caviar, seasonings	30 grs 275 €
	50 grs 418 €
	125 grs 1 045 €

Delicacies

Durum Fettucine	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Gluten-Free Penne	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Tagliata of flank-cut beef	56 €
from Mr. Polmard (Lorraine area), peppery jus	
Castelmagno plin with tetragon, blue lobster (½)	63 €
Linguine with Ossetra Caviar	75 €

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets	15 €
(chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	
Tiramisu	17 €
Amaretto Affogato	17 €
Chocolate mousse	17 €
Caramelized millefeuille,	18 €
eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	

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.

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.

SNACKING

de 18h00 à 22h45

Bruschetta à la Niçoise Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, anchois	37 €
Bruschetta à la Toscane Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, Bresaola	37 €
Carpaccio gourmand du Chef	39 €
Foie Gras de Canard de la Ferme Jean Sarthe, Landes	42 €
Saumon Fumé des Îles Féroé à l'Aneth	42 €
Tartare de Filet de Bœuf Charolais au couteau	43 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon	51 €
Tartare de Thon Rouge, Sanary-sur-Mer	56 €
Caviar Oscietre Prestige, condiments	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Côté Salé

Fettucine au blé dur sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Penne sans gluten sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Tagliata d'onglet de bœuf de Mr. Polmard (Lorraine), jus court aux poivres	56 €
Plin's de Castelmagno à la tétragone, demi-homard bleu	63 €
Linguine au caviar Oscietre	75 €

Côté Sucré

Glaces & Sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	15 €
Tiramisu	17 €
Affogato à l'Amaretto	17 €
Mousse au chocolat	17 €
Millefeuille caramélisé, crémeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	18 €

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.

Vodka

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 €
Collection Gin Heart "Les 4 Saisons"	Japon	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Milagro Silver	32 €
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 12 ans	Jamaïque	32 €
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 €

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

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 €

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

Blueberry Hill : Rhum Diplomatico, Jus de Myrtille, Italicus, Aquafaba

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

Vodka

28 €

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

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

Sunset : Vodka Absolut, Apérol, 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, Octomore

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, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron, Sirop de Miel, Thym

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

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

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)



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'églaïtier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

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 : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

Azzuro Fizz : Gin Arbory, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Sucre, Soda

Golden Martini : Gin Seventy One, Dry Vermouth 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, Frangelico, Café

Mocktails

19 €

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

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

Dark Tonic : Café, Tonic, Romarin

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

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	448 €
Glenfiddich 30 ans	272 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 18 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 15 ans	36 €
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 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 Stiúireadair	41 €
Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14·2	31 €

Lowland

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

France

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

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664			14 €
Bière de Monaco : Blonde ou Sans Alcool			
B06 Blanche, IPA, Blonde			
Corona			
Bière Pression du Moment	25cl	12 €	
	50cl	24 €	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			14 €
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

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

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,			13 €
Orange, Pamplemousse			

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

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

Malongo Café

La Grande Réserve			9 €
Brésil			
Colombie			

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 Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	271 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €
Grappa Capovilla	25 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	21 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	21 €
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			72 €

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 €
Royal Salute 21 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €

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 €
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 €

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

Cognac

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 €
Château de Gaube	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

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

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Rémy Martin

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 €

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.



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, allongé 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.

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Open Junior"	40 €
Montecristo N° 4	55 €
Montecristo "Open Eagle"	120 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	190 €
Cohiba Piramides	300 €
Romeo y Julieta Coronitas	35 €
Por Larrañaga "Exclusivo Francia"	55 €

Les Dominicains

Davidoff "Grand Cru"	120 €
Vegafina Short	20 €
Vegafina "Perlas"	25 €
Vegafina 1998	30 €
Zino Short Torpedo	20 €
Zino Half Corona	25 €
San Pedro de Marconis	20 €

Nicaragua

Horacio Sled	40 €
Casa Magna Gran Toro	45 €
La Aroma del Calibre Toro	60 €

Costa Rica

D8 Vegas de Santiago Petit Robusto	35 €
------------------------------------	------

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	51 €
Dom Pérignon 2013	95 €

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, 2013	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

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

Vin au verre

<u>Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge)	
Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €

<u>Sancerre</u>	
Sancerre 2023, François Crochet	19 €

<u>Bourgogne</u> (Blanc)	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	25 €
Chassagne-Montrachet « Les Houillères », 2021	50 €

<u>Bourgogne</u> (Rouge)	28 €
--------------------------	------

<u>Bordeaux</u> (Rouge)	25 €
-------------------------	------

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 €

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Niçoise Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, anchovy	
Tuscany Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, Bresaola	
Chef's gourmand carpaccio	39 €
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, Landes	42 €
Faroe Islands Smoked Salmon with Dill	42 €
Charolaise Beef Fillet Tartar	43 €
"La Réserve" Niçoise Salad	51 €
Mediterranean Red Tuna Tartar, Sanary-sur-Mer	56 €
Ossetra Prestige Caviar, seasonings	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Delicacies

Durum Fettucine	46 €
sauce of your choice : Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Gluten-Free Penne	46 €
sauce of your choice : Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Tagliata of flank-cut beef	56 €
from Mr. Polmard (Lorraine area), peppery jus	
Castelmagno plin with tetragon, blue lobster (½)	63 €
Linguine with Ossetra Caviar	75 €

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets	15 €
(chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	
Tiramisu	17 €
Amaretto Affogato	17 €
Chocolate mousse	17 €
Caramelized millefeuille,	18 €
eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	

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.

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.

SNACKING

de 18h00 à 22h45

Bruschetta à la Niçoise Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, anchois	37 €
Bruschetta à la Toscane Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, Bresaola	37 €
Carpaccio gourmand du Chef	39 €
Foie Gras de Canard de la Ferme Jean Sarthe, Landes	42 €
Saumon Fumé des Îles Féroé à l'Aneth	42 €
Tartare de Filet de Bœuf Charolais au couteau	43 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon	51 €
Tartare de Thon Rouge, Sanary-sur-Mer	56 €
Caviar Oscietre Prestige, condiments	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Côté Salé

Fettucine au blé dur sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Penne sans gluten sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Tagliata d'onglet de bœuf de Mr. Polmard (Lorraine), jus court aux poivres	56 €
Plin's de Castelmagno à la tétragone, demi-homard bleu	63 €
Linguine au caviar Oscietre	75 €

Côté Sucré

Glaces & Sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	15 €
Tiramisu	17 €
Affogato à l'Amaretto	17 €
Mousse au chocolat	17 €
Millefeuille caramélisé, crèmeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	18 €

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.

Vodka

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 €
Collection Gin Heart "Les 4 Saisons"	Japon	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Milagro Silver	32 €
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 12 ans	Jamaïque	32 €
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 €

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

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 €

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

Blueberry Hill : Rhum Diplomatico, Jus de Myrtille, Italicus, Aquafaba

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

Vodka

28 €

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

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

Sunset : Vodka Absolut, Apérol, 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, Octomore

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, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron, Sirop de Miel, Thym

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

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

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)



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'églaïtier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

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 : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

Azzuro Fizz : Gin Arbory, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Sucre, Soda

Golden Martini : Gin Seventy One, Dry Vermouth 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, Frangelico, Café

Mocktails

19 €

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

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

Dark Tonic : Café, Tonic, Romarin

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

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	448 €
Glenfiddich 30 ans	272 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 18 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 15 ans	36 €
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 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 Stiúireadair	41 €
Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14·2	31 €

Lowland

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

France

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

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664			14 €
Bière de Monaco : Blonde ou Sans Alcool			
B06 Blanche, IPA, Blonde			
Corona			
Bière Pression du Moment	25cl	12 €	
	50cl	24 €	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			14 €
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

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

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,			13 €
Orange, Pamplemousse			

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

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

Malongo Café

La Grande Réserve			9 €
Brésil			
Colombie			

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 Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	271 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €
Grappa Capovilla	25 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	21 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	21 €
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			72 €

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 €
Royal Salute 21 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €

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 €
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 €

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

Cognac

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 €
Château de Gaube	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

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

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Rémy Martin

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 €

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.



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, allongé 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.

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Open Junior"	40 €
Montecristo N° 4	55 €
Montecristo "Open Eagle"	120 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	190 €
Cohiba Piramides	300 €
Romeo y Julieta Coronitas	35 €
Por Larrañaga "Exclusivo Francia"	55 €

Les Dominicains

Davidoff "Grand Cru"	120 €
Vegafina Short	20 €
Vegafina "Perlas"	25 €
Vegafina 1998	30 €
Zino Short Torpedo	20 €
Zino Half Corona	25 €
San Pedro de Marconis	20 €

Nicaragua

Horacio Sled	40 €
Casa Magna Gran Toro	45 €
La Aroma del Calibre Toro	60 €

Costa Rica

D8 Vegas de Santiago Petit Robusto	35 €
------------------------------------	------

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	51 €
Dom Pérignon 2013	95 €

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, 2013	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

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

Vin au verre

<u>Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge)	
Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €

<u>Sancerre</u>	
Sancerre 2023, François Crochet	19 €

<u>Bourgogne</u> (Blanc)	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	25 €
Chassagne-Montrachet « Les Houillères », 2021	50 €

<u>Bourgogne</u> (Rouge)	28 €
--------------------------	------

<u>Bordeaux</u> (Rouge)	25 €
-------------------------	------

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 €

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Niçoise Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, anchovy	
Tuscany Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, Bresaola	
Chef's gourmand carpaccio	39 €
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, Landes	42 €
Faroe Islands Smoked Salmon with Dill	42 €
Charolaise Beef Fillet Tartar	43 €
"La Réserve" Niçoise Salad	51 €
Mediterranean Red Tuna Tartar, Sanary-sur-Mer	56 €
Ossetra Prestige Caviar, seasonings	30 grs 275 €
	50 grs 418 €
	125 grs 1 045 €

Delicacies

Durum Fettucine	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Gluten-Free Penne	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Tagliata of flank-cut beef	56 €
from Mr. Polmard (Lorraine area), peppery jus	
Castelmagno plin with tetragon, blue lobster (½)	63 €
Linguine with Ossetra Caviar	75 €

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets	15 €
(chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	
Tiramisu	17 €
Amaretto Affogato	17 €
Chocolate mousse	17 €
Caramelized millefeuille,	18 €
eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	

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.

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.

SNACKING

de 18h00 à 22h45

Bruschetta à la Niçoise Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, anchois	37 €
Bruschetta à la Toscane Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, Bresaola	37 €
Carpaccio gourmand du Chef	39 €
Foie Gras de Canard de la Ferme Jean Sarthe, Landes	42 €
Saumon Fumé des Îles Féroé à l'Aneth	42 €
Tartare de Filet de Bœuf Charolais au couteau	43 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon	51 €
Tartare de Thon Rouge, Sanary-sur-Mer	56 €
Caviar Oscietre Prestige, condiments	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Côté Salé

Fettucine au blé dur sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Penne sans gluten sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Tagliata d'onglet de bœuf de Mr. Polmard (Lorraine), jus court aux poivres	56 €
Plin's de Castelmagno à la tétragone, demi-homard bleu	63 €
Linguine au caviar Oscietre	75 €

Côté Sucré

Glaces & Sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	15 €
Tiramisu	17 €
Affogato à l'Amaretto	17 €
Mousse au chocolat	17 €
Millefeuille caramélisé, crémeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	18 €

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.

Vodka

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 €
Collection Gin Heart "Les 4 Saisons"	Japon	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Milagro Silver	32 €
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 12 ans	Jamaïque	32 €
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 €

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

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 €

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

Blueberry Hill : Rhum Diplomatico, Jus de Myrtille, Italicus, Aquafaba

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

Vodka

28 €

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

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

Sunset : Vodka Absolut, Apérol, 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, Octomore

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, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron, Sirop de Miel, Thym

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

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

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)



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'églatier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

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 : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

Azzuro Fizz : Gin Arbory, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Sucre, Soda

Golden Martini : Gin Seventy One, Dry Vermouth 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, Frangelico, Café

Mocktails

19 €

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

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

Dark Tonic : Café, Tonic, Romarin

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

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	448 €
Glenfiddich 30 ans	272 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 18 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 15 ans	36 €
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 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 Stiúireadair	41 €
Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14·2	31 €

Lowland

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

France

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

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664			14 €
Bière de Monaco : Blonde ou Sans Alcool			
B06 Blanche, IPA, Blonde			
Corona			
Bière Pression du Moment	25cl		12 €
	50cl		24 €

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			14 €
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

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

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,			13 €
Orange, Pamplemousse			

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

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

Malongo Café

La Grande Réserve			9 €
Brésil			
Colombie			

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 Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	271 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €
Grappa Capovilla	25 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	21 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	21 €
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			72 €

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 €
Royal Salute 21 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €

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 €
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 €

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

Cognac

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 €
Château de Gaube	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

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

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Rémy Martin

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 €

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.



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, allongé 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.

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Open Junior"	40 €
Montecristo N° 4	55 €
Montecristo "Open Eagle"	120 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	190 €
Cohiba Piramides	300 €
Romeo y Julieta Coronitas	35 €
Por Larrañaga "Exclusivo Francia"	55 €

Les Dominicains

Davidoff "Grand Cru"	120 €
Vegafina Short	20 €
Vegafina "Perlas"	25 €
Vegafina 1998	30 €
Zino Short Torpedo	20 €
Zino Half Corona	25 €
San Pedro de Marconis	20 €

Nicaragua

Horacio Sled	40 €
Casa Magna Gran Toro	45 €
La Aroma del Calibre Toro	60 €

Costa Rica

D8 Vegas de Santiago Petit Robusto	35 €
------------------------------------	------

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	51 €
Dom Pérignon 2013	95 €

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, 2013	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

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

Vin au verre

<u>Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge)	
Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €

<u>Sancerre</u>	
Sancerre 2023, François Crochet	19 €

<u>Bourgogne</u> (Blanc)	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	25 €
Chassagne-Montrachet « Les Houillères », 2021	50 €

<u>Bourgogne</u> (Rouge)	28 €
--------------------------	------

<u>Bordeaux</u> (Rouge)	25 €
-------------------------	------

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 €

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Niçoise Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, anchovy	
Tuscany Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, Bresaola	
Chef's gourmand carpaccio	39 €
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, Landes	42 €
Faroe Islands Smoked Salmon with Dill	42 €
Charolaise Beef Fillet Tartar	43 €
"La Réserve" Niçoise Salad	51 €
Mediterranean Red Tuna Tartar, Sanary-sur-Mer	56 €
Ossetra Prestige Caviar, seasonings	30 grs 275 €
	50 grs 418 €
	125 grs 1 045 €

Delicacies

Durum Fettucine	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Gluten-Free Penne	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Tagliata of flank-cut beef	56 €
from Mr. Polmard (Lorraine area), peppery jus	
Castelmagno plin with tetragon, blue lobster (½)	63 €
Linguine with Ossetra Caviar	75 €

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets	15 €
(chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	
Tiramisu	17 €
Amaretto Affogato	17 €
Chocolate mousse	17 €
Caramelized millefeuille,	18 €
eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	

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.

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.

SNACKING

de 18h00 à 22h45

Bruschetta à la Niçoise Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, anchois	37 €
Bruschetta à la Toscane Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, Bresaola	37 €
Carpaccio gourmand du Chef	39 €
Foie Gras de Canard de la Ferme Jean Sarthe, Landes	42 €
Saumon Fumé des Îles Féroé à l'Aneth	42 €
Tartare de Filet de Bœuf Charolais au couteau	43 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon	51 €
Tartare de Thon Rouge, Sanary-sur-Mer	56 €
Caviar Oscietre Prestige, condiments	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Côté Salé

Fettucine au blé dur sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Penne sans gluten sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Tagliata d'onglet de bœuf de Mr. Polmard (Lorraine), jus court aux poivres	56 €
Plin's de Castelmagno à la tétragone, demi-homard bleu	63 €
Linguine au caviar Oscietre	75 €

Côté Sucré

Glaces & Sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	15 €
Tiramisu	17 €
Affogato à l'Amaretto	17 €
Mousse au chocolat	17 €
Millefeuille caramélisé, crémeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	18 €

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.

Vodka

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 €
Collection Gin Heart "Les 4 Saisons"	Japon	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Milagro Silver	32 €
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 12 ans	Jamaïque	32 €
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 €

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

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 €

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

Blueberry Hill : Rhum Diplomatico, Jus de Myrtille, Italicus, Aquafaba

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

Vodka

28 €

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

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

Sunset : Vodka Absolut, Apérol, 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, Octomore

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, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron, Sirop de Miel, Thym

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

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

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)



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'églaïtier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

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 : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

Azzuro Fizz : Gin Arbory, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Sucre, Soda

Golden Martini : Gin Seventy One, Dry Vermouth 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, Frangelico, Café

Mocktails

19 €

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

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

Dark Tonic : Café, Tonic, Romarin

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

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	448 €
Glenfiddich 30 ans	272 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 18 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 15 ans	36 €
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 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 Stiúireadair	41 €
Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14·2	31 €

Lowland

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

France

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

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664			14 €
Bière de Monaco : Blonde ou Sans Alcool			
B06 Blanche, IPA, Blonde			
Corona			
Bière Pression du Moment	25cl	12 €	
	50cl	24 €	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			14 €
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

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

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,			13 €
Orange, Pamplemousse			

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

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

Malongo Café

La Grande Réserve			9 €
Brésil			
Colombie			

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 Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	271 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €
Grappa Capovilla	25 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	21 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	21 €
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			72 €

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 €
Royal Salute 21 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €

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 €
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 €

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

Cognac

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 €
Château de Gaube	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

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

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Rémy Martin

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 €

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.



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, allongé 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.

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Open Junior"	40 €
Montecristo N° 4	55 €
Montecristo "Open Eagle"	120 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	190 €
Cohiba Piramides	300 €
Romeo y Julieta Coronitas	35 €
Por Larrañaga "Exclusivo Francia"	55 €

Les Dominicains

Davidoff "Grand Cru"	120 €
Vegafina Short	20 €
Vegafina "Perlas"	25 €
Vegafina 1998	30 €
Zino Short Torpedo	20 €
Zino Half Corona	25 €
San Pedro de Marconis	20 €

Nicaragua

Horacio Sled	40 €
Casa Magna Gran Toro	45 €
La Aroma del Calibre Toro	60 €

Costa Rica

D8 Vegas de Santiago Petit Robusto	35 €
------------------------------------	------

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	51 €
Dom Pérignon 2013	95 €

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, 2013	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

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

Vin au verre

<u>Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge)	
Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €

<u>Sancerre</u>	
Sancerre 2023, François Crochet	19 €

<u>Bourgogne</u> (Blanc)	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	25 €
Chassagne-Montrachet « Les Houillères », 2021	50 €

<u>Bourgogne</u> (Rouge)	28 €
--------------------------	------

<u>Bordeaux</u> (Rouge)	25 €
-------------------------	------

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 €

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Niçoise Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, anchovy	
Tuscany Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, Bresaola	
Chef's gourmand carpaccio	39 €
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, Landes	42 €
Faroe Islands Smoked Salmon with Dill	42 €
Charolaise Beef Fillet Tartar	43 €
"La Réserve" Niçoise Salad	51 €
Mediterranean Red Tuna Tartar, Sanary-sur-Mer	56 €
Ossetra Prestige Caviar, seasonings	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Delicacies

Durum Fettucine	46 €
sauce of your choice : Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Gluten-Free Penne	46 €
sauce of your choice : Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Tagliata of flank-cut beef	56 €
from Mr. Polmard (Lorraine area), peppery jus	
Castelmagno plin with tetragon, blue lobster (½)	63 €
Linguine with Ossetra Caviar	75 €

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets	15 €
(chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	
Tiramisu	17 €
Amaretto Affogato	17 €
Chocolate mousse	17 €
Caramelized millefeuille,	18 €
eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	

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.

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.

SNACKING

de 18h00 à 22h45

Bruschetta à la Niçoise Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, anchois	37 €
Bruschetta à la Toscane Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, Bresaola	37 €
Carpaccio gourmand du Chef	39 €
Foie Gras de Canard de la Ferme Jean Sarthe, Landes	42 €
Saumon Fumé des Îles Féroé à l'Aneth	42 €
Tartare de Filet de Bœuf Charolais au couteau	43 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon	51 €
Tartare de Thon Rouge, Sanary-sur-Mer	56 €
Caviar Oscietre Prestige, condiments	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Côté Salé

Fettucine au blé dur sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Penne sans gluten sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Tagliata d'onglet de bœuf de Mr. Polmard (Lorraine), jus court aux poivres	56 €
Plin's de Castelmagno à la tétragone, demi-homard bleu	63 €
Linguine au caviar Oscietre	75 €

Côté Sucré

Glaces & Sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	15 €
Tiramisu	17 €
Affogato à l'Amaretto	17 €
Mousse au chocolat	17 €
Millefeuille caramélisé, crémeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	18 €

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.

Vodka

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 €
Collection Gin Heart "Les 4 Saisons"	Japon	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Milagro Silver	32 €
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 12 ans	Jamaïque	32 €
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 €

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

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 €

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

Blueberry Hill : Rhum Diplomatico, Jus de Myrtille, Italicus, Aquafaba

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

Vodka

28 €

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

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

Sunset : Vodka Absolut, Apérol, 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, Octomore

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, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron, Sirop de Miel, Thym

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

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

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)



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'églaïtier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

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 : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

Azzuro Fizz : Gin Arbory, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Sucre, Soda

Golden Martini : Gin Seventy One, Dry Vermouth 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, Frangelico, Café

Mocktails

19 €

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

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

Dark Tonic : Café, Tonic, Romarin

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

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	448 €
Glenfiddich 30 ans	272 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 18 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 15 ans	36 €
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 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 Stiúireadair	41 €
Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14·2	31 €

Lowland

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

France

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

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664			14 €
Bière de Monaco : Blonde ou Sans Alcool			
B06 Blanche, IPA, Blonde			
Corona			
Bière Pression du Moment	25cl	12 €	
	50cl	24 €	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			14 €
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

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

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,			13 €
Orange, Pamplemousse			

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

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

Malongo Café

La Grande Réserve			9 €
Brésil			
Colombie			

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 Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	271 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €
Grappa Capovilla	25 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	21 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	21 €
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			72 €

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 €
Royal Salute 21 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €

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 €
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 €

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

Cognac

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 €
Château de Gaube	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

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

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Rémy Martin

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 €

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.



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, allongé 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.

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Open Junior"	40 €
Montecristo N° 4	55 €
Montecristo "Open Eagle"	120 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	190 €
Cohiba Piramides	300 €
Romeo y Julieta Coronitas	35 €
Por Larrañaga "Exclusivo Francia"	55 €

Les Dominicains

Davidoff "Grand Cru"	120 €
Vegafina Short	20 €
Vegafina "Perlas"	25 €
Vegafina 1998	30 €
Zino Short Torpedo	20 €
Zino Half Corona	25 €
San Pedro de Marconis	20 €

Nicaragua

Horacio Sled	40 €
Casa Magna Gran Toro	45 €
La Aroma del Calibre Toro	60 €

Costa Rica

D8 Vegas de Santiago Petit Robusto	35 €
------------------------------------	------

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	51 €
Dom Pérignon 2013	95 €

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, 2013	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

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

Vin au verre

<u>Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge)	
Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €

<u>Sancerre</u>	
Sancerre 2023, François Crochet	19 €

<u>Bourgogne</u> (Blanc)	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	25 €
Chassagne-Montrachet « Les Houillères », 2021	50 €

<u>Bourgogne</u> (Rouge)	28 €
--------------------------	------

<u>Bordeaux</u> (Rouge)	25 €
-------------------------	------

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 €

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Niçoise Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, anchovy	
Tuscany Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, Bresaola	
Chef's gourmand carpaccio	39 €
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, Landes	42 €
Faroe Islands Smoked Salmon with Dill	42 €
Charolaise Beef Fillet Tartar	43 €
"La Réserve" Niçoise Salad	51 €
Mediterranean Red Tuna Tartar, Sanary-sur-Mer	56 €
Ossetra Prestige Caviar, seasonings	30 grs 275 €
	50 grs 418 €
	125 grs 1 045 €

Delicacies

Durum Fettucine	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Gluten-Free Penne	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Tagliata of flank-cut beef	56 €
from Mr. Polmard (Lorraine area), peppery jus	
Castelmagno plin with tetragon, blue lobster (½)	63 €
Linguine with Ossetra Caviar	75 €

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets	15 €
(chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	
Tiramisu	17 €
Amaretto Affogato	17 €
Chocolate mousse	17 €
Caramelized millefeuille,	18 €
eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	

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.

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.

SNACKING

de 18h00 à 22h45

Bruschetta à la Niçoise Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, anchois	37 €
Bruschetta à la Toscane Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, Bresaola	37 €
Carpaccio gourmand du Chef	39 €
Foie Gras de Canard de la Ferme Jean Sarthe, Landes	42 €
Saumon Fumé des Îles Féroé à l'Aneth	42 €
Tartare de Filet de Bœuf Charolais au couteau	43 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon	51 €
Tartare de Thon Rouge, Sanary-sur-Mer	56 €
Caviar Oscietre Prestige, condiments	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Côté Salé

Fettucine au blé dur sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Penne sans gluten sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Tagliata d'onglet de bœuf de Mr. Polmard (Lorraine), jus court aux poivres	56 €
Plin's de Castelmagno à la tétragone, demi-homard bleu	63 €
Linguine au caviar Oscietre	75 €

Côté Sucré

Glaces & Sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	15 €
Tiramisu	17 €
Affogato à l'Amaretto	17 €
Mousse au chocolat	17 €
Millefeuille caramélisé, crémeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	18 €

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.

Vodka

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 €
Collection Gin Heart "Les 4 Saisons"	Japon	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Milagro Silver	32 €
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 12 ans	Jamaïque	32 €
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 €

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

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 €

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

Blueberry Hill : Rhum Diplomatico, Jus de Myrtille, Italicus, Aquafaba

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

Vodka

28 €

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

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

Sunset : Vodka Absolut, Apérol, 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, Octomore

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, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron, Sirop de Miel, Thym

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

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

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)



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'églaïtier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

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 : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

Azzuro Fizz : Gin Arbory, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Sucre, Soda

Golden Martini : Gin Seventy One, Dry Vermouth 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, Frangelico, Café

Mocktails

19 €

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

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

Dark Tonic : Café, Tonic, Romarin

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

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	448 €
Glenfiddich 30 ans	272 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 18 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 15 ans	36 €
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 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 Stiúireadair	41 €
Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14·2	31 €

Lowland

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

France

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

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664			14 €
Bière de Monaco : Blonde ou Sans Alcool			
B06 Blanche, IPA, Blonde			
Corona			
Bière Pression du Moment	25cl	12 €	
	50cl	24 €	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			14 €
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

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

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,			13 €
Orange, Pamplemousse			

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

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

Malongo Café

La Grande Réserve			9 €
Brésil			
Colombie			

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 Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	271 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €
Grappa Capovilla	25 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	21 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	21 €
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			72 €

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 €
Royal Salute 21 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €

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 €
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 €

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

Cognac

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 €
Château de Gaube	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

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

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Rémy Martin

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 €

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.



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.

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Open Junior"	40 €
Montecristo N° 4	55 €
Montecristo "Open Eagle"	120 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	190 €
Cohiba Piramides	300 €
Romeo y Julieta Coronitas	35 €
Por Larrañaga "Exclusivo Francia"	55 €

Les Dominicains

Davidoff "Grand Cru"	120 €
Vegafina Short	20 €
Vegafina "Perlas"	25 €
Vegafina 1998	30 €
Zino Short Torpedo	20 €
Zino Half Corona	25 €
San Pedro de Marconis	20 €

Nicaragua

Horacio Sled	40 €
Casa Magna Gran Toro	45 €
La Aroma del Calibre Toro	60 €

Costa Rica

D8 Vegas de Santiago Petit Robusto	35 €
------------------------------------	------

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	51 €
Dom Pérignon 2013	95 €

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, 2013	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

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

Vin au verre

<u>Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge)	
Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €

<u>Sancerre</u>	
Sancerre 2023, François Crochet	19 €

<u>Bourgogne</u> (Blanc)	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	25 €
Chassagne-Montrachet « Les Houillères », 2021	50 €

<u>Bourgogne</u> (Rouge)	28 €
--------------------------	------

<u>Bordeaux</u> (Rouge)	25 €
-------------------------	------

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 €

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Niçoise Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, anchovy	
Tuscany Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, Bresaola	
Chef's gourmand carpaccio	39 €
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, Landes	42 €
Faroe Islands Smoked Salmon with Dill	42 €
Charolaise Beef Fillet Tartar	43 €
"La Réserve" Niçoise Salad	51 €
Mediterranean Red Tuna Tartar, Sanary-sur-Mer	56 €
Ossetra Prestige Caviar, seasonings	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Delicacies

Durum Fettucine	46 €
sauce of your choice : Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Gluten-Free Penne	46 €
sauce of your choice : Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Tagliata of flank-cut beef	56 €
from Mr. Polmard (Lorraine area), peppery jus	
Castelmagno plin with tetragon, blue lobster (½)	63 €
Linguine with Ossetra Caviar	75 €

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets	15 €
(chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	
Tiramisu	17 €
Amaretto Affogato	17 €
Chocolate mousse	17 €
Caramelized millefeuille,	18 €
eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	

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.

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.

SNACKING

de 18h00 à 22h45

Bruschetta à la Niçoise Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, anchois	37 €
Bruschetta à la Toscane Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, Bresaola	37 €
Carpaccio gourmand du Chef	39 €
Foie Gras de Canard de la Ferme Jean Sarthe, Landes	42 €
Saumon Fumé des Îles Féroé à l'Aneth	42 €
Tartare de Filet de Bœuf Charolais au couteau	43 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon	51 €
Tartare de Thon Rouge, Sanary-sur-Mer	56 €
Caviar Oscietre Prestige, condiments	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Côté Salé

Fettucine au blé dur sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Penne sans gluten sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Tagliata d'onglet de bœuf de Mr. Polmard (Lorraine), jus court aux poivres	56 €
Plin's de Castelmagno à la tétragone, demi-homard bleu	63 €
Linguine au caviar Oscietre	75 €

Côté Sucré

Glaces & Sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	15 €
Tiramisu	17 €
Affogato à l'Amaretto	17 €
Mousse au chocolat	17 €
Millefeuille caramélisé, crèmeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	18 €

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.

Vodka

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 €
Collection Gin Heart "Les 4 Saisons"	Japon	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Milagro Silver	32 €
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 12 ans	Jamaïque	32 €
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 €

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

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 €

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

Blueberry Hill : Rhum Diplomatico, Jus de Myrtille, Italicus, Aquafaba

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

Vodka

28 €

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

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

Sunset : Vodka Absolut, Apérol, 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, Octomore

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, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron,
Sirop de Miel, Thym

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

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

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)



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'églaïtier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

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 : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

Azzuro Fizz : Gin Arbory, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Sucre, Soda

Golden Martini : Gin Seventy One, Dry Vermouth 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, Frangelico, Café

Mocktails

19 €

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

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

Dark Tonic : Café, Tonic, Romarin

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

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	448 €
Glenfiddich 30 ans	272 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 18 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 15 ans	36 €
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 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 Stiúireadair	41 €
Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14·2	31 €

Lowland

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

France

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

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664			14 €
Bière de Monaco : Blonde ou Sans Alcool			
B06 Blanche, IPA, Blonde			
Corona			
Bière Pression du Moment	25cl	12 €	
	50cl	24 €	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			14 €
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

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

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,			13 €
Orange, Pamplemousse			

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

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

Malongo Café

La Grande Réserve			9 €
Brésil			
Colombie			

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 Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	271 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €
Grappa Capovilla	25 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	21 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	21 €
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			72 €

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 €
Royal Salute 21 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €

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 €
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 €

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

Cognac

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 €
Château de Gaube	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

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

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Rémy Martin

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 €

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.



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.

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Open Junior"	40 €
Montecristo N° 4	55 €
Montecristo "Open Eagle"	120 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	190 €
Cohiba Piramides	300 €
Romeo y Julieta Coronitas	35 €
Por Larrañaga "Exclusivo Francia"	55 €

Les Dominicains

Davidoff "Grand Cru"	120 €
Vegafina Short	20 €
Vegafina "Perlas"	25 €
Vegafina 1998	30 €
Zino Short Torpedo	20 €
Zino Half Corona	25 €
San Pedro de Marconis	20 €

Nicaragua

Horacio Sled	40 €
Casa Magna Gran Toro	45 €
La Aroma del Calibre Toro	60 €

Costa Rica

D8 Vegas de Santiago Petit Robusto	35 €
------------------------------------	------

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	51 €
Dom Pérignon 2013	95 €

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, 2013	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

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

Vin au verre

<u>Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge)	
Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €

<u>Sancerre</u>	
Sancerre 2023, François Crochet	19 €

<u>Bourgogne</u> (Blanc)	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	25 €
Chassagne-Montrachet « Les Houillères », 2021	50 €

<u>Bourgogne</u> (Rouge)	28 €
--------------------------	------

<u>Bordeaux</u> (Rouge)	25 €
-------------------------	------

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 €

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Niçoise Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, anchovy	
Tuscany Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, Bresaola	
Chef's gourmand carpaccio	39 €
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, Landes	42 €
Faroe Islands Smoked Salmon with Dill	42 €
Charolaise Beef Fillet Tartar	43 €
"La Réserve" Niçoise Salad	51 €
Mediterranean Red Tuna Tartar, Sanary-sur-Mer	56 €
Ossetra Prestige Caviar, seasonings	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Delicacies

Durum Fettucine	46 €
sauce of your choice : Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Gluten-Free Penne	46 €
sauce of your choice : Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Tagliata of flank-cut beef	56 €
from Mr. Polmard (Lorraine area), peppery jus	
Castelmagno plin with tetragon, blue lobster (½)	63 €
Linguine with Ossetra Caviar	75 €

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets	15 €
(chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	
Tiramisu	17 €
Amaretto Affogato	17 €
Chocolate mousse	17 €
Caramelized millefeuille,	18 €
eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	

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.

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.

SNACKING

de 18h00 à 22h45

Bruschetta à la Niçoise Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, anchois	37 €
Bruschetta à la Toscane Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, Bresaola	37 €
Carpaccio gourmand du Chef	39 €
Foie Gras de Canard de la Ferme Jean Sarthe, Landes	42 €
Saumon Fumé des Îles Féroé à l'Aneth	42 €
Tartare de Filet de Bœuf Charolais au couteau	43 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon	51 €
Tartare de Thon Rouge, Sanary-sur-Mer	56 €
Caviar Oscietre Prestige, condiments	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Côté Salé

Fettucine au blé dur sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Penne sans gluten sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Tagliata d'onglet de bœuf de Mr. Polmard (Lorraine), jus court aux poivres	56 €
Plin's de Castelmagno à la tétragone, demi-homard bleu	63 €
Linguine au caviar Oscietre	75 €

Côté Sucré

Glaces & Sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	15 €
Tiramisu	17 €
Affogato à l'Amaretto	17 €
Mousse au chocolat	17 €
Millefeuille caramélisé, crémeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	18 €

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.

Vodka

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 €
Collection Gin Heart "Les 4 Saisons"	Japon	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Milagro Silver	32 €
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 12 ans	Jamaïque	32 €
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 €

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

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 €

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

Blueberry Hill : Rhum Diplomatico, Jus de Myrtille, Italicus, Aquafaba

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

Vodka

28 €

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

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

Sunset : Vodka Absolut, Apérol, 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, Octomore

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, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron, Sirop de Miel, Thym

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

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

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)



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'églaïtier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

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 : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

Azzuro Fizz : Gin Arbory, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Sucre, Soda

Golden Martini : Gin Seventy One, Dry Vermouth 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, Frangelico, Café

Mocktails

19 €

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

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

Dark Tonic : Café, Tonic, Romarin

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

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	448 €
Glenfiddich 30 ans	272 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 18 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 15 ans	36 €
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 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 Stiúireadair	41 €
Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14·2	31 €

Lowland

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

France

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

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664			14 €
Bière de Monaco : Blonde ou Sans Alcool			
B06 Blanche, IPA, Blonde			
Corona			
Bière Pression du Moment	25cl	12 €	
	50cl	24 €	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			14 €
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

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

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,			13 €
Orange, Pamplemousse			

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

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

Malongo Café

La Grande Réserve			9 €
Brésil			
Colombie			

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 Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	271 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €
Grappa Capovilla	25 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	21 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	21 €
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			72 €

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 €
Royal Salute 21 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €

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 €
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 €

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

Cognac

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 €
Château de Gaube	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

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

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Rémy Martin

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 €

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.



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, allongé 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.

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Open Junior"	40 €
Montecristo N° 4	55 €
Montecristo "Open Eagle"	120 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	190 €
Cohiba Piramides	300 €
Romeo y Julieta Coronitas	35 €
Por Larrañaga "Exclusivo Francia"	55 €

Les Dominicains

Davidoff "Grand Cru"	120 €
Vegafina Short	20 €
Vegafina "Perlas"	25 €
Vegafina 1998	30 €
Zino Short Torpedo	20 €
Zino Half Corona	25 €
San Pedro de Marconis	20 €

Nicaragua

Horacio Sled	40 €
Casa Magna Gran Toro	45 €
La Aroma del Calibre Toro	60 €

Costa Rica

D8 Vegas de Santiago Petit Robusto	35 €
------------------------------------	------

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	51 €
Dom Pérignon 2013	95 €

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, 2013	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

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

Vin au verre

<u>Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge)	
Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €

<u>Sancerre</u>	
Sancerre 2023, François Crochet	19 €

<u>Bourgogne</u> (Blanc)	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	25 €
Chassagne-Montrachet « Les Houillères », 2021	50 €

<u>Bourgogne</u> (Rouge)	28 €
--------------------------	------

<u>Bordeaux</u> (Rouge)	25 €
-------------------------	------

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 €

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Niçoise Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, anchovy	
Tuscany Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, Bresaola	
Chef's gourmand carpaccio	39 €
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, Landes	42 €
Faroe Islands Smoked Salmon with Dill	42 €
Charolaise Beef Fillet Tartar	43 €
"La Réserve" Niçoise Salad	51 €
Mediterranean Red Tuna Tartar, Sanary-sur-Mer	56 €
Ossetra Prestige Caviar, seasonings	30 grs 275 €
	50 grs 418 €
	125 grs 1 045 €

Delicacies

Durum Fettucine	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Gluten-Free Penne	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Tagliata of flank-cut beef	56 €
from Mr. Polmard (Lorraine area), peppery jus	
Castelmagno plin with tetragon, blue lobster (½)	63 €
Linguine with Ossetra Caviar	75 €

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets	15 €
(chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	
Tiramisu	17 €
Amaretto Affogato	17 €
Chocolate mousse	17 €
Caramelized millefeuille,	18 €
eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	

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.

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.

SNACKING

de 18h00 à 22h45

Bruschetta à la Niçoise Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, anchois	37 €
Bruschetta à la Toscane Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, Bresaola	37 €
Carpaccio gourmand du Chef	39 €
Foie Gras de Canard de la Ferme Jean Sarthe, Landes	42 €
Saumon Fumé des Îles Féroé à l'Aneth	42 €
Tartare de Filet de Bœuf Charolais au couteau	43 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon	51 €
Tartare de Thon Rouge, Sanary-sur-Mer	56 €
Caviar Oscietre Prestige, condiments	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Côté Salé

Fettucine au blé dur sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Penne sans gluten sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Tagliata d'onglet de bœuf de Mr. Polmard (Lorraine), jus court aux poivres	56 €
Plin's de Castelmagno à la tétragone, demi-homard bleu	63 €
Linguine au caviar Oscietre	75 €

Côté Sucré

Glaces & Sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	15 €
Tiramisu	17 €
Affogato à l'Amaretto	17 €
Mousse au chocolat	17 €
Millefeuille caramélisé, crèmeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	18 €

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.

Vodka

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 €
Collection Gin Heart "Les 4 Saisons"	Japon	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Milagro Silver	32 €
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 12 ans	Jamaïque	32 €
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 €

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

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 €

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

Blueberry Hill : Rhum Diplomatico, Jus de Myrtille, Italicus, Aquafaba

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

Vodka

28 €

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

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

Sunset : Vodka Absolut, Apérol, 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, Octomore

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, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron, Sirop de Miel, Thym

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

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

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)



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'églaïtier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

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 : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

Azzuro Fizz : Gin Arbory, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Sucre, Soda

Golden Martini : Gin Seventy One, Dry Vermouth 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, Frangelico, Café

Mocktails

19 €

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

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

Dark Tonic : Café, Tonic, Romarin

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

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	448 €
Glenfiddich 30 ans	272 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 18 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 15 ans	36 €
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 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 Stiúireadair	41 €
Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14·2	31 €

Lowland

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

France

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

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664			14 €
Bière de Monaco : Blonde ou Sans Alcool			
B06 Blanche, IPA, Blonde			
Corona			
Bière Pression du Moment	25cl	12 €	
	50cl	24 €	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			14 €
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

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

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,			13 €
Orange, Pamplemousse			

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

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

Malongo Café

La Grande Réserve			9 €
Brésil			
Colombie			

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 Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	271 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €
Grappa Capovilla	25 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	21 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	21 €
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			72 €

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 €
Royal Salute 21 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €

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 €
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 €

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

Cognac

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 €
Château de Gaube	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

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

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Rémy Martin

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 €

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.



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, allongé 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.

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Open Junior"	40 €
Montecristo N° 4	55 €
Montecristo "Open Eagle"	120 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	190 €
Cohiba Piramides	300 €
Romeo y Julieta Coronitas	35 €
Por Larrañaga "Exclusivo Francia"	55 €

Les Dominicains

Davidoff "Grand Cru"	120 €
Vegafina Short	20 €
Vegafina "Perlas"	25 €
Vegafina 1998	30 €
Zino Short Torpedo	20 €
Zino Half Corona	25 €
San Pedro de Marconis	20 €

Nicaragua

Horacio Sled	40 €
Casa Magna Gran Toro	45 €
La Aroma del Calibre Toro	60 €

Costa Rica

D8 Vegas de Santiago Petit Robusto	35 €
------------------------------------	------

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	51 €
Dom Pérignon 2013	95 €

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, 2013	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

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

Vin au verre

<u>Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge)	
Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €

<u>Sancerre</u>	
Sancerre 2023, François Crochet	19 €

<u>Bourgogne</u> (Blanc)	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	25 €
Chassagne-Montrachet « Les Houillères », 2021	50 €

<u>Bourgogne</u> (Rouge)	28 €
--------------------------	------

<u>Bordeaux</u> (Rouge)	25 €
-------------------------	------

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 €

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Niçoise Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, anchovy	
Tuscany Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, Bresaola	
Chef's gourmand carpaccio	39 €
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, Landes	42 €
Faroe Islands Smoked Salmon with Dill	42 €
Charolaise Beef Fillet Tartar	43 €
"La Réserve" Niçoise Salad	51 €
Mediterranean Red Tuna Tartar, Sanary-sur-Mer	56 €
Ossetra Prestige Caviar, seasonings	30 grs 275 €
	50 grs 418 €
	125 grs 1 045 €

Delicacies

Durum Fettucine	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Gluten-Free Penne	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Tagliata of flank-cut beef	56 €
from Mr. Polmard (Lorraine area), peppery jus	
Castelmagno plin with tetragon, blue lobster (½)	63 €
Linguine with Ossetra Caviar	75 €

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets	15 €
(chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	
Tiramisu	17 €
Amaretto Affogato	17 €
Chocolate mousse	17 €
Caramelized millefeuille,	18 €
eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	

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.

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.

SNACKING

de 18h00 à 22h45

Bruschetta à la Niçoise Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, anchois	37 €
Bruschetta à la Toscane Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, Bresaola	37 €
Carpaccio gourmand du Chef	39 €
Foie Gras de Canard de la Ferme Jean Sarthe, Landes	42 €
Saumon Fumé des Îles Féroé à l'Aneth	42 €
Tartare de Filet de Bœuf Charolais au couteau	43 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon	51 €
Tartare de Thon Rouge, Sanary-sur-Mer	56 €
Caviar Oscietre Prestige, condiments	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Côté Salé

Fettucine au blé dur sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Penne sans gluten sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Tagliata d'onglet de bœuf de Mr. Polmard (Lorraine), jus court aux poivres	56 €
Plin's de Castelmagno à la tétragone, demi-homard bleu	63 €
Linguine au caviar Oscietre	75 €

Côté Sucré

Glaces & Sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	15 €
Tiramisu	17 €
Affogato à l'Amaretto	17 €
Mousse au chocolat	17 €
Millefeuille caramélisé, crémeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	18 €

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.

Vodka

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 €
Collection Gin Heart "Les 4 Saisons"	Japon	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Milagro Silver	32 €
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 12 ans	Jamaïque	32 €
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 €

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

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 €

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

Blueberry Hill : Rhum Diplomatico, Jus de Myrtille, Italicus, Aquafaba

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

Vodka

28 €

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

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

Sunset : Vodka Absolut, Apérol, 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, Octomore

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, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron, Sirop de Miel, Thym

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

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

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)



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'églaïtier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

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 : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

Azzuro Fizz : Gin Arbory, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Sucre, Soda

Golden Martini : Gin Seventy One, Dry Vermouth 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, Frangelico, Café

Mocktails

19 €

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

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

Dark Tonic : Café, Tonic, Romarin

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

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	448 €
Glenfiddich 30 ans	272 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 18 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 15 ans	36 €
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 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 Stiúireadair	41 €
Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14·2	31 €

Lowland

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

France

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

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664			14 €
Bière de Monaco : Blonde ou Sans Alcool			
B06 Blanche, IPA, Blonde			
Corona			
Bière Pression du Moment	25cl	12 €	
	50cl	24 €	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			14 €
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

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

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,			13 €
Orange, Pamplemousse			

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

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

Malongo Café

La Grande Réserve			9 €
Brésil			
Colombie			

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 Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	271 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €
Grappa Capovilla	25 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	21 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	21 €
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			72 €

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 €
Royal Salute 21 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €

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 €
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 €

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

Cognac

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 €
Château de Gaube	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

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

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Rémy Martin

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 €

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.



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, allongé 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.

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Open Junior"	40 €
Montecristo N° 4	55 €
Montecristo "Open Eagle"	120 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	190 €
Cohiba Piramides	300 €
Romeo y Julieta Coronitas	35 €
Por Larrañaga "Exclusivo Francia"	55 €

Les Dominicains

Davidoff "Grand Cru"	120 €
Vegafina Short	20 €
Vegafina "Perlas"	25 €
Vegafina 1998	30 €
Zino Short Torpedo	20 €
Zino Half Corona	25 €
San Pedro de Marconis	20 €

Nicaragua

Horacio Sled	40 €
Casa Magna Gran Toro	45 €
La Aroma del Calibre Toro	60 €

Costa Rica

D8 Vegas de Santiago Petit Robusto	35 €
------------------------------------	------

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	51 €
Dom Pérignon 2013	95 €

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, 2013	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

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

Vin au verre

<u>Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge)	
Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €

<u>Sancerre</u>	
Sancerre 2023, François Crochet	19 €

<u>Bourgogne</u> (Blanc)	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	25 €
Chassagne-Montrachet « Les Houillères », 2021	50 €

<u>Bourgogne</u> (Rouge)	28 €
--------------------------	------

<u>Bordeaux</u> (Rouge)	25 €
-------------------------	------

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 €

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Niçoise Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, anchovy	
Tuscany Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, Bresaola	
Chef's gourmand carpaccio	39 €
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, Landes	42 €
Faroe Islands Smoked Salmon with Dill	42 €
Charolaise Beef Fillet Tartar	43 €
"La Réserve" Niçoise Salad	51 €
Mediterranean Red Tuna Tartar, Sanary-sur-Mer	56 €
Ossetra Prestige Caviar, seasonings	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Delicacies

Durum Fettucine	46 €
sauce of your choice : Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Gluten-Free Penne	46 €
sauce of your choice : Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Tagliata of flank-cut beef	56 €
from Mr. Polmard (Lorraine area), peppery jus	
Castelmagno plin with tetragon, blue lobster (½)	63 €
Linguine with Ossetra Caviar	75 €

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets	15 €
(chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	
Tiramisu	17 €
Amaretto Affogato	17 €
Chocolate mousse	17 €
Caramelized millefeuille,	18 €
eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	

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.

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.

SNACKING

de 18h00 à 22h45

Bruschetta à la Niçoise Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, anchois	37 €
Bruschetta à la Toscane Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, Bresaola	37 €
Carpaccio gourmand du Chef	39 €
Foie Gras de Canard de la Ferme Jean Sarthe, Landes	42 €
Saumon Fumé des Îles Féroé à l'Aneth	42 €
Tartare de Filet de Bœuf Charolais au couteau	43 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon	51 €
Tartare de Thon Rouge, Sanary-sur-Mer	56 €
Caviar Oscietre Prestige, condiments	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Côté Salé

Fettucine au blé dur sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Penne sans gluten sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Tagliata d'onglet de bœuf de Mr. Polmard (Lorraine), jus court aux poivres	56 €
Plin's de Castelmagno à la tétragone, demi-homard bleu	63 €
Linguine au caviar Oscietre	75 €

Côté Sucré

Glaces & Sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	15 €
Tiramisu	17 €
Affogato à l'Amaretto	17 €
Mousse au chocolat	17 €
Millefeuille caramélisé, crémeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	18 €

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.

Vodka

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 €
Collection Gin Heart "Les 4 Saisons"	Japon	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Milagro Silver	32 €
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 12 ans	Jamaïque	32 €
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 €

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

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 €

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

Blueberry Hill : Rhum Diplomatico, Jus de Myrtille, Italicus, Aquafaba

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

Vodka

28 €

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

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

Sunset : Vodka Absolut, Apérol, 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, Octomore

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, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron,
Sirop de Miel, Thym

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

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

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)



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'églaïtier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

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 : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

Azzuro Fizz : Gin Arbory, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Sucre, Soda

Golden Martini : Gin Seventy One, Dry Vermouth 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, Frangelico, Café

Mocktails

19 €

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

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

Dark Tonic : Café, Tonic, Romarin

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

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	448 €
Glenfiddich 30 ans	272 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 18 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 15 ans	36 €
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 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 Stiúireadair	41 €
Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14·2	31 €

Lowland

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

France

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

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664			14 €
Bière de Monaco : Blonde ou Sans Alcool			
B06 Blanche, IPA, Blonde			
Corona			
Bière Pression du Moment	25cl	12 €	
	50cl	24 €	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			14 €
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

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

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,			13 €
Orange, Pamplemousse			

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

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

Malongo Café

La Grande Réserve			9 €
Brésil			
Colombie			

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 Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	271 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €
Grappa Capovilla	25 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	21 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	21 €
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			72 €

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 €
Royal Salute 21 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €

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 €
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 €

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

Cognac

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 €
Château de Gaube	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

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

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Rémy Martin

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 €

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.



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.

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Open Junior"	40 €
Montecristo N° 4	55 €
Montecristo "Open Eagle"	120 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	190 €
Cohiba Piramides	300 €
Romeo y Julieta Coronitas	35 €
Por Larrañaga "Exclusivo Francia"	55 €

Les Dominicains

Davidoff "Grand Cru"	120 €
Vegafina Short	20 €
Vegafina "Perlas"	25 €
Vegafina 1998	30 €
Zino Short Torpedo	20 €
Zino Half Corona	25 €
San Pedro de Marconis	20 €

Nicaragua

Horacio Sled	40 €
Casa Magna Gran Toro	45 €
La Aroma del Calibre Toro	60 €

Costa Rica

D8 Vegas de Santiago Petit Robusto	35 €
------------------------------------	------

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	51 €
Dom Pérignon 2013	95 €

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, 2013	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

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

Vin au verre

<u>Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge)	
Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €

<u>Sancerre</u>	
Sancerre 2023, François Crochet	19 €

<u>Bourgogne</u> (Blanc)	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	25 €
Chassagne-Montrachet « Les Houillères », 2021	50 €

<u>Bourgogne</u> (Rouge)	28 €
--------------------------	------

<u>Bordeaux</u> (Rouge)	25 €
-------------------------	------

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 €

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Niçoise Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, anchovy	
Tuscany Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, Bresaola	
Chef's gourmand carpaccio	39 €
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, Landes	42 €
Faroe Islands Smoked Salmon with Dill	42 €
Charolaise Beef Fillet Tartar	43 €
"La Réserve" Niçoise Salad	51 €
Mediterranean Red Tuna Tartar, Sanary-sur-Mer	56 €
Ossetra Prestige Caviar, seasonings	30 grs 275 €
	50 grs 418 €
	125 grs 1 045 €

Delicacies

Durum Fettucine	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Gluten-Free Penne	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Tagliata of flank-cut beef	56 €
from Mr. Polmard (Lorraine area), peppery jus	
Castelmagno plin with tetragon, blue lobster (½)	63 €
Linguine with Ossetra Caviar	75 €

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets	15 €
(chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	
Tiramisu	17 €
Amaretto Affogato	17 €
Chocolate mousse	17 €
Caramelized millefeuille,	18 €
eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	

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.

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.

SNACKING

de 18h00 à 22h45

Bruschetta à la Niçoise Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, anchois	37 €
Bruschetta à la Toscane Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, Bresaola	37 €
Carpaccio gourmand du Chef	39 €
Foie Gras de Canard de la Ferme Jean Sarthe, Landes	42 €
Saumon Fumé des Îles Féroé à l'Aneth	42 €
Tartare de Filet de Bœuf Charolais au couteau	43 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon	51 €
Tartare de Thon Rouge, Sanary-sur-Mer	56 €
Caviar Oscietre Prestige, condiments	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Côté Salé

Fettucine au blé dur sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Penne sans gluten sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Tagliata d'onglet de bœuf de Mr. Polmard (Lorraine), jus court aux poivres	56 €
Plin's de Castelmagno à la tétragone, demi-homard bleu	63 €
Linguine au caviar Oscietre	75 €

Côté Sucré

Glaces & Sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	15 €
Tiramisu	17 €
Affogato à l'Amaretto	17 €
Mousse au chocolat	17 €
Millefeuille caramélisé, crèmeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	18 €

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.

Vodka

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 €
Collection Gin Heart "Les 4 Saisons"	Japon	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Milagro Silver	32 €
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 12 ans	Jamaïque	32 €
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 €

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

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 €

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

Blueberry Hill : Rhum Diplomatico, Jus de Myrtille, Italicus, Aquafaba

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

Vodka

28 €

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

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

Sunset : Vodka Absolut, Apérol, 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, Octomore

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, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron, Sirop de Miel, Thym

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

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

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)



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'églaïtier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

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 : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

Azzuro Fizz : Gin Arbory, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Sucre, Soda

Golden Martini : Gin Seventy One, Dry Vermouth 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, Frangelico, Café

Mocktails

19 €

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

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

Dark Tonic : Café, Tonic, Romarin

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

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	448 €
Glenfiddich 30 ans	272 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 18 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 15 ans	36 €
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 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 Stiúireadair	41 €
Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14·2	31 €

Lowland

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

France

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

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664			14 €
Bière de Monaco : Blonde ou Sans Alcool			
B06 Blanche, IPA, Blonde			
Corona			
Bière Pression du Moment	25cl	12 €	
	50cl	24 €	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			14 €
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

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

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,			13 €
Orange, Pamplemousse			

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

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

Malongo Café

La Grande Réserve			9 €
Brésil			
Colombie			

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 Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	271 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €
Grappa Capovilla	25 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	21 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	21 €
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			72 €

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 €
Royal Salute 21 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €

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 €
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 €

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

Cognac

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 €
Château de Gaube	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

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

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Rémy Martin

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 €

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.



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.

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Open Junior"	40 €
Montecristo N° 4	55 €
Montecristo "Open Eagle"	120 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	190 €
Cohiba Piramides	300 €
Romeo y Julieta Coronitas	35 €
Por Larrañaga "Exclusivo Francia"	55 €

Les Dominicains

Davidoff "Grand Cru"	120 €
Vegafina Short	20 €
Vegafina "Perlas"	25 €
Vegafina 1998	30 €
Zino Short Torpedo	20 €
Zino Half Corona	25 €
San Pedro de Marconis	20 €

Nicaragua

Horacio Sled	40 €
Casa Magna Gran Toro	45 €
La Aroma del Calibre Toro	60 €

Costa Rica

D8 Vegas de Santiago Petit Robusto	35 €
------------------------------------	------

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	51 €
Dom Pérignon 2013	95 €

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, 2013	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

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

Vin au verre

<u>Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge)	
Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €

<u>Sancerre</u>	
Sancerre 2023, François Crochet	19 €

<u>Bourgogne</u> (Blanc)	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	25 €
Chassagne-Montrachet « Les Houillères », 2021	50 €

<u>Bourgogne</u> (Rouge)	28 €
--------------------------	------

<u>Bordeaux</u> (Rouge)	25 €
-------------------------	------

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 €

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Niçoise Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, anchovy	
Tuscany Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, Bresaola	
Chef's gourmand carpaccio	39 €
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, Landes	42 €
Faroe Islands Smoked Salmon with Dill	42 €
Charolaise Beef Fillet Tartar	43 €
"La Réserve" Niçoise Salad	51 €
Mediterranean Red Tuna Tartar, Sanary-sur-Mer	56 €
Ossetra Prestige Caviar, seasonings	30 grs 275 €
	50 grs 418 €
	125 grs 1 045 €

Delicacies

Durum Fettucine	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Gluten-Free Penne	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Tagliata of flank-cut beef	56 €
from Mr. Polmard (Lorraine area), peppery jus	
Castelmagno plin with tetragon, blue lobster (½)	63 €
Linguine with Ossetra Caviar	75 €

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets	15 €
(chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	
Tiramisu	17 €
Amaretto Affogato	17 €
Chocolate mousse	17 €
Caramelized millefeuille,	18 €
eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	

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.

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.

SNACKING

de 18h00 à 22h45

Bruschetta à la Niçoise Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, anchois	37 €
Bruschetta à la Toscane Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, Bresaola	37 €
Carpaccio gourmand du Chef	39 €
Foie Gras de Canard de la Ferme Jean Sarthe, Landes	42 €
Saumon Fumé des Îles Féroé à l'Aneth	42 €
Tartare de Filet de Bœuf Charolais au couteau	43 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon	51 €
Tartare de Thon Rouge, Sanary-sur-Mer	56 €
Caviar Oscietre Prestige, condiments	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Côté Salé

Fettucine au blé dur sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Penne sans gluten sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Tagliata d'onglet de bœuf de Mr. Polmard (Lorraine), jus court aux poivres	56 €
Plin's de Castelmagno à la tétragone, demi-homard bleu	63 €
Linguine au caviar Oscietre	75 €

Côté Sucré

Glaces & Sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	15 €
Tiramisu	17 €
Affogato à l'Amaretto	17 €
Mousse au chocolat	17 €
Millefeuille caramélisé, crèmeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	18 €

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.

Vodka

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 €
Collection Gin Heart "Les 4 Saisons"	Japon	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Milagro Silver	32 €
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 12 ans	Jamaïque	32 €
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 €

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

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 €

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

Blueberry Hill : Rhum Diplomatico, Jus de Myrtille, Italicus, Aquafaba

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

Vodka

28 €

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

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

Sunset : Vodka Absolut, Apérol, 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, Octomore

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, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron, Sirop de Miel, Thym

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

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

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)



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'églaïtier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

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 : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

Azzuro Fizz : Gin Arbory, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Sucre, Soda

Golden Martini : Gin Seventy One, Dry Vermouth 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, Frangelico, Café

Mocktails

19 €

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

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

Dark Tonic : Café, Tonic, Romarin

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

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	448 €
Glenfiddich 30 ans	272 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 18 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 15 ans	36 €
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 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 Stiúireadair	41 €
Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14·2	31 €

Lowland

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

France

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

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664			14 €
Bière de Monaco : Blonde ou Sans Alcool			
B06 Blanche, IPA, Blonde			
Corona			
Bière Pression du Moment	25cl	12 €	
	50cl	24 €	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			14 €
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

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

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,			13 €
Orange, Pamplemousse			

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

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

Malongo Café

La Grande Réserve			9 €
Brésil			
Colombie			

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 Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	271 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €
Grappa Capovilla	25 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	21 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	21 €
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			72 €

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 €
Royal Salute 21 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €

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 €
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 €

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

Cognac

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 €
Château de Gaube	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

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

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Rémy Martin

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 €

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.



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, allongé 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.

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Open Junior"	40 €
Montecristo N° 4	55 €
Montecristo "Open Eagle"	120 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	190 €
Cohiba Piramides	300 €
Romeo y Julieta Coronitas	35 €
Por Larrañaga "Exclusivo Francia"	55 €

Les Dominicains

Davidoff "Grand Cru"	120 €
Vegafina Short	20 €
Vegafina "Perlas"	25 €
Vegafina 1998	30 €
Zino Short Torpedo	20 €
Zino Half Corona	25 €
San Pedro de Marconis	20 €

Nicaragua

Horacio Sled	40 €
Casa Magna Gran Toro	45 €
La Aroma del Calibre Toro	60 €

Costa Rica

D8 Vegas de Santiago Petit Robusto	35 €
------------------------------------	------

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	51 €
Dom Pérignon 2013	95 €

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, 2013	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

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

Vin au verre

<u>Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge)	
Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €

<u>Sancerre</u>	
Sancerre 2023, François Crochet	19 €

<u>Bourgogne</u> (Blanc)	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	25 €
Chassagne-Montrachet « Les Houillères », 2021	50 €

<u>Bourgogne</u> (Rouge)	28 €
--------------------------	------

<u>Bordeaux</u> (Rouge)	25 €
-------------------------	------

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 €

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Niçoise Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, anchovy	
Tuscany Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, Bresaola	
Chef's gourmand carpaccio	39 €
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, Landes	42 €
Faroe Islands Smoked Salmon with Dill	42 €
Charolaise Beef Fillet Tartar	43 €
"La Réserve" Niçoise Salad	51 €
Mediterranean Red Tuna Tartar, Sanary-sur-Mer	56 €
Ossetra Prestige Caviar, seasonings	30 grs 275 €
	50 grs 418 €
	125 grs 1 045 €

Delicacies

Durum Fettucine	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Gluten-Free Penne	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Tagliata of flank-cut beef	56 €
from Mr. Polmard (Lorraine area), peppery jus	
Castelmagno plin with tetragon, blue lobster (½)	63 €
Linguine with Ossetra Caviar	75 €

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets	15 €
(chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	
Tiramisu	17 €
Amaretto Affogato	17 €
Chocolate mousse	17 €
Caramelized millefeuille,	18 €
eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	

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.

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.

SNACKING

de 18h00 à 22h45

Bruschetta à la Niçoise Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, anchois	37 €
Bruschetta à la Toscane Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, Bresaola	37 €
Carpaccio gourmand du Chef	39 €
Foie Gras de Canard de la Ferme Jean Sarthe, Landes	42 €
Saumon Fumé des Îles Féroé à l'Aneth	42 €
Tartare de Filet de Bœuf Charolais au couteau	43 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon	51 €
Tartare de Thon Rouge, Sanary-sur-Mer	56 €
Caviar Oscietre Prestige, condiments	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Côté Salé

Fettucine au blé dur sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Penne sans gluten sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Tagliata d'onglet de bœuf de Mr. Polmard (Lorraine), jus court aux poivres	56 €
Plin's de Castelmagno à la tétragone, demi-homard bleu	63 €
Linguine au caviar Oscietre	75 €

Côté Sucré

Glaces & Sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	15 €
Tiramisu	17 €
Affogato à l'Amaretto	17 €
Mousse au chocolat	17 €
Millefeuille caramélisé, crèmeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	18 €

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.

Vodka

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 €
Collection Gin Heart "Les 4 Saisons"	Japon	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Milagro Silver	32 €
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 12 ans	Jamaïque	32 €
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 €

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

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 €

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

Blueberry Hill : Rhum Diplomatico, Jus de Myrtille, Italicus, Aquafaba

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

Vodka

28 €

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

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

Sunset : Vodka Absolut, Apérol, 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, Octomore

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, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron, Sirop de Miel, Thym

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

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

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)



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'églaïtier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

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 : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

Azzuro Fizz : Gin Arbory, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Sucre, Soda

Golden Martini : Gin Seventy One, Dry Vermouth 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, Frangelico, Café

Mocktails

19 €

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

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

Dark Tonic : Café, Tonic, Romarin

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

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	448 €
Glenfiddich 30 ans	272 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 18 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 15 ans	36 €
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 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 Stiúireadair	41 €
Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14·2	31 €

Lowland

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

France

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

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664			14 €
Bière de Monaco : Blonde ou Sans Alcool			
B06 Blanche, IPA, Blonde			
Corona			
Bière Pression du Moment	25cl	12 €	
	50cl	24 €	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			14 €
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

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

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,			13 €
Orange, Pamplemousse			

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

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

Malongo Café

La Grande Réserve			9 €
Brésil			
Colombie			

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 Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	271 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €
Grappa Capovilla	25 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	21 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	21 €
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			72 €

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 €
Royal Salute 21 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €

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 €
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 €

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

Cognac

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 €
Château de Gaube	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

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

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Rémy Martin

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 €

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.



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, allongé 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.

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Open Junior"	40 €
Montecristo N° 4	55 €
Montecristo "Open Eagle"	120 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	190 €
Cohiba Piramides	300 €
Romeo y Julieta Coronitas	35 €
Por Larrañaga "Exclusivo Francia"	55 €

Les Dominicains

Davidoff "Grand Cru"	120 €
Vegafina Short	20 €
Vegafina "Perlas"	25 €
Vegafina 1998	30 €
Zino Short Torpedo	20 €
Zino Half Corona	25 €
San Pedro de Marconis	20 €

Nicaragua

Horacio Sled	40 €
Casa Magna Gran Toro	45 €
La Aroma del Calibre Toro	60 €

Costa Rica

D8 Vegas de Santiago Petit Robusto	35 €
------------------------------------	------

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	51 €
Dom Pérignon 2013	95 €

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, 2013	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

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

Vin au verre

<u>Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge)	
Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €

<u>Sancerre</u>	
Sancerre 2023, François Crochet	19 €

<u>Bourgogne</u> (Blanc)	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	25 €
Chassagne-Montrachet « Les Houillères », 2021	50 €

<u>Bourgogne</u> (Rouge)	28 €
--------------------------	------

<u>Bordeaux</u> (Rouge)	25 €
-------------------------	------

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 €

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Niçoise Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, anchovy	
Tuscany Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, Bresaola	
Chef's gourmand carpaccio	39 €
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, Landes	42 €
Faroe Islands Smoked Salmon with Dill	42 €
Charolaise Beef Fillet Tartar	43 €
"La Réserve" Niçoise Salad	51 €
Mediterranean Red Tuna Tartar, Sanary-sur-Mer	56 €
Ossetra Prestige Caviar, seasonings	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Delicacies

Durum Fettucine	46 €
sauce of your choice : Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Gluten-Free Penne	46 €
sauce of your choice : Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Tagliata of flank-cut beef	56 €
from Mr. Polmard (Lorraine area), peppery jus	
Castelmagno plin with tetragon, blue lobster (½)	63 €
Linguine with Ossetra Caviar	75 €

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets	15 €
(chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	
Tiramisu	17 €
Amaretto Affogato	17 €
Chocolate mousse	17 €
Caramelized millefeuille,	18 €
eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	

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.

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.

SNACKING

de 18h00 à 22h45

Bruschetta à la Niçoise Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, anchois	37 €
Bruschetta à la Toscane Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, Bresaola	37 €
Carpaccio gourmand du Chef	39 €
Foie Gras de Canard de la Ferme Jean Sarthe, Landes	42 €
Saumon Fumé des Îles Féroé à l'Aneth	42 €
Tartare de Filet de Bœuf Charolais au couteau	43 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon	51 €
Tartare de Thon Rouge, Sanary-sur-Mer	56 €
Caviar Oscietre Prestige, condiments	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Côté Salé

Fettucine au blé dur sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Penne sans gluten sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Tagliata d'onglet de bœuf de Mr. Polmard (Lorraine), jus court aux poivres	56 €
Plin's de Castelmagno à la tétragone, demi-homard bleu	63 €
Linguine au caviar Oscietre	75 €

Côté Sucré

Glaces & Sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	15 €
Tiramisu	17 €
Affogato à l'Amaretto	17 €
Mousse au chocolat	17 €
Millefeuille caramélisé, crèmeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	18 €

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.

Vodka

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 €
Collection Gin Heart "Les 4 Saisons"	Japon	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Milagro Silver	32 €
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 12 ans	Jamaïque	32 €
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 €

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

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 €

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

Blueberry Hill : Rhum Diplomatico, Jus de Myrtille, Italicus, Aquafaba

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

Vodka

28 €

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

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

Sunset : Vodka Absolut, Apérol, 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, Octomore

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, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron, Sirop de Miel, Thym

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

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

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)



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'églaïtier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

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 : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

Azzuro Fizz : Gin Arbory, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Sucre, Soda

Golden Martini : Gin Seventy One, Dry Vermouth 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, Frangelico, Café

Mocktails

19 €

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

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

Dark Tonic : Café, Tonic, Romarin

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

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	448 €
Glenfiddich 30 ans	272 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 18 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 15 ans	36 €
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 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 Stiúireadair	41 €
Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14·2	31 €

Lowland

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

France

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

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664			14 €
Bière de Monaco : Blonde ou Sans Alcool			
B06 Blanche, IPA, Blonde			
Corona			
Bière Pression du Moment	25cl	12 €	
	50cl	24 €	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			14 €
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

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

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,			13 €
Orange, Pamplemousse			

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

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

Malongo Café

La Grande Réserve			9 €
Brésil			
Colombie			

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 Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	271 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €
Grappa Capovilla	25 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	21 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	21 €
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			72 €

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 €
Royal Salute 21 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €

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 €
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 €

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

Cognac

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 €
Château de Gaube	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

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

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Rémy Martin

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 €

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.



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, allongé 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.

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Open Junior"	40 €
Montecristo N° 4	55 €
Montecristo "Open Eagle"	120 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	190 €
Cohiba Piramides	300 €
Romeo y Julieta Coronitas	35 €
Por Larrañaga "Exclusivo Francia"	55 €

Les Dominicains

Davidoff "Grand Cru"	120 €
Vegafina Short	20 €
Vegafina "Perlas"	25 €
Vegafina 1998	30 €
Zino Short Torpedo	20 €
Zino Half Corona	25 €
San Pedro de Marconis	20 €

Nicaragua

Horacio Sled	40 €
Casa Magna Gran Toro	45 €
La Aroma del Calibre Toro	60 €

Costa Rica

D8 Vegas de Santiago Petit Robusto	35 €
------------------------------------	------

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	51 €
Dom Pérignon 2013	95 €

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, 2013	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

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

Vin au verre

<u>Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge)	
Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €

<u>Sancerre</u>	
Sancerre 2023, François Crochet	19 €

<u>Bourgogne</u> (Blanc)	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	25 €
Chassagne-Montrachet « Les Houillères », 2021	50 €

<u>Bourgogne</u> (Rouge)	28 €
--------------------------	------

<u>Bordeaux</u> (Rouge)	25 €
-------------------------	------

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 €

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Niçoise Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, anchovy	
Tuscany Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, Bresaola	
Chef's gourmand carpaccio	39 €
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, Landes	42 €
Faroe Islands Smoked Salmon with Dill	42 €
Charolaise Beef Fillet Tartar	43 €
"La Réserve" Niçoise Salad	51 €
Mediterranean Red Tuna Tartar, Sanary-sur-Mer	56 €
Ossetra Prestige Caviar, seasonings	30 grs 275 €
	50 grs 418 €
	125 grs 1 045 €

Delicacies

Durum Fettucine	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Gluten-Free Penne	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Tagliata of flank-cut beef	56 €
from Mr. Polmard (Lorraine area), peppery jus	
Castelmagno plin with tetragon, blue lobster (½)	63 €
Linguine with Ossetra Caviar	75 €

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets	15 €
(chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	
Tiramisu	17 €
Amaretto Affogato	17 €
Chocolate mousse	17 €
Caramelized millefeuille,	18 €
eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	

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.

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.

SNACKING

de 18h00 à 22h45

Bruschetta à la Niçoise Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, anchois	37 €
Bruschetta à la Toscane Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, Bresaola	37 €
Carpaccio gourmand du Chef	39 €
Foie Gras de Canard de la Ferme Jean Sarthe, Landes	42 €
Saumon Fumé des Îles Féroé à l'Aneth	42 €
Tartare de Filet de Bœuf Charolais au couteau	43 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon	51 €
Tartare de Thon Rouge, Sanary-sur-Mer	56 €
Caviar Oscietre Prestige, condiments	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Côté Salé

Fettucine au blé dur sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Penne sans gluten sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Tagliata d'onglet de bœuf de Mr. Polmard (Lorraine), jus court aux poivres	56 €
Plin's de Castelmagno à la tétragone, demi-homard bleu	63 €
Linguine au caviar Oscietre	75 €

Côté Sucré

Glaces & Sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	15 €
Tiramisu	17 €
Affogato à l'Amaretto	17 €
Mousse au chocolat	17 €
Millefeuille caramélisé, crèmeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	18 €

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.

Vodka

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 €
Collection Gin Heart "Les 4 Saisons"	Japon	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Milagro Silver	32 €
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 12 ans	Jamaïque	32 €
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 €

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

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 €

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

Blueberry Hill : Rhum Diplomatico, Jus de Myrtille, Italicus, Aquafaba

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

Vodka

28 €

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

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

Sunset : Vodka Absolut, Apérol, 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, Octomore

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, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron, Sirop de Miel, Thym

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

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

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)



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'églaïtier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

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 : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

Azzuro Fizz : Gin Arbory, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Sucre, Soda

Golden Martini : Gin Seventy One, Dry Vermouth 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, Frangelico, Café

Mocktails

19 €

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

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

Dark Tonic : Café, Tonic, Romarin

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

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	448 €
Glenfiddich 30 ans	272 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 18 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 15 ans	36 €
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 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 Stiúireadair	41 €
Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14·2	31 €

Lowland

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

France

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

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664			14 €
Bière de Monaco : Blonde ou Sans Alcool			
B06 Blanche, IPA, Blonde			
Corona			
Bière Pression du Moment	25cl	12 €	
	50cl	24 €	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			14 €
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

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

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,			13 €
Orange, Pamplemousse			

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

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

Malongo Café

La Grande Réserve			9 €
Brésil			
Colombie			

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 Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	271 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €
Grappa Capovilla	25 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	21 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	21 €
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			72 €

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 €
Royal Salute 21 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €

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 €
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 €

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

Cognac

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 €
Château de Gaube	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

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

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Rémy Martin

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 €

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.



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.

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Open Junior"	40 €
Montecristo N° 4	55 €
Montecristo "Open Eagle"	120 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	190 €
Cohiba Piramides	300 €
Romeo y Julieta Coronitas	35 €
Por Larrañaga "Exclusivo Francia"	55 €

Les Dominicains

Davidoff "Grand Cru"	120 €
Vegafina Short	20 €
Vegafina "Perlas"	25 €
Vegafina 1998	30 €
Zino Short Torpedo	20 €
Zino Half Corona	25 €
San Pedro de Marconis	20 €

Nicaragua

Horacio Sled	40 €
Casa Magna Gran Toro	45 €
La Aroma del Calibre Toro	60 €

Costa Rica

D8 Vegas de Santiago Petit Robusto	35 €
------------------------------------	------

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	51 €
Dom Pérignon 2013	95 €

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, 2013	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

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

Vin au verre

<u>Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge)	
Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €

<u>Sancerre</u>	
Sancerre 2023, François Crochet	19 €

<u>Bourgogne</u> (Blanc)	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	25 €
Chassagne-Montrachet « Les Houillères », 2021	50 €

<u>Bourgogne</u> (Rouge)	28 €
--------------------------	------

<u>Bordeaux</u> (Rouge)	25 €
-------------------------	------

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 €

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Niçoise Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, anchovy	
Tuscany Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, Bresaola	
Chef's gourmand carpaccio	39 €
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, Landes	42 €
Faroe Islands Smoked Salmon with Dill	42 €
Charolaise Beef Fillet Tartar	43 €
"La Réserve" Niçoise Salad	51 €
Mediterranean Red Tuna Tartar, Sanary-sur-Mer	56 €
Ossetra Prestige Caviar, seasonings	30 grs 275 €
	50 grs 418 €
	125 grs 1 045 €

Delicacies

Durum Fettucine	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Gluten-Free Penne	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Tagliata of flank-cut beef	56 €
from Mr. Polmard (Lorraine area), peppery jus	
Castelmagno plin with tetragon, blue lobster (½)	63 €
Linguine with Ossetra Caviar	75 €

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets	15 €
(chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	
Tiramisu	17 €
Amaretto Affogato	17 €
Chocolate mousse	17 €
Caramelized millefeuille,	18 €
eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	

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.

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.

SNACKING

de 18h00 à 22h45

Bruschetta à la Niçoise Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, anchois	37 €
Bruschetta à la Toscane Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, Bresaola	37 €
Carpaccio gourmand du Chef	39 €
Foie Gras de Canard de la Ferme Jean Sarthe, Landes	42 €
Saumon Fumé des Îles Féroé à l'Aneth	42 €
Tartare de Filet de Bœuf Charolais au couteau	43 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon	51 €
Tartare de Thon Rouge, Sanary-sur-Mer	56 €
Caviar Oscietre Prestige, condiments	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Côté Salé

Fettucine au blé dur sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Penne sans gluten sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Tagliata d'onglet de bœuf de Mr. Polmard (Lorraine), jus court aux poivres	56 €
Plin's de Castelmagno à la tétragone, demi-homard bleu	63 €
Linguine au caviar Oscietre	75 €

Côté Sucré

Glaces & Sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	15 €
Tiramisu	17 €
Affogato à l'Amaretto	17 €
Mousse au chocolat	17 €
Millefeuille caramélisé, crèmeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	18 €

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.

Vodka

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 €
Collection Gin Heart "Les 4 Saisons"	Japon	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Milagro Silver	32 €
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 12 ans	Jamaïque	32 €
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 €

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

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 €

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

Blueberry Hill : Rhum Diplomatico, Jus de Myrtille, Italicus, Aquafaba

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

Vodka

28 €

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

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

Sunset : Vodka Absolut, Apérol, 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, Octomore

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, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron,
Sirop de Miel, Thym

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

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

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)



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'églaïtier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

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 : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

Azzuro Fizz : Gin Arbory, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Sucre, Soda

Golden Martini : Gin Seventy One, Dry Vermouth 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, Frangelico, Café

Mocktails

19 €

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

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

Dark Tonic : Café, Tonic, Romarin

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

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	448 €
Glenfiddich 30 ans	272 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 18 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 15 ans	36 €
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 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 Stiúireadair	41 €
Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14·2	31 €

Lowland

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

France

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

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664			14 €
Bière de Monaco : Blonde ou Sans Alcool			
B06 Blanche, IPA, Blonde			
Corona			
Bière Pression du Moment	25cl		12 €
	50cl		24 €

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			14 €
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

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

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,			13 €
Orange, Pamplemousse			

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

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

Malongo Café

La Grande Réserve			9 €
Brésil			
Colombie			

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 Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	271 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €
Grappa Capovilla	25 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	21 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	21 €
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			72 €

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 €
Royal Salute 21 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €

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 €
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 €

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

Cognac

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 €
Château de Gaube	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

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

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Rémy Martin

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 €

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.



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.

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Open Junior"	40 €
Montecristo N° 4	55 €
Montecristo "Open Eagle"	120 €
Hoyo de Monterrey "Elegantes"	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	190 €
Cohiba Piramides	300 €
Romeo y Julieta Coronitas	35 €
Por Larrañaga "Exclusivo Francia"	55 €

Les Dominicains

Davidoff "Grand Cru"	120 €
Vegafina Short	20 €
Vegafina "Perlas"	25 €
Vegafina 1998	30 €
Zino Short Torpedo	20 €
Zino Half Corona	25 €
San Pedro de Marconis	20 €

Nicaragua

Horacio Sled	40 €
Casa Magna Gran Toro	45 €
La Aroma del Calibre Toro	60 €

Costa Rica

D8 Vegas de Santiago Petit Robusto	35 €
------------------------------------	------

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	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	51 €
Dom Pérignon 2013	95 €

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, 2013	535 €
Krug Grande Cuvée 170	561 €

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

Vin au verre

<u>Côtes de Provence</u> (Blanc, Rosé, Rouge)	
Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	18 €

<u>Sancerre</u>	
Sancerre 2023, François Crochet	19 €

<u>Bourgogne</u> (Blanc)	
Chablis 1 ^{er} Cru « Montmains » 2022, Pinson	25 €
Chassagne-Montrachet « Les Houillères », 2021	50 €

<u>Bourgogne</u> (Rouge)	28 €
--------------------------	------

<u>Bordeaux</u> (Rouge)	25 €
-------------------------	------

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 €

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Niçoise Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, anchovy	
Tuscany Bruschetta	37 €
Fresh Focaccia, tomato sauce, mozzarella, olives, hard-boiled egg, Bresaola	
Chef's gourmand carpaccio	39 €
Duck foie gras from the Jean Sarthe farm, Landes	42 €
Faroe Islands Smoked Salmon with Dill	42 €
Charolaise Beef Fillet Tartar	43 €
"La Réserve" Niçoise Salad	51 €
Mediterranean Red Tuna Tartar, Sanary-sur-Mer	56 €
Ossetra Prestige Caviar, seasonings	30 grs 275 €
	50 grs 418 €
	125 grs 1 045 €

Delicacies

Durum Fettucine	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Gluten-Free Penne	46 €
sauce of your choice :	
Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	
Tagliata of flank-cut beef	56 €
from Mr. Polmard (Lorraine area), peppery jus	
Castelmagno plin with tetragon, blue lobster (½)	63 €
Linguine with Ossetra Caviar	75 €

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets	15 €
(chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	
Tiramisu	17 €
Amaretto Affogato	17 €
Chocolate mousse	17 €
Caramelized millefeuille,	18 €
eco friendly Madagascar vanilla cream, almond praline and salt flower	

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.

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.

SNACKING

de 18h00 à 22h45

Bruschetta à la Niçoise Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, anchois	37 €
Bruschetta à la Toscane Focaccia fraîche, sauce tomate, mozzarella, olives, œuf dur, Bresaola	37 €
Carpaccio gourmand du Chef	39 €
Foie Gras de Canard de la Ferme Jean Sarthe, Landes	42 €
Saumon Fumé des Îles Féroé à l'Aneth	42 €
Tartare de Filet de Bœuf Charolais au couteau	43 €
Salade Nissarde de « La Réserve », ventrèche de thon	51 €
Tartare de Thon Rouge, Sanary-sur-Mer	56 €
Caviar Oscietre Prestige, condiments	30 grs 275 € 50 grs 418 € 125 grs 1 045 €

Côté Salé

Fettucine au blé dur sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Penne sans gluten sauce au choix : Pistou Rouge Bolognaise Pistou Arrabiata	46 €
Tagliata d'onglet de bœuf de Mr. Polmard (Lorraine), jus court aux poivres	56 €
Plin's de Castelmagno à la tétragone, demi-homard bleu	63 €
Linguine au caviar Oscietre	75 €

Côté Sucré

Glaces & Sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	15 €
Tiramisu	17 €
Affogato à l'Amaretto	17 €
Mousse au chocolat	17 €
Millefeuille caramélisé, crèmeux vanille de Madagascar écoresponsable, praliné d'amande et fleur de sel	18 €

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.

Vodka

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 €
Collection Gin Heart "Les 4 Saisons"	Japon	26 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

Milagro Silver	32 €
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 12 ans	Jamaïque	32 €
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 €

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

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 €

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

Blueberry Hill : Rhum Diplomatico, Jus de Myrtille, Italicus, Aquafaba

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

Vodka

28 €

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

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

Sunset : Vodka Absolut, Apérol, 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, Octomore

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, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron, Sirop de Miel, Thym

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

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

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)



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'églaïtier, romarin, menthe sauvage, pétales de rose, piment.

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

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 : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

Azzuro Fizz : Gin Arbory, Curaçao Bleu, Jus de Citron, Sucre, Soda

Golden Martini : Gin Seventy One, Dry Vermouth 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, Frangelico, Café

Mocktails

19 €

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

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

Dark Tonic : Café, Tonic, Romarin

Bonne Idée : Nous confectionnons votre Cocktail de Fruits

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	448 €
Glenfiddich 30 ans	272 €
Glenfiddich 29 ans "Yozakura"	512 €
Glenfiddich 26 ans	99 €
Glenfiddich 18 ans	51 €
Glenfiddich 12 ans	31 €

Balvenie 21 ans	107 €
Balvenie 15 ans	36 €
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 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 Stiúireadair	41 €
Laphroaig 10 ans	22 €
Ailsa Bay	29 €
Octomore 14·2	31 €

Lowland

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

France

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

Boissons

Bières

Kronenbourg 1664			14 €
Bière de Monaco : Blonde ou Sans Alcool			
B06 Blanche, IPA, Blonde			
Corona			
Bière Pression du Moment	25cl	12 €	
	50cl	24 €	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			14 €
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

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

Fruits Pressés

Citron, Gingembre,			13 €
Orange, Pamplemousse			

Eaux Minérales

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

Boissons Chaudes

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

Malongo Café

La Grande Réserve			9 €
Brésil			
Colombie			

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 Rareté	77 €
Groult "Vénérable"	33 €
Groult "Âge d'Or"	40 €
Groult "Doyen d'Âge"	51 €
Groult "Ancestrale"	98 €
Groult "Carafe du Clos" (La Carafe)	271 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €
Poli Morbida "Smooth"	21 €
Grappa Capovilla	25 €

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise	21 €
Mirabelle	Poire Williams	
Poire VEP Massenez	Vieille Prune	

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine	21 €
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			72 €

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 €
Royal Salute 21 ans	45 €
Chivas 25 ans	83 €

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 €
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 €

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

Cognac

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 €
Château de Gaube	1970	66 €
Domaine Le Lasse	1980	54 €
Domaine de Rieston	1993	30 €
Dom. Couzar Lassalle	2000	28 €
Domaine de Paguy	2005	22 €

Laberdolive

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

Castarède

1966		158 €
1976		95 €
1986		66 €

Rémy Martin

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 €

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.