



Contenance des Verres

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



Gordon Bennett

— BAR —

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



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.



CAVE À CIGARES

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.



Nos Havanas

Montecristo “Edmundo”	65 €
Montecristo “Open Eagle”	145 €
Hoyo de Monterrey “Epicure de Luxe”	65 €
Hoyo de Monterrey “Elegantes”	90 €
Hoyo de Monterrey Edición Limitada 2021	250 €
Cohiba Piramides	350 €
Cohiba Talisman 2017	500 €
Punch 48	80 €

Les Dominicains

Davidoff Signature 1000	30 €
Davidoff Short Corona	30 €
Davidoff “Yamasa” Petit Churchill	40 €
Davidoff Pimeros	20 €
Davidoff Winston Churchill	30 €
Davidoff Signature 6000	50 €
Davidoff Grand Cru	70 €

Nicaragua

Zino Half Corona	20 €
Zino Short Torpedo	25 €
Zino Robusto	35 €
Casa Magra Gran Toro	45 €
La Aroma Del Calibre	70 €

A LA CARTE MENU

from 6.00pm to 10.45pm

Starters

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

Mains

Niçoise ravioli fricassée with lemon and artichoke	32 €
Durum Fettucine sauce of your choice : Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	35 €
Gluten-Free Penne sauce of your choice : Pesto Rosso Bolognese Pesto Arrabiata	35 €
Tagliata of flank-cut beef, peppery jus, panisses	38 €
Charolaise beef fillet tartar, fries	42 €
Prawns Fettucine with bisque	42 €
Burger or Cheeseburger (with <i>or</i> without bacon), fries	44 €
Catch of the day	46 €
Fettucine with Kristal caviar	82 €
<i>Sides</i>	8 €
Fries Purée Vegetables Salad Panisses Ratatouille	

Desserts

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

Champagne à la coupe

Taittinger Brut Réserve	28 €
Taittinger Rosé Prestige	33 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2013	46 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2011	52 €
Dom Pérignon 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 Saint Aubin 1 ^{er} Cru 2021, Domaine Larue	27 € 36 €
<u>Bourgogne</u> (Rouge) Chassagne-Montrachet « Les Charmes » 2023	27 €
<u>Bordeaux</u> Pavillon du Glana 2019, Saint-Julien Le Pauillac de Château Latour 2017, Pauillac	18 € 50 €

Apéritif

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

Porto et Xerès

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

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.

Vodka

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

Gin

Hendrick's	Écosse	26 €
The Botanist	Écosse	26 €
Prince Explorer "Gordon Bennett"	Monaco	28 €
Tanqueray 10	London Gin	29 €
Mare	Espagne	29 €
Roku	Japon	29 €
Monkey 47	Allemagne	29 €
Citadelle	France	29 €
Seventy One	London Gin	50 €

Tequila & Mezcal

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

Rhum

Havana Club 7 ans	Cuba	34 €
Havana Club 15 ans	Cuba	47 €
Havana Club Union	Cuba	92 €
Zacapa 23 ans	Guatemala	45 €
Zacapa XO	Guatemala	78 €
Zacapa Royal	Guatemala	167 €
Appleton 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 €








SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Appetizer Tray

31 € / pers.





(2 persons minimum)

-  Grilled octopus, guacamole, olive, basil
-  Zucchini flower fritters
-  Pissaladière
-  Chickpea tapioca crisps
-  Italian charcuterie
-  Hummus cream with provençal ratatouille
-  Grissini

Gourmet Focaccia

31 € / pers.

(2 persons minimum)

-  Grilled octopus, guacamole, olive, basil
-  Artichoke, Parmesan, rocket salad, balsamico
-  Italian charcuterie
-  Ceviche with hummus

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

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

LA CARTE

de 18h00 à 22h45

Entrées

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

Plats

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

Accompagnements 8 €
Frites | Purée | Légumes | Salade | Panisses | Ratatouille

Dessert

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

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.

Cocktails

Champagne 28 €

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

Bennett : Pamplemousse pressé, Mandarine Impériale, Champagne

Champagne Cocktail : Cognac, Sucre, Angostura, Champagne

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

Rhum 28 €

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

New Fashioned : Rhum, Bitter, Sucre, Eau Gazeuse

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

Vodka 28 €

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

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

Sunset : Vodka Royal Mash, 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 Roku, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron, Sirop de Miel, Thym

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

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, Apéro!, Jus de Citron, Amaro

Green Spritz : Chartreuse, Concombre, Lime, Prosecco

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

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 €

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

Virgin Spritz : San Bitter, Soda Water

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

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

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

Bonne Idée : Selon l'imagination du Barman

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







SNACKING

de 18h00 à 22h45

Planche apéritive à partager

31 € / pers.





(2 personnes minimum)

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

Focaccia Gourmande

31 € / pers.

(2 personnes minimum)

-  Poulpe grillé, guacamole, olive noire, basilic
-  Artichaut, Parmesan, roquette, balsamique
-  Charcuterie de « La Botte »
-  Céviche à l'houmous

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

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

Infusions Artisanales

(Anne Ménoret | Breil-sur-Roya)



11 €

Un Soir d'Été dans le Patio

(création pour « La Réserve de Beaulieu »)

Tilleul, zeste de citron, agastache, jasmin, romarin

La Nuit des Temps

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

L'Attrape-Rêves

Digestive.

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

Orages Ordinaires

Digestive.

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

Les Médicinales

Verveine

Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul

Propriété : Apaisante

Camomille

Propriété : Digestive

Menthe Poivrée

Propriété : Digestive

Whiskies

Highlands

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

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

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

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

Western Highlands

Oban 14 ans	26 €
-------------	------

Northern Highlands

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

Speyside

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

Southern Highlands

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

Islay

Bunnahabhain 12 ans	28 €
Bunnahabhain Stiúireadair	41 €

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

Lowland

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

France

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

Whiskies

Blended Scotch

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

Irish

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

Canadian

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

Bourbon

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

Tennessee

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

Japonais

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



SELECTED TEA SINCE 1823

Thé Noir

11 €

Classic English Tea

Mélange de thés (Assam, Ceylan, Kenya)

Arôme : Puissant

Darjeeling Summer

Récolté sur les hauts plateaux de l'Himalaya

Arôme : Fleuri

Splendid Earl Grey (Création Ronnefeldt)

Darjeeling parfumé Citron / Bergamote

Smoked China

Thé noir fumé

Thé Vert

11 €

Superior Gyokuro

Thé vert japonais

Arômes : Tendre et légèrement sucré

Jasmine Pearls

Thé vert au jasmin

Les Infusions

11 €

Vanilla Rooibos

Infusion sud-africaine avec

de la vanille savoureuse et onctueuse

Boissons

Bières

14 €

Kronenbourg 1664

Bière de Monaco Blonde et Blanche

Bière du Comté Blonde

Corona

Peroni

Heineken sans Alcool

Bière Pression du Moment 25cl 12 €

50cl 24 €

Sodas

14 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro

Orangina, San Bitter

Swiss Mountain Spring

Classic Tonic Water, Dry Tonic Water,

Rosemary Tonic Water, Mediterranean Lemonade,

Ginger Ale, Ginger Beer, Salty Grapefruit, Soda Water

Jus de Fruits – Collection Alain Milliat

14 €

Ananas, Fraise, Mangue,

Pomme Cox, Tomate

Fruits Pressés

13 €

Citron, Gingembre,

Orange, Pamplemousse

Eaux Minérales

Perrier, Vittel 9 €

Boissons Chaudes

Expresso 9 €

Double Expresso 12 €

Cappuccino 13 €

Chocolat 10 €

Malongo

Café 9 €

La Grande Réserve

Brésil

Colombie

Armagnacs

Fontaine de Coincy

1888 4 cl 853 €

2 cl 429 €

1952 164 €

1963 101 €

Veuve J. Goudoulin

1900 442 €

1908 283 €

1939 265 €

1949 254 €

1950 221 €

1980 56 €

1990 35 €

1991 31 €

1998 28 €

2000 25 €

2003 22 €

Darroze

Domaine de Peyrot 1936 176 €

Domaine de Bellair 1970 66 €

Domaine Le Lasse 1980 54 €

Domaine de Rieston 1993 30 €

Dom. De Petit Lassis 2000 28 €

Domaine de Paguy 2005 22 €

Laberdolive

Domaine de 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 €

Cognac

Rémy Martin

La Coupe 300 ^{ème} Anniversaire	428 €
Louis XIII 4 cl	276 €
2 cl	139 €
Centaure de Diamant	178 €
Extra	78 €
XO	42 €
VSOP	28 €

Hennessy

Richard	234 €
Paradis Impérial	191 €
Paradis	127 €
XO	41 €

Ragnaud-Sabourin

Florilège	149 €
Fontvieille n° 35	55 €

Martell

XO	39 €
----	------

Tesseron

Trésor	197 €
Légende	111 €
Lot n° 29	101 €
Lot n° 53	67 €
XO Passion	46 €

Delamain

Extra	78 €
XO	36 €

Leyrat XO "Hors d'Âge"	36 €
Bisquit & Dubouche XO	50 €

Calvados

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

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	24 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	33 €

Poli Morbida "Smooth"	21 €
-----------------------	------

Eaux de Vie de Fruits

Calvados « Blanche »	Framboise
----------------------	-----------

Mirabelle	Poire Williams
-----------	----------------

Vieille Prune

Liqueurs

Amaretto Disaronno	Bailey's	Bénédictine
--------------------	----------	-------------

Cointreau	Drambuie
-----------	----------

Fernet Branca Menta	Get 27 & 31	Grand Marnier
---------------------	-------------	---------------

Jägermeister	Kahlua	Limoncello
--------------	--------	------------

Malibu	Mandarine Napoléon
--------	--------------------

Manzana	Peter Heering	Sambuca
---------	---------------	---------

Southern Comfort

Grand Marnier "Centenaire"	36 €
Grand Marnier "Révélation"	51 €

Chartreuse V.E.P. Verte	102 €
-------------------------	-------