Gordon Bennett
— BAR —

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

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	31 €
Taittinger Rosé Prestige	36 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2014	51 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2013	57 €
Dom Pérignon 2017	105 €

Champagne à la bouteille

Taittinger Brut Réserve	158 €
Taittinger Rosé Prestige	174 €
Taittinger Comtes de Champagne, 2014	304 €
Ruinart Édition 19 Blanc de Blancs Brut Nature	310 €
Taittinger Comtes de Champagne Rosé, 2013	343 €
Dom Pérignon, 2017	589 €

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

Vin au verre

Côtes de Provence (Blanc, Rouge)

Château La Tour L'Evêque, Régine Sumeire	20 €

Côtes de Provence (Rosé)

Château d'Esclans, Whispering Angel	22 €

Loire

Sancerre « Osmoze » 2025, Domaine Denizot	21 €

Bourgogne (Blanc)

Chablis 1er Cru « Montmains », 2023, Pinson	30 €
Puligny-Montrachet Trézin, 2024, Domaine Larue	55 €

Bourgogne (Rouge)

Morgon 2023, Mee Godard	25 €
Savigny-lès-Beaune, Aux Grands Liards, 2018 Simon Bize & Fils	48 €

Bordeaux

Haut-Médoc, Sociando-Mallet Demoiselle, 2021	30 €
Margaux, Château Kirwan 3° GCC, 2016	55 €

Apéritif

Pastis Bio Lachanenche, Pastis des Creissauts 2020	21 €
Absinthe	21 €
Campari, Suze, Amaro Santoni	21 €
Vermouth Royal Blanc & Rouge	21 €

Porto et Xerès

Sherry Tio Pepe	21 €
Ramos Pinto Blanc	21 €
Quinta de Ervamoira 10 ans	22 €
Quinta do Bom Retiro 20 ans	24 €
Ramos Pinto Tawny 30 ans	40 €
Ramos Pinto Vintage 2007	37 €
Ramos Pinto Vintage 2003	33 €
Ramos Pinto Vintage 1997	50 €
Ramos Pinto Vintage 1982	86 €

CAVE À CIGARES

Nos Havanas

Montecristo "Half Corona"	40 €
Montecristo n° 5	40 €
Hoyo de Monterrey Churchills 2020	180 €
Cohiba Siglo I	90 ®
Cohiba Siglo VI	180 €
Cohiba Piramides	350 €
Trinidad La Trova	250 €
Bolivar Libertador	140 €
Partagas Mille Fleurs	25 €
Romeo y Julieta Mille Fleurs	25 €
Ramòn Allones "Exclusivo Monaco"	180 €
Ramòn Allones "Absolutos" - Edición Limitada 2024	220 €

Les Dominicains

Davidoff Anniversario	40 €
Davidoff Signature 1000	45 €
Davidoff Grand Cru N°5	45 €
Davidoff Signature 2000	50 €
Davidoff Signature N°2	80 €
Davidoff Grand Cru Toro	90 €
San Pedro	30 €

Vodka

Altamura	Italie	24 €
Calmont	France	25 €
Ketel One	Pays-Bas	25 €
Royal Mash	Jersey	26 €
Grey Goose	France	31 €
Belvedere	Pologne	31 €
Tito's	États-Unis	31 €
Ciroc	France	33 €

Gin

N°3	London Gin	28 €
The Botanist	Écosse	29 €
Prince Explorer	Monaco	30 €
Tanqueray 10	London Gin	31 €
Mare	Espagne	32 €
Monkey 47	Allemagne	32 €
Citadelle	France	32 €
Seventy One	London Gin	55 €
Hendrick's	Écosse	29 €
Hendrick's Another	Écosse	45 €

Tequila & Mezcal

Clase Azul "Plata"	42 €
Clase Azul "Reposado"	65 €
Clase Azul Mezcal "Durango" ***ou*** "Guerrero"	91 €
Clase Azul "Gold"	103 €
Clase Azul "Añejo"	218 €
Don Julio "Blanco"	26 €
Don Julio "Reposado"	33 €
Don Julio 1942	59 €
Casamigos Blanco	29 €
Casamigos Reposado	36 €
Casamigos Mezcal	47 €
Casamigos Añejo	50 €
Volcan B.T.	32 €
Volcan X.A.	40 €

Rhum

Havana Club 7 ans	Cuba	37 €
Havana Club 15 ans	Cuba	52 €
Havana Club Union	Cuba	101 €
Zacapa 23 ansSolera	Guatemala	50 €
Zacapa XO	Guatemala	86 €
Zacapa Royal Centerario	Guatemala	184 €
Appleton 15 ans	Jamaïque	43 €
Appleton 21 ans	Jamaïque	116 €
Millonario 15 ans	Pérou	29 €
Matusalem 15 ans	Rép. Dominicaine	41 €
La Mauny Extra	Martinique	73 €
Trois Rivières 1977	Martinique	556 €
Mezan XO	Rép. Dominicaine	37 €
Mezan 2012	Rép. Dominicaine	55 €
Andres Brugal Visionaria	Rép. Dominicaine	27 €
Brugal 1888	Rép. Dominicaine	34 €
Andres Brugal	Rép. Dominicaine	270 €

Cocktails

Champagne 31 €

✦ ***Bellini de Miss Jenny*** : Coulis de Pêche Blanche, Champagne (également « Rossini »)

Bennett : Pamplemousse pressé, Mandarine Impériale, Champagne

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

Rhum 31 €

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

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

Zombie : Rhum Brugal 1888, Rhum Ambré, Rhum Blanc, Jus d'Ananas, Jus de Pamplemousse, Sirop de Grenadine, Liqueur de Falernum

Vodka 31 €

Porn Star : Vodka Ketel One, 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 31 €

✦ ***Monsieur Dennis*** : Macallan 12 ans, 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 31 €

Éclat Doré : Tequila, Ananas Caramélisé, Jus de Citron, Agave

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

Melting Pot : Mezcal, Chartreuse, Lime, Ginger Beer

Gin 31 €

Lady Passion : Gin Tanqueray, Passoã, Fruit de la Passion

Le Provençal : Gin N°3, Galliano, Huile d'Olive, Jus de Citron, Sirop de Miel, Thym

Last Night in Beaulieu : Hendrick's Another, Sirop d'Agrumes, Umami Bitter, Jus de Citron

SNACKING

from 6.00pm to 10.45pm

Appetizer Tray

(minimum 2 persons)

Cured Seafood 36 € / pers.

- Heart of Pasterma Salmon
- Buckwheat Pancake
- Riga smoked Sprats
- Wasabi Taramasalata
- Blinis

Greek 36 € / pers.

- Feta Cheese
- Pomegranate
- Octopus
- Humus
- Eggplant Fritters
- Tomato Caesar Sauce

Pizza

"Maestosa" 37 €
with vegetal notes

"Abbondanza" 37 €
with Italian Charcuterie

KRISTAL CAVIAR – Kaviari, 50 grs 320 €
sautéed grenaille potatoes, seasonings

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

A LA CARTE MENU

from 6.00pm to 10.45pm

Starters

Classik Caesar salad (with *or* without anchovy)		25 €
Vendée duck foie gras, red onion confit		28 €
Charolais beef fillet tartar	Small	26 €
	Large	32 €
Faroe Islands salmon with dill		36 €
Melon with ham		38 €
Royal seabream ceviche, cucumber leche		38 €

Mains

Durum Wheat Fettucine ***or*** Gluten-Free Penne sauce of your choice : Pesto Rosso | Bolognese | Pesto | Arrabiata	35 €
Durum Wheat Pasta with crustaceans cream, prawns tartar	48 €
Burger ***or*** Cheeseburger (with ***or*** without bacon), side of your choice	44 €
John Dory fillets confit in green oil, vierge sauce, side of your choice	44 €
Multi-grain nugget	44 €
Poultry fillet, potato purée	44 €
Roasted Simmental beef sirloin steak, sauce with Italian notes, side of your choice	58 €
Fettucine with Kristal caviar	82 €

Sides 8 €

Fries | Purée | Vegetables | Salad | Panisses | Ratatouille

Desserts

Homemade ice-creams & sorbets (chocolate, coconut, lemon, passion fruit, pistachio, raspberry, strawberry, vanilla)	12 €
Chocolate mousse	16 €
Tiramisu	16 €
Delicate vanilla cream puff, caramelized pecans	16 €
Red fruits platter	16 €

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

Cocktails

Tendances 31 €

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

Champagne Cocktail : Cognac, Sucre, Angostura, Champagne

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

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

Namouna : Cognac, Malibu, Liqueur de Chocolat, Jus de Rhubarbe

Spritz : Apérol, Hugo, Limoncello, Lillet Rosé

Golden Hour Martini :
Gin Seventy One, Dry Vermouth Royal 50 €

After Dinner 31 €

Pom Pom Girl : Calvados, Manzana, Jus de Pomme

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

Espresso Martini : Vodka, Kahlúa, Café

Mocktails 23 €

Ceder's Provençal : Gin Tanqueray 0%, Tonic Provençal, Thym

Virgin Spritz : San Bitter, Prosecco 0%

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

Tequila 0% Sour : Tequila 0%, Jus de Citron, Sucre

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

Bonne Idée : Selon l'imagination du Barman

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

✦ Cocktail proposé avec une gamme de spiritueux sans alcool 23 €
Cocktail proposed with a range of alcohol-free spirits

Whiskies

Highlands

Glenfiddich 40 ans	493 €
Glenfiddich 29 ans “Yozakura”	563 €
Glenfiddich 26 ans	109 €
Glenfiddich 15 ans	56 €
Glenfiddich 12 ans	34 €
Balvenie 25 ans	317 €
Balvenie 21 ans	118 €
Balvenie 14 ans	36 €
Balvenie 12 ans	32 €
Highland Park 30 ans	138 €
Macallan Distil your World Paris	649 €
Macallan 18 ans	92 €
Macallan 15 ans	45 €
Macallan A Night on Earth – The First Light	32 €
Macallan 12 ans	26 €

Western Highlands

Oban 14 ans	29 €

Northern Highlands

Glenmorangie 18 ans	51 €
Glenmorangie 12 ans	29 €
Glenmorangie 10 ans	24 €

Speyside

The Glenlivet 25 ans	98 €
The Glenlivet 12 ans	28 €
Aberlour 12 ans	26 €

Islay

Bunnahabhain 12 ans	31 €
Bunnahabhain Stiúireadair	45 €
Laphroaig 10 ans	24 €
Ailsa Bay	32 €
Octomore 14•3	34 €

France

Alfred Giraud “Harmonie”	45 €
Michel Couvreur “Intravagan’za”	34 €

SNACKING

de 18h00 à 22h45

À partager

(2 personnes minimum)

Planche « Salaisons de la Mer » 36 € / pers.

- Cœur de Saumon Pasterma
- Galettes de Sarrasin
- Sprats Fumés de Riga
- Tarama Wasabi
- Blinis

Planche « Grec » 36 € / pers.

- Feta
- Grenade
- Poulpe
- Houmous
- Beignets d’Aubergine
- Sauce César Tomatée

Pizza

« Maestosa » 37 €
aux influences végétales

« Abbondanza » 37 €
à la charcuterie Italienne

CAVIAR KRISTAL – Maison Kaviari, grenailles sautées, condiments	50 grs	320 €

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

LA CARTE

de 18h00 à 22h45

Entrées

Salade César classik (avec *ou* sans anchois)		25 €
Foie gras de canard de Vendée, confit d'oignon rouge		28 €
Tartare de bœuf Charolais au couteau	Petit	26 €
	Grand	32 €
Saumon fumé des Îles Féroé à l'aneth		36 €
Melon au jambon		38 €
Céviche de daurade royale, leche de concombre		38 €

Plats

Fettucine au blé dur ***ou*** Penne sans gluten sauce au choix : Bolognaise | Pistou | Arrabiata	35 €
Pâtes au blé dur à la crème de crustacés, tartare de gambas	48 €
Burger ou Cheeseburger (avec ***ou*** sans bacon), accompagnement au choix	44 €
Aiguillettes de Saint-Pierre confites à l'Huile Verte, vierge du marché, accompagnement au choix	44 €
Nuggets aux multi grains	44 €
Filet de volaille, mousseline de pomme de terre	44 €
Faux-filet de Bœuf Simmental rôti, sauce à manger aux influences Italiennes, accompagnement au choix	58 €
Fettucine au caviar Kristal	82 €

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

Dessert

Glaces & sorbets maison (chocolat, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, pistache, vanille)	12 €
Mousse au chocolat	16 €
Tiramisu contemporain	16 €
Chou de crème légère vanillée, noix de pécan caramélisées	16 €
Assiette de fruits rouges	16 €

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.

Whiskies

Blended Scotch

J&B	22 €
Monkey Shoulder	24 €
Johnnie Walker Black Label	28 €
Johnnie Walker Blue Label	56 €
Chivas Regal 12 ans	29 €
Chivas 18 ans	50 €
Chivas 25 ans	91 €
Royal Salute 21 ans	68 €

Irish

Jameson	22 €
Tullamore Dew	28 €
Tullamore Dew 12 ans	31 €

Canadian

Canadian Club	22 €

Bourbon

Maker's Mark	24 €
Maker's Mark 46	31 €
Knob Creek Rye 9 ans	31 €
Woodford Reserve	31 €
Platte Valley	32 €
Bulleit	34 €
Basil Hayden	37 €

Tennessee

Jack Daniel's	24 €

Japonais

The Yamazaki 12 ans	45 €
The Yamazaki 18 ans	161 €
Hibiki "Japanese Harmony"	41 €
Hibiki 21 ans	134 €
Hatozaki 12 ans	33 €
Hakushu 18 ans	118 €

Armagnacs

Fontaine de Coincy

1888	*4 cl*	938 €
	2 cl	472 €
1952		180 €
1963		111 €

Veuve J. Goudoulin

1900	486 €
1908	311 €
1939	292 €
1944	279 €
1949	279 €
1950	243 €
1951	231 €
1964	97 €
1973	65 €
1980	62 €
1988	44 €
1990	39 €
1991	34 €
1998	31 €
2003	24 €

Darroze

Domaine de Bellair	1970	73 €
Domaine de Rieston	1993	33 €
Domaine de Petit Lassis	2000	31 €

Laberdolive

Domaine de Pillon	1962	56 €
Domaine de Jaurrey	1979	50 €
Domaine de Jaurrey	1986	43 €
Domaine de Jaurrey	1989	35 €
Domaine de Jaurrey	1993	34 €
Domaine de Jaurrey	1995	32 €
Domaine de Jaurrey	2003	24 €

Castarède

1966	174 €
1976	105 €
1986	73 €

Infusions Artisanales

(Anne Ménoret | Breil-sur-Roya)

12 €

Un Soir d'Été dans le Patio
(création pour « La Réserve de Beaulieu »)
Tilleul, zeste de citron, agastache, jasmin, romarin

L'Attrape-Rêves
Digestive.
Tilleul, fleur de sureau, mélilot, pétales de rose.

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

Les Médicinales

Verveine
Propriétés : Calmante, Digestive

Tilleul
Propriété : Apaisante

Camomille
Propriété : Digestive

Menthe Poivrée
Propriété : Digestive

SELECTED TEA SINCE 1823

Thé Noir — 12 €

Classic English Tea
Mélange de thés (Assam, Ceylan, Kenya)
Arôme : Puissant

Darjeeling Summer
Récolté sur les hauts plateaux de l'Hymalaya
Arôme : Fleuri

Splendid Earl Grey (Création Ronnefeldt)
Darjeeling parfumé Citron / Bergamote

Smoked China
Thé noir fumé

Thé Vert — 12 €

Superior Gyokuro
Thé vert japonais
Arômes : Tendre et légèrement sucré

Jasmine Pearls
Thé vert au jasmin

Les Infusions — 12 €

Vanilla Rooïbos
Infusion sud-africaine avec
de la vanille savoureuse et onctueuse

Cognac

Rémy Martin

La Coupe 300ème Anniversaire	471 €
Louis XIII *4 cl*	304 €
2 cl	153 €
Centaure de Diamant	196 €
Extra	86 €
XO	46 €
VSOP	31 €

Hennessy

Paradis Impérial	210 €
Paradis	140 €
XO	45 €

Ragnaud-Sabourin

Florilège	164 €
Fontvieille n° 35	61 €

Martell

XO	43 €

Tesseron

Trésor	217 €
Légende	122 €
Lot n° 29	111 €
Lot n° 53	74 €
XO Passion	51 €

Delamain

Extra	86 €
XO	40 €

Bisquit & Dubouche XO	55 €
Courvoisier XO	42 €
Leyrat XO "Hors d'Âge"	40 €

Calvados

Lemorton Rareté	85 €
Groult “Vénérable”	36 €
Groult “Âge d’Or”	44 €
Groult “Doyen d’Âge”	56 €
Groult “Ancestrale”	108 €

Marc & Grappa

Marc de Bellet, Clos Saint-Vincent	26 €
Marc de Provence, Pibarnon 1994	36 €
Poli “Sarpa”	23 €

Eaux de Vie de Fruits 23 €

Calvados « Blanche »	Framboise
Poire Williams	Vieille Prune

Liqueurs 23 €

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”	40 €
Grand Marnier “Révélation”	56 €
Chartreuse V.E.P. Verte	112 €
Chartreuse V.E.P. Jaune	140 €

Boissons

Bières 15 €

Kronenbourg 1664
Bière de Monaco Blonde et Blanche
Bière du Comté Blonde
Corona
Peroni

Heineken sans Alcool

Bière Pression du Moment	25cl	13 €
	50cl	26 €

Sodas 15 €

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 15 €

Ananas, Fraise, Mangue,
Pomme Cox, Tomate

Fruits Pressés 14 €

Citron, Gingembre,
Orange, Pamplemousse

Eaux Minérales

Perrier (33 cl), Vittel (25 cl)	10 €
Eau Minérale Plate ***ou*** Gazeuse (50 cl)	11 €
Eau Minérale Plate ***ou*** Gazeuse (100 cl)	15 €

Boissons Chaudes

Malongo Café

Expresso	11 €
Double Expresso	13 €
Cappuccino	14 €
Latte Machiatto	17 €
Chocolat	14 €