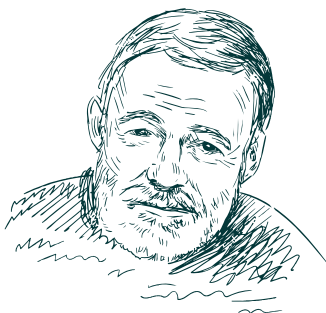


BAR
HEMINGWAY

|
COCKTAILS&CO



PRÉFACE

Ernest Hemingway dit un jour :

« un homme existe, dès le moment où il est ivre »

Il n'est plus à prouver que le célèbre écrivain, journaliste et correspondant de guerre était un spécialiste des sciences du bar. Grand amateur de « Mojito » et créateur du « Papa Doble » — aussi connu sous le nom « Hemingway Daiquiri » — il aurait selon la légende élaboré la recette du « Death in the Afternoon », portant le nom de son livre sur la corrida paru en 1932. Il était un client habitué de L'Imperator lors des tournées tauromachiques du célèbre matador Antonio Ordoñez. Il fait référence à l'hôtel et à la ville de Nîmes dans son livre « Le Jardin d'Eden ».



Ernest Hemingway once said :

« A man exists, from the moment he is drunk ».

There is no denying that the famous author, journalist, and war reporter was also a specialist when it comes to bars. Great lover of «Mojito» and creator of the «Papa Doble» — also known as «Hemingway Daiquiri» — according to legend he concocted the recipe of the cocktail «Death in the Afternoon», named as his book on bullfighting published in 1932. He was a regular client of L'Imperator during the bullfighting tours of the renowned matador Antonio Ordoñez. He refers to the hotel and the city of Nîmes in his book «The Garden of Eden».

LES COCKTAILS

I

HEMINGWAY SPÉCIAL SIGNATURE

*Rhum Havana 7 ans, Amaretto Disaronno, Citrus mix,
Sirop de sucre de canne roux, Blanc d'œuf*

17€

AVA NEGRONI

Gin Tanqueray, Vermouth rouge, Campari infusé à la fraise, Bitter orange

15€

LE CROCODILE

Tequila Altos ambrée, Réduction de tonic au poivre rose & baies roses, Citrus mix

15€

« ARTHUR SHELBY »

*Citadelle Gin, Liqueur de Yuzu, Cordial de rhubarbe & elderflower,
Citrus mix, Bitter Peychaud, Blanc d'œuf, Ginger Ale*

16€

TROPICALIA

*Havana 7ans, sirop passion, liqueur de coco, liqueur de passion, citrus mix,
purée passion, menthe fraîche.*

16€

DENIM MULE

*Vodka Grey Goose « La poire », Bitter lavande maison,
Cordial poivre de Sichuan/miel de nos régions/gingembre,
Citrus mix, Ginger beer*

17€

IMPERATOR OLD FASHION

*Bourbon Buffalo Trace, Sirop de sucre de canne,
Angostura Bitter & fleur d'oranger*

15€

THE « RED HORSE »

Vodka, Jus de cranberry, Cordial de gingembre, Citrus mix, Triple sec

15€

LE COCKTAIL SIGNATURE



MAISON ALBAR GARDEN

*Gin Gordon's, jus de citron vert, sucre de cannes, basilic,
concombre, champagne Joseph Perrier Blanc de Blancs*

18€

LES COCKTAILS CLASSIQUES



N'hésitez pas à demander votre cocktail classique préféré

15€

LES MOCKTAILS



LE DAISY

*Menthe fraîche, Purée de framboise,
Purée de fraise, Sirop de pastèque, Citrus mix*

12€

DODOLELA

*Jus d'ananas, Sirop de thé vert jasmin maison, Aloe Vera,
Citrus mix, Blanc d'œuf*

10€

JARDIN D'EDEN

*Jus de cranberry, Jus de pomme, Citrus mix, Concombre,
Sirop de Fleur de Sureau, Ginger Ale*

10€

LES CHAMPAGNES



JOSEPH PERRIER BRUT BLANC DE BLANCS

La Coupe <i>10cl</i>	13€
La Bouteille <i>75cl</i>	85€

N.M JOSEPH PERRIER BRUT ROSÉ

La Coupe <i>10cl</i>	14€
La Bouteille <i>75cl</i>	90€

LES VINS



VINS REGIONAUX

Blanc, Rosé, Rouge

Le Verre <i>10cl</i>	6€
La Bouteille <i>75cl</i>	30€

LES APÉRITIFS



Pastis 51, Ricard	7€
Pastis Henri Bardouin	9€
Suze : Racine de Suze	8€
<i>4cl</i>	
Campari	7€
Martini Bianco, Dry, Rosso	7€
Lillet Blanc, Rosé, Rouge	7€
Muscat Doux Château L'Ermitage	8€
La Quintynie Vermouth Blanc Royal	13€
<i>6cl</i>	
Apérol	11€
<i>8cl</i>	

LES BIÈRES

|

Heineken Pression 25cl	7€
1664 33cl	9€
Hoegaarden Blanche 33cl	10€
Corona 33cl	10€
Grimbergen Ambré 33cl	12€

LES PORTOS 8cl

|

Niepoort Tawny	9€
Niepoort White	9€
Niepoort Vintage 2015	25€

LES SPIRITUEUX 4cl

|

LES VODKAS

Absolut	9€
Zubrowka bison grass	10€
Grey Goose	12€
Belvedere Pure	13€
Absolut ELYX 42,3°	15€
Beluga Gold Line	30€

LES GINS

Tanqueray	9€
Bombay Sapphire	10€
Citadelle	13€
Hendrick's	14€
Copper Head	24€

LES TEQUILAS ET MEZCAL

Patron	15€
Bozal Ensemble	17€
Patron Reposado	24€
Avion Reserva	32€

LES WHISKIES ECOSSAIS

Ballantine's	9€
Ballantine's 12 ans	11€
Aberlour 10 ans	13€
Glenlivet French Oak Finish 15ans	15€
Oban 14 ans	22€
Scapa Glansa	24€
Cool Ila 13 ans 2005 Hermitage Finish	28€
Lagavulin 16 ans	20€

LES WHISKIES IRLANDAIS

Jameson	9€
Bushmills	11€
Redbreast 12ans Single Pot Still Cask Stenght	24€

LES WHISKIES D'AMÉRIQUE

Jack Daniel's	9€
Jack Daniel's Gentlemen	13€
Marker's Mark	15€

LE WHISKIE JAPONNAIS

Nikka from the Barrel	12€
-----------------------	-----

LES RHUMS

Havana 7 ans	13€
Havana Union Cohiba	55€
Diplomatico Reserva Exclusiva	12€
Pacto Navio	15€
Zacapa Soleira 23	20€
Zacapa Centenario XO	35€

LE PISCO

Macchu Pisco	10€
--------------	-----

LES CACHAÇAS

Leblon	9€
Germana Heritage	25€

LES CALVADOS

Christian Drouin La Blanche	11€
Christian Drouin Hors d'Age Pays d'Auge	25€

LES COGNACS

Rémy Martin VSOP Mature Cask	11€
Rémy Martin XO	40€
Rémy Martin Louis XIII	255€
Hennessy VS	13€
Hennessy XO	45€
Hennessy Paradis	125€
Martell Cordon Bleu	30€
Martel XO	35€
Martell Cohiba	80€

LES ARMAGNACS

Pansue Baron Gaston Legrand 1979	30€
Pansue Baron Gaston Legrand 1950	75€
Laberdolive 1929	155€

LES EAUX-DE-VIE

Metté Distillerie Artisanale :

Marc d'Alsace de Gewurztraminer	12€
Framboise Sauvage	15€
Poire Williams	15€
Mirabelle Hors d'Age	30€

LES LIQUEURS

Amaretto Di Saronno	9€
Bailey's	9€
Chambord Liqueur Royale	11€
Chartreuse Verte	15€
<i>Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers</i>	
Cointreau	9€
DOM Bénédictine	10€
Drambuie	10€
Get 27	9€
Grand Marnier	11€
Kahlua	9€
Luxardo Maraschino	9€
Mandarine Napoléon	9€
St Germain	12€
Merlet :	9€
<i>Crème de Cassis/Framboise</i>	
<i>Abricot/Fraise/Pêche</i>	

LES JUS DE FRUITS



JUS DE FRUITS « ALAIN MILLIAT » <i>33cl</i>	9€
Abricot Bergeron, Pêche de Vigne, Pomme Cox's, Ananas, Raisin Rouge Merlot, Framboise Mecker	11€
JUS DE FRUITS PRESSÉS	
Citron, Orange, Pamplemousse	8€

LES SODAS



Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina <i>33cl</i>	8€
Limonade artisanale Lorina <i>33cl</i>	12€
Fever-Tree <i>20cl</i>	9€
<i>Tonic Water, Ginger Beer</i>	

LES EAUX MINÉRALES



Vittel <i>25cl</i>	4€
Vichy St Yorre, Perrier <i>33cl</i>	6€
Chateldon <i>75cl</i>	10€

LES BOISSONS CHAUDES



CAFÉS

Espresso	4€
Double Espresso	6€
Café Crème	6€
Cappuccino	6€
Chocolat	7€
Décaféiné	4€

THÉS

6,⁵⁰€

Thé noir English Breakfast – <i>Bio</i>
Thé noir Earl Grey – <i>Bio</i>
Thé noir Darjeeling – <i>Bio</i>
Thé noir Ceylan Orange Pekoe
Thé vert au Jasmin – <i>Bio</i>
Thé vert Sencha – <i>Bio</i>
Thé vert à la Menthe

INFUSION

6,⁵⁰€

Camomille Citron – <i>Bio</i>
Verveine Citron – <i>Bio</i>

LES TAPAS



Caviar d'aubergine. 14€

Toast d'anchois ½ sel, carottes au cumin. 11€

Sardillias, guidillas. 20€

Charcuterie ibérique. 25€

Croquetas, condiment Bravas. 13€

Bocadillo Impé. 18€

Poivrons rouges confits, pétales de ventrèche. 15€

Pommes allumettes. 14€

A PARTAGER



L-Bones . sauce guardian . pommes allumettes. 70€

Cocotte d'encornets farcis. 25€

Cocotte de caillettes,
purée de moutarde à l'estragon, épinards. 17€

LES DESSERTS



Crème brûlée à la lavande. 11€

Coulis de fraise, glace fromage blanc
Financier au romarin. 10€

Mousse au chocolat Guanaja, éclats de nougatine. 12€

Tarte aux fruits rouges. 14€

Cassate miel, sirop de citron à la verveine. 10€

Glaces et sorbets du jour.
Tuile aux amandes. 13€