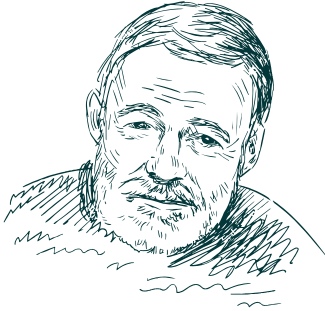




BAR
HEMINGWAY

|
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

|

HEMINGWAY SPÉCIAL SIGNATURE

*Rhum Havana 7 ans, Amaretto Disaronno, Jus de citron,
Sirop de sucre de canne, Blanc d'œuf*

17€

MANDARINE

Whisky Ballantine's 12ans, Cordial mandarine, Jus de citron

17€

L'IMPÉ MARTINI

*Vodka Bélvédère, Café cold brew, Eau de miel de châtaigne,
Lait infusé à la cannelle*

17€

AVA ET MOI

*Gin Bombay Sapphire, Jus de Pamplemousse, Jus de Citron,
Sirop de sucre de canne, Champagne*

18€

CÉLINE

*Armagnac Armin 6 ans, Purée de poire, Jus de citron,
Sirop de Vanille, Ginger Ale*

18€

LA FONTAINE DU JARDIN

Punch clarifié aux ingrédients mystères

19€

LES COCKTAILS CLASSIQUES

|

N'hésitez pas à demander votre cocktail classique préféré

16€

LES MOCKTAILS

|

EDEN

*Jus de cranberry, Jus de citron vert, Sirop de Fleur de sureau,
Concombre, Ginger beer*

12€

VIRGIN L'IMPÉ

Jus de pomme, Jus de citron, Sirop de pêche, Basilic, Eau gazeuse

12€

Charme

Purée de poire, Jus de Pomme, Sirop de Vanille, Cannelle

13€

LES CHAMPAGNES

|

JOSEPH PERRIER BRUT BLANC DE BLANCS

La Coupe 10cl

14€

La Bouteille 75cl

90€

N.M JOSEPH PERRIER BRUT ROSÉ

La Coupe 10cl

15€

La Bouteille 75cl

90€

LES VINS

|

VINS REGIONAUX

Blanc, Rosé, Rouge

Le Verre 10cl

6€

La Bouteille 75cl

30€

LES APÉRITIFS

|

Pastis 51, Ricard, Suze

8€

4cl

Campari

8€

Martini Bianco, Dry, Rosso

8€

Lillet Blanc, Rosé, Rouge

8€

Muscat Doux Château L'Ermitage

9€

La Quintynie Vermouth Blanc Royal

13€

La Quintynie Vermouth Royal Rouge

13€

6cl

Apérol

11€

8cl

LES BIÈRES

|

Heineken Pression 25cl	8€
1664 33cl	9€
Hoegaarden Blanche 33cl	10€
Corona 33cl	10€
Grimbergen Blonde 33cl	12€

LES PORTOS 8cl

|

Porto Rouge	10€
Porto Blanc	10€
Niepoort Vintage 2015	25€

LES SPIRITUEUX 4cl

|

LES VODKAS

Absolut	10€
Zubrowka bison grass	12€
Grey Goose	13€
Belvedere Pure	14€
Absolut ELYX 42,3°	16€
Beluga Gold Line	30€

LES GINS

Tanqueray	10€
Bombay Sapphire	12€
Citadelle	13€
Hendrick's	14€
Copper Head	24€
Garrigue	15€

LES TEQUILAS ET MEZCAL

Bozal Ensemble	17€
Patron Reposado	24€
Avion Reserva	32€
Milagro	15€
Milagro Reposado	20€
Del Maguey	13€

LES WHISKIES ECOSSAIS

Ballantine's	9€
Ballantine's 12 ans	12€
Aberlour 10 ans	14€
Glenlivet Founder's Reserve	15€
Oban 14 ans	22€
Lagavulin 16 ans	24€
Chivas Regal Ultis	55€
Glenfarclas 21 ans	60€

LES WHISKIES IRLANDAIS

Jameson	10€
Bushmills	12€

LES WHISKIES D'AMÉRIQUE

Jack Daniel's	10€
Jack Daniel's Gentlemen	14€
Marker's Mark	15€

LE WHISKIE JAPONNAIS

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

LES RHUMS

Havana 3 ans	10€
Havana 7 ans	14€
Havana 15 ans	45€
Havana Seleccion de Maestros	20€
Havana Union Cohiba	55€
Pacto Navio	17€
Zacapa Soleira 23	20€

LE PISCO

Demonio de Los Andes	12€
----------------------	-----

LES CACHAÇAS

Leblon	10€
--------	-----

LES CALVADOS

Christian Drouin VSOP	12€
Christian Drouin Hors d'Age Pays d'Auge	25€

LES COGNACS

Rémy Martin VSOP Mature Cask	14€
Rémy Martin XO	40€
Rémy Martin Louis XIII	255€
Hennessy VS	14€
Hennessy XO	45€
Hennessy Paradis	125€
Martell XO	35€
Martell Cohiba	80€
François Voyer 1er Cru XO	40€
Through The Grapevine	65€
Through The Grapevine Voudon	70€
Camus Borderies VSOP	25€
Braastad XO Superior	60€

LES ARMAGNACS

Armin 6 ans	13€
Armin 10 ans	25€
Pansue Baron Gaston Legrand 1950	75€
Laberdolive 1929	155€
Bas Armagnac Gaston Legrand 1998	50€

LES EAUX-DE-VIE

Metté Distillerie Artisanale :

Marc d'Alsace de Gewurztraminer	14€
Framboise Sauvage	15€
Poire Williams	15€
Mirabelle Hors d'Age	30€

LES LIQUEURS

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

LES JUS DE FRUITS



JUS DE FRUITS « ALAIN MILLIAT » 33cl	9€
Abricot Bergeron, Pêche de Vigne, Pomme Cox's, Ananas, Raisin Rouge Merlot, Framboise Mecker	11€
JUS DE FRUITS PRESSÉS	
Citron, Orange, Pamplemousse	10€

LES SODAS



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

LES EAUX MINÉRALES



Vittel 25cl	4€
Vichy St Yorre, Perrier 33cl	6€
Chateldon 75cl	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€

Sardillias, guidillas. 20€

Charcuterie ibérique. 25€

Croquetas, condiment Bravas. 15€

Bocadillo L'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. 20€

LES DESSERTS

|

Macaronade de poires
et graines de courge caramélisées,
crème chiboust. 12€

Mont-Ventoux. 13€

Glace burrata au Campari,
marmelade de pamplemousse, salade de roquette / raisins
blonds / noisettes caramélisées. 12€

Grosse meringue saupoudrée
de thé vert, chantilly. 14€

Gelée d'agrumes, sorbet citron/Grappa.
Biscotti. 13€

Gros calisson,
coulis d'orange safrané. 14€

Biscuit roulé chocolat Guanaja / praline. 14€

Glaces et sorbets.
Tuile aux amandes. 13€