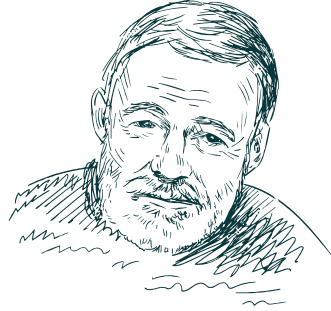


BAR
HEMINGWAY
|
COCKTAILS&CO



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 taumachiques 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».

TAPAS

Servis de 18h à 21h
Served from 6pm to 9pm



Tapenade, légumes croquants.
Tapenade, crunchy vegetables.

12€

Saumon Gravlax, fromage blanc au citron.
Salmon Gravlax, lemon cream cheese.

25€

Tempura de crevettes au citron vert.
Lime shrimp tempura.

15€

Assiette de palette Ibérique.
Iberian ham plate.

25€

Croquetas, sauce bravas.
Croquetas, bravas sauce.

10€

Nems de poulet à la citronnelle.
Chicken lemongrass spring rolls.

14€

POUR COMMENCER STARTERS

Salade d'endive, vinaigrette aux noix, burrata.
Endive salad, walnut vinaigrette, burrata.

15€

La traditionnelle salade César
au poulet fermier ou aux gambas.

Traditional Caesar salad
with free-range chicken or prawns.

23/25€

LES PÂTES PASTA DISHES

Raviole plate, oignon doux des Cévennes
et effiloché de bœuf au genièvre.
Flat ravioli, sweet onions from Cévennes,
and shredded beef with juniper.

21€

Linguine à la Napolitaine.
Neapolitan linguine.

20€

LES INCONTOURNABLES THE MUST-HAVE

Croque Monsieur Noir :
roquette, Ossau-Iraty, jambon blanc Ibérique.
Croque Monsieur Noir:
arugula, Ossau-Iraty, Iberian white ham.

22€

Club sandwich traditionnel au poulet et au bacon
« façon Imperator ».

Chicken and bacon club sandwich
« façon Imperator ».

25€

Le burger Hemingway au Comté.
Hemingway burger with Comté cheese.

25€

Servis avec des pommes frites maison.
Served with homemade French fries.

DESSERTS

Churros, crème pralinée, chocolat Pampelune.
Churros, praliné cream, chocolate Pampelune.

15€

Œufs à la neige, crème anglaise à la réglisse,
Madeleine cuite à moment.

Snow eggs, light custard cream perfumed
with liquorice, Madeleine baked on the spot.

15€

Glaces et sorbets Maison.
Homemade ice creams and sorbets.

15€

COCKTAILS



HEMINGWAY SIGNATURE

Doux et Délicat | *Light and Delicate*

Rhum Havana 7 ans, Amaretto Disaronno, Citron,
Sirop de sucre, Angosture Bitter, Blanc d'œuf
Rhum Havana 7 ans, Amaretto Disaronno, Lemon,
Sugar syrup, Angosture Bitter, Egg white

18€



LUNE FLORALE

Douceur et Éléance | *Sweetness and Elegance*

Lillet infusé aux agrumes, Gin Denim, Citron,
Soda orange sanguine, Sureau, Mousse de sureau
Citrus-infused Lillet, Denim Gin, Lemon,
Blood Orange Soda, Elderflower, Elderflower Foam

19€



SMÖGEN

Ontueux et Vibrant | *Smooth and Vibrant*

Aquavit O.P. Anderson, Betterave, Coco, Gingembre
Aquavit O.P. Anderson, Beetroot, Coconut, Ginger

18€



LUEUR D'HIVER (CLARIFICATION)

Soyeux et Réconfortant | *Silky and Comforting*

Armagnac Armin 6 ans, Thé chai, Coing,
Crème de marron, Ferment lactique
Armagnac Armin 6 years, Chai tea, Quince,
Chestnut cream, Lacto-ferment

20€



CAMPO MÍSTICO

Mystérieux et Cuiré | *Mysterious and Leathery*

Mezcal del Maguey, Verjus,
Liqueur de cuir H.Theonia, Camomille, Cardamone
Mezcal del Maguey, Verjuice,
H.Theonia leather liqueur, Chamomile, Cardamom

19€



ZEN GARDEN

Équilibré et Apaisant | *Balanced and Soothing*

Nikka from the Barrel, Matcha, Umeshu,
Yuzu, Crème de riz, Miel
Nikka from the Barrel, Matcha, Umeshu,
Yuzu, Rice cream, Honey

19€

MOCKTAILS

L'ÉLÉGANT

Framboise, Citron vert, Jus de cranberry,
Basilic, Ginger beer
Raspberry, Lime, Cranberry juice,
Basil, Ginger beer

12€

CHARME

Poire, Citron, Pomme, Vanille
Pear, Lemon, Apple, Vanilla

12€

L'IMPÉ

Cardamone, Fleur d'oranger,
Citron, Soda orange
Cardamom, Orange blossom,
Lemon, Orange soda

12€

COCKTAILS CLASSIQUES CLASSIC COCKTAILS

N'hésitez pas à demander votre cocktail
classique préféré

Do not hesitate to ask for your favorite
classic cocktail

16€

APÉRITIFS APERITIFS

Pastis, Ricard, Suze <i>4cl</i>	8€
Campari	9€
Martini Bianco, Rosso	9€
Lillet Blanc, Rosé, Rouge / White, Rosé, Red	9€
Muscat de Rivesaltes 2020	9€
Apérol	9€
Porto Rouge / Red	10€
Porto Blanc / White	10€
Kina Karo Vermouth Blanc / White	11€
La Quintynie Vermouth Royal Blanc / White	12€
La Quintynie Vermouth Royal Rouge / Red <i>6cl</i>	12€

LIQUEURS *4cl* LIQUORS

Luxardo Maraschino	10€
Amaretto Di Saronno	10€
Baileys	10€
Cointreau	10€
Get 27	10€
La Gauloise Jaune	12€
La Gauloise Verte	12€
Italicus	12€
Pimms N°1	12€
Fair café	12€
Mandarine Napoléon	12€
Chambord	12€
Grand Marnier	12€
St Germain	12€
Maison Cornut Crème de menthe	13€
Chartreuse Verte	15€
Chartreuse Jaune	15€

EAUX-DE-VIE BRANDIES

METTÉ DISTILLERIE | DISTILLERY METTÉ:

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

BIÈRES / BEERS

1664 0% <i>33cl</i>	7€
La Barbaude - La Galéjade <i>(bière pression locale / local draft beer) 25cl</i>	9€
Corona <i>33cl</i>	9€
1664 <i>33cl</i>	10€
La Barbaude - La Reine des mousses <i>33cl</i>	10€

CHAMPAGNES

JOSEPH PERRIER EXTRA BRUT CUVÉE CELINE

La Coupe / One Glass <i>12cl</i>	17€
La Bouteille / One Bottle <i>75cl</i>	100€

N.M JOSEPH PERRIER BRUT ROSÉ

La Coupe / One Glass <i>12cl</i>	18€
La Bouteille / One Bottle <i>75cl</i>	100€

VINS / WINES

BLANC | WHITE *12cl | 75cl*

Languedoc « Eolienne » 2022	12€ 55€
Mas d'Espanet	

ROUGE | RED

IGP Côtes Catalanes « Calcinaires » 2022	13€ 60€
Domaine de Gauby	

ROSÉ

IGP Cévennes « Freesia »	10€ 38€
Domaine Mas D'Espanet 2022	

« SUGGESTION DE LOGAN »

Blanc, Rouge, Rosé / White, Red, Rosé	
Le Verre / One Glass <i>12cl</i>	15€

SPIRITUEUX ^{4cl} SPIRIT



WHISKY FRANÇAIS | FRENCH WHISKY

Bellevoys Bleu	15€
Bellevoys Blanc	18€
Bellevoys Rouge	25€

WHISKY ECOSSAIS | SCOTCH WHISKY

Ballantines 12 ans	12€
Aberlour 10 ans	14€
Glenlivet Founder's Reserve	15€
Oban 14 ans	22€
Lagavulin 16 ans	24€
Ardbeg 10 ans	30€
Dalmore Cigare Malt Reserve	45€
Glenfiddich 21 ans Gran Reserva	65€

WHISKY IRLANDAIS | IRISH WHISKY

Jameson	10€
Bushmills	12€
Jameson Black Barrel	14€

WHISKY AMÉRICAINS | AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's	10€
Jack Daniel's Gentlemen	14€
Marker's Mark	15€
Lot N°40 Rye	17€

WHISKY JAPONNAIS | JAPANESE WHISKY

Nikka from the Barrel	12€
The Matsui Sakura Cask	25€

COGNAC

Hennessy VS	15€
Camus VSOP Borderies	25€
Cognac François Voyer XO Premier Cru	40€
Hennessy XO	45€
Martell Cordon Bleu	55€
Louis XIII	255€

ARMAGNAC

Armin 6 ans	13€
Bordeneuve Hors d'age	18€
Armin 10 ans	25€
Bordeneuve 1975	50€
Armin 20 ans	50€

CALVADOS

Christian Drouin VSOP	12€
Christian Drouin XO	13€
Christian Drouin Hors d'Age Pays d'Auge	25€

RHUM

Havana 3 ans	13€
Havana 7 ans	17€
Boukman	17€
Black Tears Spiced rum	17€
El Pasador de Oro XO	20€
Zacapa Soleira 23	20€
Père Labat l'Or	20€
Havana Selección de Maestros	22€
Thoreau	25€
El Pasador de Oro Gran Reserva	30€
Belami Legacy	40€
Havana 15 ans	45€
Kuna Hors d'Âge Cigar Cask	50€

TEQUILA & MEZCAL

Del Maguey	13€
Altos Blanco	15€
Don Julio blanco	16€
Patron silver	17€
Avion Reserva	35€
Clase Azul reposado	40€

VODKA

Absolut Elyx	15€
Grey Goose	16€
Belvedere	16€
Le Philtre	22€

GIN

Bombay Sapphire	12€
Citadelle	13€
Hendrick's	14€
Anaë	15€
L'Acrobate	15€
Beefeater 24	16€
Tanqueray Ten	18€
Monkey 47	23€
Manguin Oli'Gin	25€
Le Blue Denim	25€
Kinobi	28€

PISCO

Pisco Waqar	16€
-------------	-----

CACHAÇA

Cachaça Gaya	14€
--------------	-----

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

« LE PRESOIR DE PROVENCE BIO » 24cl 10€

Pur jus de Pomme, Jus de Tomate,
Nectar d'Abricot, Pur jus de Pomme et Framboise
Apple juice, Tomato juice, Apricot nectar,
Raspberry and Apple juice

JUS DE FRUITS PRESSÉS | FRESH FRUIT JUICES

« KOOKABARRA » 25cl 8€

Citron, Orange, Pamplemousse
Lemon, Orange, Grapefruit

SODAS

Coca-Cola - Coca-Cola Zéro - Orangina 33cl 8€

La French pamplemousse 25cl 7€

Limonade artisanale 33cl 8€

Fever Tree 20cl (Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale) 7€

EAUX / MINERAL WATERS

Vittel 50cl 8€

Perrier 33cl 6€

Chateldon 75cl 12€

Aqua Chiara 50cl / 75cl 6€ / 8€

(plate / pétillante - still / sparkling)

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

CAFÉS | COFFEE

Espresso - Décaféiné / Decaffeinated 4€

Double Espresso 6€

Cappuccino - Café Crème / Latte 6€

Chocolat / Hot chocolate 7€

THÉS | TEA « CÉZANNE EN PROVENCE » 6€

French Breakfast

Earl Grey

Thé vert jasmin

Lou Mistral (thé vert sencha, menthe, rose, citron / green tea
sencha, mint, rose, lemon)

Verger d'été (thé blanc, pomme, pêche, abricot / white tea,
apple, peach, apricot)

INFUSIONS « CÉZANNE EN PROVENCE » 6€

Méditerranée (menthe poivrée, verveine, thym / peppermint,
verbena, thyme)

Trésor anisé (guimauve, badiane / marshmallow, star anise)