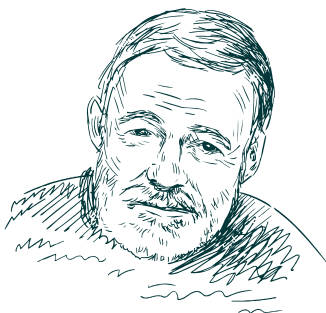




BAR  
HEMINGWAY

|  
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».*

## TAPAS

|

Anchois de Cantabrie à l'huile d'olive. 20€

Sardinettes de Galice à l'huile d'olive. 20€

Jabugo de jambon Ibérique. 25€

Panisse façon tempeh. 14€

Croquetas de jambon Ibérique sauce bravas. 15€

Bahn mi sardinettes / pickles / coriandres. 16€

Bahn mi poitrine de cochon laqué / pickles / coriandre. 18€

### ROVA CAVIAR

Madagascar Caviar Baeri IMPERIAL. 50gr - 120 €

Entrecôte, sauce guardian, pommes allumettes. 70€

## DESSERTS

|

Parfait glacé à l'Absinthe, herbes aromatiques.  
Madeleines.

Tarte d'abricots rôtis au romarin,  
pain de Gênes aux olives noires,  
glace au lait d'amande.

Emincé de pêches pochées  
dans un sirop à la rose, groseilles cristallisées.  
Chantilly coquelicot.

Macaronade framboise.

Glace stracciatella, soupe de fraises au Campari.

Mousseline de chocolat Manjari,  
cassis éclatés, dacquoise praliné/citron,  
feuille de Dulcey.

Glaces et sorbets.  
Tuile aux amandes.

15€

## 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 Bèlvédère, 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€

### COCKTAIL DU MOMENT

17€

## COCKTAILS CLASSIQUES

|

*N'hésitez pas à demander votre cocktail classique préféré*

16€

## 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€

## APÉRITIFS

|

Pastis 51, Ricard, Suze	8€
<i>4cl</i>	
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€
<i>6cl</i>	
Apérol	11€
<i>8cl</i>	
Porto Rouge	10€
Porto Blanc	10€
Niepoort Vintage 2015	25€
<i>8cl</i>	

## EAUX-DE-VIE

|

<b>Metté Distillerie Artisanale :</b>	
Marc d'Alsace de Gewurztraminer	14€
Framboise Sauvage	15€
Poire Williams	15€
Mirabelle Hors d'Age	30€

## LIQUEURS

|

Italicus	15€
Amaretto Di Saronno	10€
Bailey's	10€
Chambord Liqueur Royale	12€
Chartreuse Verte	15€
Chartreuse Jaune	15€
Chartreuse Jaune MOF	20€
Chartreuse VEP ( <i>Vieillessement Exceptionnellement Prolongé</i> )	55€
Cointreau	10€
Drambuie	11€
Get 27	10€
Grand Marnier	12€
Kahlua	10€
Luxardo Maraschino	10€
St Germain	12€
Père Henry :	9€
<i>Crème de Cassis/Framboise</i>	
<i>Abricot/Fraise/Pêche</i>	

## BIÈRES

|

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

## CHAMPAGNES

|

### JOSEPH PERRIER EXTRA BRUT CUVÉE CELINE

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

### N.M JOSEPH PERRIER BRUT ROSÉ

La Coupe <i>10cl</i>	15€
La Bouteille <i>75cl</i>	100€

## VINS

|

### VINS REGIONAUX

Blanc, Rosé, Rouge

Le Verre <i>12cl</i>	12€
La Bouteille <i>75cl</i>	40€

## SPIRITUEUX<sup>4cl</sup>

|

### WHISKIES FRANÇAIS

Bellevoje Bleu	15€
Bellevoje Blanc	18€
Bellevoje Rouge	25€

### 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€
Scapa Glansa	27€
Chivas Mizunar	30€
Glenlivet 15 ans	35€
Glenlivet 18 ans	40€
Chivas Regal Ultis	55€
Glenfarclas 21 ans	60€

### WHISKIES IRLANDAIS

Jameson	10€
Bushmills	12€
Jameson Black Barrel	14€

### WHISKIES AMÉRICAINS

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

### WHISKIE JAPONNAIS

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

## COGNACS

Rémy Martin VSOP Mature Cask	14€
Hennessy VS	14€
Camus Borderies VSOP	25€
Martell XO	35€
Rémy Martin XO	40€
François Voyer 1er Cru XO	40€
Hennessy XO	45€
Martell Cordon Bleu	55€
Braastad XO Superior	60€
Through The Grapevine	65€
Through The Grapevine Voudon	70€
Martell Cohiba	80€
Hennessy Paradis Imperial	125€
Rémy Martin Louis XIII	255€

## ARMAGNACS

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

## CALVADOS

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

## RHUMS

Havana 3 ans	10€
Havana 7 ans	14€
Boukman	17€
Pacto Navio	17€
El Pasador de Oro XO	18€
Zacapa Soleira 23	20€
La Hechicera	22€
Havana Seleccion de Maestros	22€
Thoreau	25€
El Pasador de Oro Gran Reserva	30€
Havana 15 ans	45€
Havana Union Cohiba	55€

## TEQUILAS ET MEZCAL

Del Maguey	13€
Altos Blanco	15€
Avion Silver	18€
Avion Reposado	22€
Patron Reposado	24€
Avion Reserva	35€

## VODKAS

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

## GIN

Bombay Sapphire	12€
Citadelle	13€
Hendrick's	14€
L'Acrobate	15€
Beefeater 24	16€
Garrigue	18€
Monkey 47	25€
Kinobi	30€

## PISCO

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

## CACHAÇAS

Leblon	10€
--------	-----

## JUS DE FRUITS



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

## 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>	

## EAUX MINÉRALES



Vittel 50cl / 1L	8€ / 10€
Vichy St Yorre, Perrier 33cl	6€
Chateldon 75cl	12€
Aqua Chiara (Plate/Pétillante) 50cl / 75cl	6€ / 8€

## BOISSONS CHAUDES



<b>CAFÉS</b>	
Espresso	4€
Double Espresso	6€
Café Crème	6€
Cappuccino	6€
Chocolat	7€
Décaféiné	4€

### THÉS - MARIAGE FRÈRES 6€

<b>Thés Noir</b>	
French Breakfast	
Earl Grey Imperial	
Darjeeling Himalaya	
Casablanca ( <i>thé vert &amp; noir / menthe douce / bergamote</i> )	
<b>Thés Vert</b>	
Thé Vert Fujiyama	
Thé Vert de Provence ( <i>rose / lavande</i> )	

### INFUSIONS (*sans théine*) 6€

Thymus Citriodorus ( <i>thym / citron</i> )	
Mentha Piperita ( <i>menthe poivrée</i> )	
Rouge Bourbon ( <i>rooibos goût vanillé</i> )	