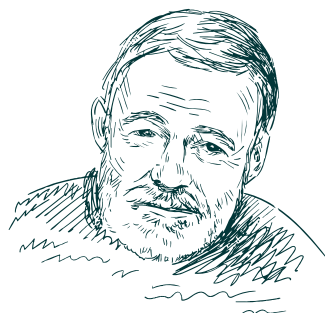


BAR  
HEMINGWAY  
|  
COCKTAILS&CO



## 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€

Pan con tomate, palette Ibérique.  
Pan con tomate, Iberian ham.

18€

Croquetas, sauce bravas.  
Croquetas, bravas sauce.

10€

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

14€

## POUR COMMENCER STARTERS

Tomates, burrata, huile d'olive, basilic.  
Tomatoes, burrata, olive oil, basil.

15€

Artichauts poivrades au basilic,  
oignons doux aux olives noires.  
Poivrade artichokes with basil,  
sweet onions with black olives.

15€

La traditionnelle salade César  
au poulet fermier ou aux gambas.  
Traditional Caesar salad  
with free-range chicken or prawns.

23/25€

Assiette de charcuterie Ibérique.  
Iberian cold cut platter.

15€

Sélection de fromages locaux affinés.  
Selection of local matured cheeses.

16€

## LES PÂTES PASTA DISHES

Ravioli ricotta / épinards, pousses d'épinard à l'ail,  
beurre fondu à la sauge.  
Ricotta/spinach ravioli, garlic spinach shoots,  
melted sage butter.

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  
« façon Imperator ».  
Chicken 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

Les Madeleines au chocolat.  
Chocolate Madeleines.

15€

Melon, pastèque servis frais.  
Melon, watermelon served fresh.

12€

Glaces et sorbets Maison.  
Homemade ice creams and sorbets.

14€

## 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€

### DOLCE VITA

Parfumé et Aromatique | *Scented and Aromatic*

Tequila Patrón, Agave, Citron vert, Eau de rose,  
La French pamplemousse  
Tequila Patrón, Agave, Lime, Rose water,  
La French pamplemousse

18€

### NEGRONI PHANTOM

Sec et Fumé | *Dry and Smoked*

Gin Beefeater 24, Campari, Fair café,  
Kina Karo vermouth  
Gin Beefeater 24, Campari, Fair coffee,  
Kina Karo vermouth

18€

### FRENCHY SPRITZ

Rafraîchissant et Doux | *Refreshing and Light*

Lillet blanc, Sirop de cerise,  
Champagne Joseph Perrier Cuvée Céline,  
Campari, Abricot  
Lillet blanc, Cherry syrup,  
Champagne Joseph Perrier Cuvée Céline  
Campari, Apricot

20€

### VOULEZ-VOUS

Parfumé, Fruité et Strass | *Scented, Fruity and Glitter*

Gin Beefeater 24, Framboise, Citron,  
Rose, Ginger Ale  
Gin Beefeater 24, Raspberry, Lemon,  
Rose, Ginger Ale

18€

### THE MIDNIGHT

Végétal et Frais | *Fresh and Vegetal*

Vodka Absolut Elyx,  
Eau de vie framboise, Cordial concombre,  
Citron vert, Menthe  
Vodka Absolut Elyx, Raspberry brandy,  
Cordial cucumber, Lime, Mint

18€

### L'ODYSSÉE

Floral et Délicat | *Floral and Delicate*

Pisco Wagar, Cardamone, Fleur d'oranger,  
Citron, Blanc d'œuf, Soda Orange  
Pisco Wagar, Cardamone, Orange Blossom,  
Lemon, Egg White, Soda Orange

18€

### VELVET

Doux et Gourmand | *Light and Gourmand*

Whisky Ballantines 12 ans, Vermouth Kina Karo,  
Caramel, Bitter vanille  
Whisky Ballantines 12 ans, Vermouth Kina Karo,  
Caramel, Vanilla Bitter

17€

### CÉLINE

Élégant et Pétillant | *Elegant and Sparkling*

Armagnac Armin 6 ans,  
Champagne Joseph Perrier Cuvée Céline,  
Poire, Citron, Vanille  
Armagnac Armin 6 years,  
Champagne Joseph Perrier Cuvée Céline  
Pear, Lemon, Vanilla

21€

## 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  
Cardamon, 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€
Muscato de Rivesaltes 2020	9€
Apérol	9€
Porto Rouge / Red	10€
Porto Blanc / White	10€
Kina Karo Vermouth Rouge / Red	11€
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	10€
Italicus	12€
Maison Cornut Crème de menthe	12€
Pimms N°1	12€
Fair café	12€
Mandarine Napoléon	12€
Chambord	12€
Grand Marnier	12€
St Germain	12€
Chartreuse Verte	15€
Chartreuse Jaune	15€
Chartreuse MOF	20€

## 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

Corona 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>	90€

### 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 Mas d'Espanet	12€   55€
--	-----------

### ROUGE | RED

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

### ROSÉ

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

### « SUGGESTION DE LOGAN »

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

# SPIRITUEUX <sup>4cl</sup> 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€

## CALVADOS

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

## RHUM

Havana 3 ans	13€
Havana 7 ans	17€
Boukman	17€
El Pasador de Oro XO	20€
Zacapa Soleira 23	20€
Havana Selección de Maestros	22€
Thoreau	25€
El Pasador de Oro Gran Reserva	30€
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€
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 Leblon	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 33cl 8€

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 4€

Décaféiné / Decaffeinated 4€

Double Espresso 6€

Café Crème / Latte 6€

Cappuccino 6€

Chocolat / Hot chocolate 7€

### THÉS | TEA 6€

#### « MARIAGE FRÈRES »

Noir / Black

French Breakfast - Earl Grey Imperial - Darjeeling

Himalaya - Casablanca

Vert / Green

Fujiyama - Thé vert de Provence

### INFUSION 6€

Thymus Citriodorus - Mentha Piperita - Rouge Bourbon