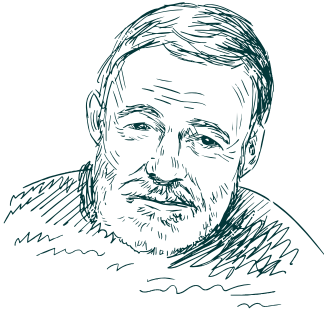


BAR  
HEMINGWAY

|  
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



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 queue de bœuf / pickles / coriandre. 18€

### ROVA CAVIAR

Madagascar Caviar Baeri IMPERIAL. 50gr - 120 €

Entrecôte, sauce guardian, pommes allumettes. 70€

## DESSERTS



Parfait glacé burrata,  
compote de rhubarbe au miel fermenté.

Tranches d'oranges confites,  
crème paresseuse, biscuit des anges.

Feuilletage croustillant,  
fraises, glace au lait de brebis.

Œufs à la neige, confiture de groseille ;  
crème anglaise pralinée.  
Madeleines cuites à moment.

Grosse meringue saupoudrée  
de poudre de framboise, chantilly Rose,  
marmelade de pamplemousses.

Biscuit chocolat L'Impé printemps 2024.

Glaces et sorbets.  
Tuile aux amandes.

15€

## COCKTAILS



### HEMINGWAY SIGNATURE - Doux & Délicat

*Rhum Havana 7 ans, Amaretto Disaronno, Citron, Sirop de sucre, Angosture  
Bitter, Blanc d'œuf*

18€

### DOLCE VITA - Parfumé & Aromatique

*Tequila Patrón, Agave, Citron vert, Eau de rose, La French pamplemousse*

18€

### NEGRONI PHANTOM - Sec & Fumé

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

18€

### FRENCHY SPRITZ - Rafraîchissant & Doux

*Lillet blanc, Sirop de cerise, Champagne Joseph Perrier Cuvée Céline,  
Campari, Abricot*

20€

### VOULEZ-VOUS - Parfumé, Fruité & Strass

*Gin Beefeater 24, Framboise, Citron, Rose, Ginger Ale*

18€

### THE MIDNIGHT - Végétal & Frais

*Vodka Absolut Elyx, Eau de vie framboise, Cordial concombre, Citron vert, Menthe*

18€

### L'ODYSSÉE - Floral & Délicat

*Pisco Wagar, Cardamone, Fleur d'oranger, Citron, Blanc d'œuf, Soda Orange*

18€

### VELVET - Doux & Gourmand

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

17€

### CÉLINE - Élégant & Pétillant

*Armagnac Armin 6 ans, Champagne Joseph Perrier Cuvée Céline, Poire, Citron, Vanille*

21€

## COCKTAILS CLASSIQUES



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

16€

## MOCKTAILS



### L'ÉLÉGANT

*Framboise, Citron vert, Jus de cranberry, Basilic, Ginger beer*

12€

### CHARME

*Poire, Citron, Pomme, Vanille*

12€

### L'IMPÉ

*Cardamone, Fleur d'oranger, Citron, Soda orange*

12€

## APÉRITIFS

|

Pastis 51, Ricard, Suze	8€
<i>4cl</i>	
Campari	9€
Martini Bianco, Rosso	9€
Lillet Blanc, Rosé, Rouge	9€
Muscat de rivesaltes 2020	9€
Apérol	9€
Porto Rouge	10€
Porto Blanc	10€
Kina Karo Vermouth Rouge	11€
Kina Karo Vermouth Blanc	11€
La Quintynie Vermouth Royal Blanc	12€
La Quintynie Vermouth Royal Rouge	12€
<i>6cl</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 *4cl*

|

Cointreau	10€
Amaretto Di Saronno	10€
Luxardo Maraschino	10€
Baileys	10€
Get 27	10€
Italicus	12€
Maison Cornut Crème de menthe	12€
St Germain	12€
Pimms N°1	12€
Fair café	12€
Mandarine Napoléon	12€
Chambord	12€
Grand Marnier	12€
Chartreuse Verte	15€
Chartreuse Jaune	15€
Chartreuse MOF	20€
Chartreuse 1605 Liqueur d'Elixir	23€

## BIÈRES

|

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

## CHAMPAGNES



### JOSEPH PERRIER EXTRA BRUT CUVÉE CELINE

La Coupe <i>12cl</i>	17€
La Bouteille <i>75cl</i>	90€

### N.M JOSEPH PERRIER BRUT ROSÉ

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

## VINS



### BLANC

*12cl | 75cl*

Languedoc « Eolienne » 2022 Mas d'Espanet	12€   47€
--	-----------

### ROUGE

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

### ROSÉ

IGP Var « L'Ecorce Buissonière » Domaine Valérie Courrège	12€   60€
--	-----------

### SUGGESTION DE LOGAN

Blanc, Rouge, Rosé Le Verre <i>12cl</i>	15€
--	-----

## SPIRITUEUX *4cl*



### WHISKY FRANÇAIS

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

### WHISKY ÉCOSSAIS

Ballantines 12 ans	12€
Aberlour 10 ans	14€
Glenlivet Founder's Reserve	15€
Oban 14 ans	22€
Lagavulin 16 ans	24€
Scapa Glansa	27€
Ardbeg 10 ans	30€
Dalmore Cigare Malt Reserve	45€
Glenfiddich 21 ans Gran Reserva	65€

### WHISKY IRLANDAIS

Jameson	10€
Bushmills	12€
Jameson Black Barrel	14€

### WHISKY AMÉRICAINS

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

### WHISKY JAPONNAIS

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

### CALVADOS

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

## COGNAC

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€

## ARMAGNAC

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

## 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 ET 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€
Beluga Gold Line	30€

## 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

Leblon	14€
--------	-----

## JUS DE FRUITS



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

## SODAS



Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina 33cl	8€
La French pamplemousse 25cl	7€
Limonade artisanale Lorina 33cl	8€
Fever Tree 20cl	7€
<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> )	