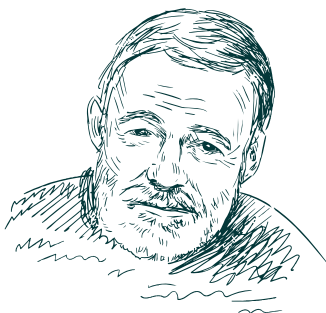




BAR
HEMINGWAY

|
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

I

HEMINGWAY SPÉCIAL SIGNATURE

*Rhum Havana 7 ans, Amaretto Disaronno, Citrus mix,
Sirop de sucre de canne roux, Blanc d'œuf*

17€

AVA NEGRONI

Gin Tanqueray, Vermouth rouge, Campari infusé à la fraise, Bitter orange

15€

LE CROCODILE

Tequila Altos ambrée, Réduction de tonic au poivre rose & baies roses, Citrus mix

15€

« ARTHUR SHELBY »

*Citadelle Gin, Liqueur de Yuzu, Cordial de rhubarbe & elderflower,
Citrus mix, Bitter Peychaud, Blanc d'œuf, Ginger Ale*

16€

MOJITO SHAKERATO

*Rhum Havana 7 ans, Sirop de sucre de canne roux, Citrus mix,
Angostura bitter, Menthe fraîche, Blanc d'œuf*

16€

DENIM MULE

*Vodka Grey Goose « La poire », Bitter lavande maison,
Cordial poivre de Sichuan/miel de nos régions/gingembre,
Citrus mix, Ginger beer*

17€

IMPERATOR OLD FASHION

*Bourbon Buffalo Trace, Sirop de sucre de canne,
Angostura Bitter & fleur d'oranger*

15€

THE « RED HORSE »

Vodka, Jus de cranberry, Cordial de gingembre, Citrus mix, Triple sec

15€

LES COCKTAILS CLASSIQUES

|

N'hésitez pas à demander votre cocktail classique préféré

15€

LES MOCKTAILS

|

LE DAISY

*Menthe fraîche, Purée de framboise,
Purée de fraise, Sirop de pastèque, Citrus mix*

12€

DODOLELA

*Jus d'ananas, Sirop de thé vert jasmin maison, Aloe Vera,
Citrus mix, Blanc d'œuf*

10€

JARDIN D'EDEN

*Jus de cranberry, Jus de pomme, Citrus mix, Concombre,
Sirop de Fleur de Sureau, Ginger Ale*

10€

LES CHAMPAGNES



JOSEPH PERRIER BRUT BLANC DE BLANCS

La Coupe <i>10cl</i>	13€
La Bouteille <i>75cl</i>	85€

N.M JOSEPH PERRIER BRUT ROSÉ

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

LES VINS



VINS REGIONAUX

Blanc, Rosé, Rouge

Le Verre <i>10cl</i>	6€
La Bouteille <i>75cl</i>	30€

LES APÉRITIFS



Pastis 51, Ricard	7€
Pastis Henri Bardouin	9€
Suze : Racine de Suze	8€

4cl

Campari	7€
Martini Bianco, Dry, Rosso	7€
Lillet Blanc, Rosé, Rouge	7€
Muscat Doux Château L'Ermitage	8€
La Quintynie Vermouth Rouge Royal	13€
La Quintynie Vermouth Blanc Royal	13€

6cl

Apérol	11€
--------	-----

8cl

LES BIÈRES



Heineken Pression 25cl	7€
1664 33cl	9€
Hoegaarden Blanche 33cl	10€
Corona 33cl	10€
Grimbergen Ambré 33cl	12€

LES PORTOS 8cl



Niepoort Tawny	9€
Niepoort White	9€
Niepoort Vintage 2015	25€

LES SPIRITUEUX 4cl



LES VODKAS

Absolut	9€
Zubrowka	10€
Grey Goose	12€
Belvedere Pure	13€
Absolut ELYX 42,3°	15€
Beluga Gold Line	30€

LES GINS

Tanqueray	9€
Bombay Sapphire	10€
Citadelle	13€
Hendrick's	14€
Napue	18€
Copper Head	24€

LES TEQUILAS ET MEZCAL

Olmecca Altos	9€
Bozal Ensemble	17€
Patron Reposado	24€
Avion Reserva	32€

LES WHISKIES ECOSSAIS

Ballantine's	9€
Ballantine's 12 ans	11€
Aberlour 10 ans	13€
Glenlivet French Oak Finish 15ans	15€
Dalwhinnie Winter Gold	18€
Oban 14 ans	22€
Scapa Glansa	24€
Caol Ila 13 ans 2005 Hermitage Finish	28€
Lagavulin 16 ans	20€
Chivas Ultis	32€
Macallan Rare Cask	55€

LES WHISKIES IRLANDAIS

Jameson	9€
Bushmills	11€
Redbreast 12ans Single Pot Still Cask Streight	24€

LES WHISKIES D'AMÉRIQUE

Jack Daniel's	9€
Jack Daniel's Gentlemen	13€
Marker's Mark	15€

LE WHISKIE JAPONNAIS

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

LES WHISKIES FRANÇAIS

Armorik Classic	12€
Brenne	16€
Domaine des Hautes Glaces Single Malt	24€

LES RHUMS

Havana 7 ans	13€
Havana Union Cohiba	55€
Diplomatico Reserva Exclusiva	12€
Angostura 7 ans	14€
Pacto Navio	15€
Zacapa Soleira 23	20€
Zacapa Centenario XO	35€

LE PISCO

Macchu Pisco	10€
--------------	-----

LES CACHAÇAS

Leblon	9€
Germana Heritage	25€

LES CALVADOS

Busnel Vieille Reserve V.S.O.P	9€
Christian Drouin La Blanche	11€
Christian Drouin V.S.O.P Pays d'Auge	14€
Christian Drouin Hors d'Age Pays d'Auge	25€

LES COGNACS

Rémy Martin VSOP Mature Cask	11€
Rémy Martin XO	40€
Rémy Martin Louis XIII	255€
Hennessy VS	13€
Hennessy XO	45€
Hennessy Paradis	125€
Martell Cordon Bleu	30€
Martell XO	35€
Martell Cohiba	80€

LES ARMAGNACS

Pansue Baron Gaston Legrand 1979	30€
Pansue Baron Gaston Legrand 1950	75€
Laberdolive 1929	155€

LES EAUX-DE-VIE

Metté Distillerie Artisanale :

Marc d'Alsace de Gewurztraminer	12€
Framboise Sauvage	15€
Poire Williams	15€
Mirabelle Hors d'Age	30€

LES LIQUEURS

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

LES JUS DE FRUITS



JUS DE FRUITS « ALAIN MILLIAT » <i>33cl</i>	9€
Abricot Bergeron, Pêche de Vigne, Pomme Cox's, Ananas, Raisin Rouge Merlot, Framboise Mecker	11€
JUS DE FRUITS PRESSÉS	
Citron, Orange, Pamplemousse	8€

LES SODAS



Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina <i>33cl</i>	8€
Limonade <i>33cl</i>	11€
Fever-Tree <i>20cl</i>	9€
<i>Tonic Water, Ginger Beer</i>	

LES EAUX MINÉRALES



Vittel <i>25cl</i>	4€
Vichy St Yorre, Perrier <i>33cl</i>	6€
Chateldon <i>75cl</i>	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 – *Bio*
- Thé noir Earl Grey – *Bio*
- Thé noir Darjeeling – *Bio*
- Thé noir Ceylan Orange Pekoe
- Thé vert au Jasmin – *Bio*
- Thé vert Sencha – *Bio*
- Thé vert à la Menthe

INFUSION

6,⁵⁰€

- Camomille Citron – *Bio*
- Verveine Citron – *Bio*

LES TAPAS

|

Courgettes marinées en aigre-doux 8€

Caviar d'aubergine au cumin et sésame 10€

Burrata, roquette, jambon blanc ibérique 10€

Sardinettes, beurre à la lie de vin 20€

Tranche de foie gras poché (60gr)
condiment poivron groseille 15€

Assortiment de charcuterie ibérique (90 gr) 23€

Croquetas de jambon ibérique, sauce bravas 12€

Daube de poulpe « nîmoise » 18€

Bocadillo Palermitaine, cochon laqué,
txistorra, guindillas 16€

Solomillo grillé, sauce barbecue 18€

LES DESSERTS

|

Glaces et sorbets du moment 9€

Pêche au sirop, lavande, menthe fraîche 10€

Crème brûlée verveine 11€

Madeleines tièdes , condiment chocolat pamplemousse 12€

Gâteau au chocolat, zeste de citron vert 12€