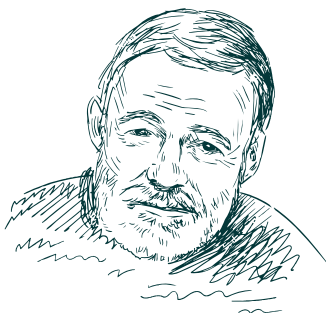




BAR
HEMINGWAY

|
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, 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€

LA FONTAINE DU JARDIN

Punch clarifié aux ingrédients mystères

19€

LES COCKTAILS CLASSIQUES

|

N'hésitez pas à demander votre cocktail classique préféré

16€

LES 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€

LES 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€

LES VINS



VINS REGIONAUX

Blanc, Rosé, Rouge

Le Verre <i>10cl</i>	7€
La Bouteille <i>75cl</i>	40€

LES APÉRITIFS



Pastis 51, Ricard, Suze <i>4cl</i>	8€
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 <i>6cl</i>	13€
Apérol <i>8cl</i>	11€

LES BIÈRES



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

LES PORTOS 8cl



Porto Rouge	10€
Porto Blanc	10€
Niepoort Vintage 2015	25€

LES SPIRITUEUX 4cl



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

LES WHISKIES D'AMÉRIQUE

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

LES WHISKIES FRANÇAIS

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

LES WHISKIES IRLANDAIS

Jameson	10€
Jameson Black Barrel	14€
Bushmills	12€

LE WHISKIE JAPONNAIS

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

LES VODKAS

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

LES GINS

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

LES TEQUILAS ET MEZCAL

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

LES RHUMS

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

LE PISCO

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

LES CACHAÇAS

Leblon	10€
--------	-----

LES COGNACS

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

LES CALVADOS

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

LES ARMAGNACS

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

LES EAUX-DE-VIE

Metté Distillerie Artisanale :

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

LES 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>Vicillissement 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>	

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	10€

LES SODAS



Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina <i>33cl</i>	8€
Limonade artisanale Lorina <i>33cl</i>	12€
Fever-Tree <i>20cl</i>	9€
<i>Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale</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 - MARIAGE FRÈRES 6,⁵⁰€

Thés Noir

French Breakfast

Earl Grey Imperial

Darjeeling Himalaya

Casablanca (*thé vert & noir / menthe douce / bergamote*)

Thés Vert

Thé Vert Fujiyama

Thé Vert de Provence (*rose / lavande*)

INFUSIONS (*sans théine*) 6,⁵⁰€

Thymus Citriodorus (*thym / citron*)

Mentha Piperita (*menthe poivrée*)

Rouge Bourbon (*rooibos goût vanillé*)

LES TAPAS

|

Caviar d'aubergine. 14€

Sardillias, guidillas. 20€

Charcuterie ibérique. 25€

Croquetas, condiment Bravas. 15€

Bocadillo L'Impé. 18€

Poivrons rouges confits, pétales de ventrèche. 15€

Pommes allumettes. 14€

A PARTAGER

|

L-Bones . sauce guardian . pommes allumettes. 70€

Cocotte d'encornets farcis. 25€

Cocotte de caillettes,
purée de moutarde à l'estragon, épinards. 20€

LES DESSERTS

I

Gros calisson, salade d'orange aux raisins blonds.

Tarte au chocolat Manjari.

Clémentine givrée, chantilly à la mandarine Impériale.

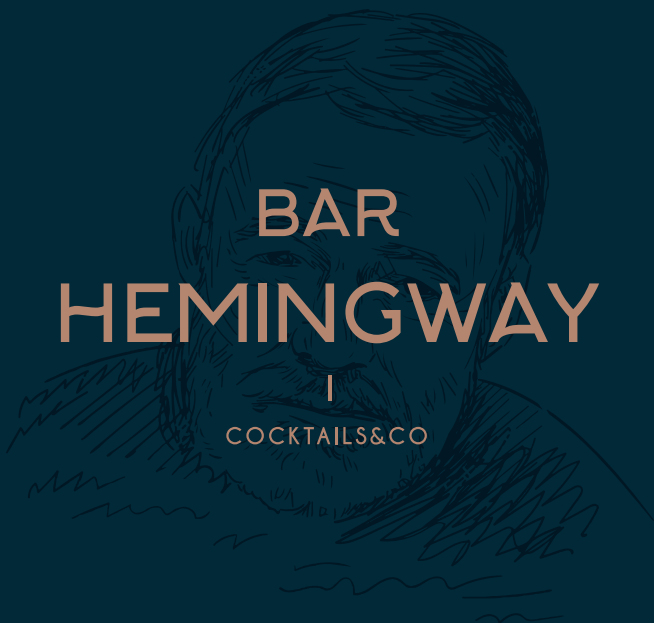
Madeleines cuites à la minute,
glace au miel du pays.

Parfait glacé au caramel,
brunoise de poire ; tuile muscovado.

Mousseline citron au Limoncello,
glace à la vanille Bourbon, meringue dorée.

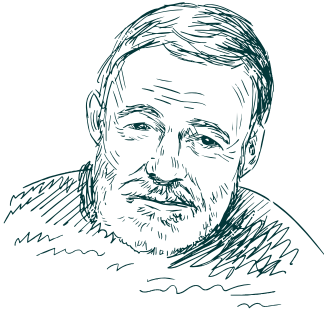
Glaces et sorbets. Tuile aux amandes.

15€



BAR
HEMINGWAY

|
COCKTAILS&CO



PREFACE

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».



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 ».

COCKTAILS

I

HEMINGWAY SPÉCIAL SIGNATURE

*Havana rum 7 years old, Amaretto Disaronno,
Lemon juice, Cane sugar syrup, Egg white*

17€

MANDARINE

Ballantine's 12ans Whisky, Tangerine Cordial, Lemon juice

17€

L'IMPÉ MARTINI

*Vodka Bèlvédère, Cold brew coffee, Chesnut honey water,
Cinnamon-infused milk*

17€

AVA ET MOI

*Gin Bombay Sapphire, Grapefruit Juice, Lemon juice,
Cane sugar syrup, Champagne*

18€

CÉLINE

*Armagnac Armin 6 years old, Pear puree, Lemon juice,
Vanilla syrup, Ginger Ale*

18€

LA FONTAINE DU JARDIN

Clarified punch with mystery ingredients

19€

CLASSIC COCKTAILS

|

Do not hesitate to ask for your favorite classic cocktail

16€

MOCKTAILS

|

EDEN

*Cranberry juice, Lime juice, Elderflower syrup,
Cucumber, Ginger beer*

12€

VIRGIN L'IMPÉ

Apple juice, Lemon juice, Peach syrup, Basil, Sparkling water

12€

CHARME

Pear puree, Apple juice, Vanilla syrup, Cinnamon

13€

CHAMPAGNE



JOSEPH PERRIER EXTRA BRUT CUVÉE CELINE

One Glass <i>10cl</i>	14€
One Bottle <i>75cl</i>	90€

N.M JOSEPH PERRIER BRUT ROSÉ

One Glass <i>10cl</i>	15€
One Bottle <i>75cl</i>	100€

WINES



REGIONAL WINES

WHITE, ROSÉ, RED

One Glass <i>10cl</i>	7€
One Bottle <i>75cl</i>	40€

APERITIFS



Pastis 51, Ricard, Suze <i>4cl</i>	8€
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 <i>6cl</i>	13€
Apérol <i>8cl</i>	11€

BEERS



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€

PORTOS *8cl*



Red Porto	10€
White Porto	10€
Niepoort Vintage 2015	25€

SPIRIT *4cl*



SCOTCH WHISKIES

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

AMERICAN WHISKIES

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

FRENCH WHISKIES

Bellevoye Bleu	15€
Bellevoye Blanc	18€
Bellevoye Rouge	25€

IRISH WHISKIES

Jameson	10€
Jameson Black Barrel	14€
Bushmills	12€

JAPANESE WHISKIES

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

TEQUILAS ET MEZCAL

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

VODKAS

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

GINS

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

RUMS

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

PISCO

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

CACHAÇAS

Leblon	10€
--------	-----

COGNACS

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

CALVADOS

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

ARMAGNACS

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

BRANDIES

Craft distillery Metté :

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

LIQUORS

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>Vicillissement 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>Blackcurrant cream/Raspberry</i>	
<i>Apricot/Strawberry/Peach</i>	

FRUIT JUICES



« ALAIN MILLIAT » FRUIT JUICES <i>33cl</i>	9€
Bergeron Apricot, Vineyard Peach, Cox's Apple, Pineapple, Merlot Red Grape, Mecker Raspberry	11€
FRESH FRUIT JUICES	
Lemon, Orange, Grapefruit	10€

SODAS



Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina <i>33cl</i>	8€
Lorina Artisanal lemonade <i>33cl</i>	12€
Fever-Tree <i>20cl</i>	9€
<i>Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale</i>	

MINERAL WATER



Vittel <i>25cl</i>	4€
Vichy St Yorre, Perrier <i>33cl</i>	6€
Chateldon <i>75cl</i>	10€

HOT BEVERAGES



COFFE

Espresso	4€
Double Espresso	6€
Latte	6€
Cappuccino	6€
Hot chocolate	7€
Decaffeinated	4€

TEA - MARIAGE FRÈRES

6,⁵⁰€

Black

French Breakfast

Earl Grey Imperial

Darjeeling Himalaya

Casablanca (*black & green tea / sweet mint / bergamot*)

Green

Thé Vert Fujiyama

Thé Vert de Provence (*rose / lavender*)

INFUSION (*without theine*)

6,⁵⁰€

Thymus Citriodorus (*thyme / lemon*)

Mentha Piperita (*peppermint*)

Rouge Bourbon (*rooibos vanilla*)

TAPAS

|

Eggplant caviar. 14€

Sardillias, guidillas. 20€

Iberian charcuterie. 25€

Croquetas, Bravas condiment. 15€

Bocadillo L'Impé. 18€

Candied red peppers, belly petals. 15€

Matched fries. 14€

TO SHARE

|

L-Bones. guardian sauce. matches fries. 70€

Casserole of stuffed squid. 25€

Casserole of curdles,
Mustard puree with tarragon, spinach. 20€

DESSERTS

I

Large calisson, orange salad with blond raisins.

Manjari chocolate tart.

Frozen clementine,
whipped cream perfumed with imperial tangerine.

Fresh madeleines cooked «à la minute»,
local honey ice cream.

Frozen caramel parfait, diced pear ;
muscovado sugar tuile.

Lemon mousseline with Limoncello,
Bourbon vanilla ice cream, golden meringue.

Ice creams and sorbets. Almond tuile.

15€