

LE BAR
Beauvau

• • *Marseille Confidentielle* • •

*Prix nets. Service compris. Net Prices. Service included
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*



Ancien bureau du Maître des Postes Barrochin, cet imposant bâtiment en pierre, construit en 1781, est un lieu emblématique du Vieux Port de Marseille disposant d'une façade maritime classée aux hautes fenêtres.

Former office of the Postmaster Barrochin, this impressive stone building with oversized windows built in 1781 is an iconic landmark of the Old Port of Marseilles, with a listed facade.

Au XIXe siècle il devient le GRAND HÔTEL BEAUVAU, premier hôtel de la ville inauguré en 1816 sur le célèbre quai de la Fraternité.

In the 19th century, it became the Grand Hotel Beauvau, which was the first hotel of the city, inaugurated in 1816 on the famous quay of the Fraternity.

Sa position en plein centre de la ville, proche des théâtres et de l'Opéra le prédisposait à accueillir artistes et intellectuels à la recherche du cœur bouillonnant de ce Port historique. *Its position in the heart of the city, close to theaters and the Opera house, was ideal to host artists and intellectuals wishing to immerse themselves in the bustling heart of this historic Port.*

Son Bar, autrefois appelé LE CINTRA, était un lieu de rencontres et d'inspiration comme ce l'était pour Simone de Beauvoir, célèbre écrivain du XXe siècle qui évoque ce lieu dans un de ses romans « *La Force de l'Âge* ».

Its Bar, once called Le Cintra, was a meeting place and source of inspiration as it was the case for Simone de Beauvoir, a famous writer of the twentieth century who explored this place in one of her novels "La Force de l'Age".

«
Le Cintra sur le Vieux Port : j'avais une prédilection pour cet endroit ; à ma gauche, dans la pénombre où luisait la blancheur des tonneaux cerclés de cuivre, j'entendais des chuchotements feutrés ; à droite des tramways ferrailaient ; des voix tumultueuses criaient les palourdes, les moules, les oursins, d'autres annonçaient les départs pour le Château d'If, l'Estaque, les Calanques.

Je regardais le ciel, les passants, le pont transbordeur ; et puis je m'abaissais les yeux sur les copies que je corrigeais, sur le livre que je lisais, j'étais bien.

»

La Force de l'Âge
Simone de Beauvoir

APÉRITIFS

PRE-DINNER DRINKS

- Kir au vin blanc 14 cl 8,00 €
- Lillet Blanc réserve 8 cl 7,00 €

VERMOUTH

6 cl

- Martini bianco 7,00 €
- Martini rosso 7,00 €
- Noilly Prat 7,00 €

AMERS

6 cl

- Apérol 9,00 €
- Suze 8,00 €
- Campari 9,00 €
- Picon 7,00 €

ANISÉS

3 cl

-  *Pastis – Château des Creissauds millésimé* 6,00 €
- Ricard 5,00 €
- Pastis 51 5,00 €

PORTOS

8 cl

- Sandeman Ruby 9,00 €
- Sandeman White apitiv 9,00 €
- Sandeman late bottled vintage 11,00 €

XERES

- Dry Xeres 7,00 €

BIÈRES

PRESSION

25 cl 50 cl

- Heineken 4,50 € 7,00 €

BOUTEILLES

- 1664 Blonde 33 cl 7,00 €
- Edelweiss 33 cl 7,00 €
- Grimbergen blonde 33 cl 7,00 €
- Affligem 25 cl 7,00 €

EAUX DE VIE

AFTER-DINNER LIQUEURS

GIN

4 cl

Gin Juillet-Distillation locale

11,00 €

- Gin Gordon's 10,00 €
- Gin Tanqueray Ten 11,00 €
- Bombay Sapphire 11,00 €

VODKA

4 cl

- Smirnoff Red 10,00 €
- Grey Goose 12,00 €

RHUM

4 cl

Rhum Ambré - Vieilli en Provence

15,00 €

- Rhum Zacapa XO 20,00 €
- Rhum Bacardi 10,00 €
- Dillon Blanc 10,00 €
- Dillon Brun rhum vieux ambré 12,00 €
- Havana Club 3 ans 10,00 €
- Cachaça Janeiro 10,00 €

TEQUILA

4 cl

- Tequila Sauza blanco 11,00 €

ACCOMPAGNEMENT soda ou jus de fruits 5,00 €

SPIRITUEUX

SPIRITS

WHISKIES

4 cl

Roof Rye-Whisky français vieilli en Provence 15,00 €

- Ballantines 10,00 €
- J.B rare 10,00 €
- Johnnie Walker Red Label 10,00 €
- Johnnie Walker Black Label 12,00 €
- Chivas Regal 12 ans 12,00 €
- Chivas Royal Salute 21 ans 23,00 €

MALT WHISKIES

4 cl

- Cardhu 12 ans 10,00 €
- Knockando pur single 12 ans 10,00 €
- Glenmorangie 10 ans 10,00 €
- Talisker 10 ans 10,00 €
- Oban 14 ans 14,00 €
- Dalwhinnie 15 ans 14,00 €
- Lagavulin 16 ans 14,00 €

AMÉRIQUE

4 cl

- Jack Daniel's 12,00 €
- Four Roses 12,00 €

IRLANDE

4 cl

- Jameson 10,00 €

LES SIGNATURES LE BAR BEAUVAU

- **PISCOMASHUA " L'INITIAL "**
Le cocktail initial du tout Nouveau Grand Hôtel Beauvau imaginé par le chef Barman du Bar Beauvau. Il évoque un nectar d'une destination lointaine et dont se délectait un petit oiseau au nom exotique de Pisco.
(Pisco, orange pressée, liqueur de cédrat, blanc d'œuf) 15,00 €
- D** **GEORGE SAND "L'INSAISSABLE"**
Un cocktail à son reflet, celui d'une femme libre et anticonformiste, tantôt féminine pour les notes fruitées et tantôt virile pour les notes fumées.
(Whisky Ardberg 10, Gin Juillet, jus de citron, sirop de canne, blanc d'œuf, framboises fraîches) 15,00 €
- D** **FRÉDÉRIC CHOPIN "VALLDEMOSSA"**
Un cocktail qui évoque les odeurs et les saveurs de cette escale de Méditerranée où ils se retrouvaient avec Georges Sand. Le fruité pour les orangeraias, l'Aloe cultivé à Majorque et le Gin qui évoque la parenthèse britannique de l'île.
(Gin Juillet, liqueur d'aloé, élixir d'orange, eau de fleur d'oranger, jus cranberry, eau gazeuse, concombre) 15,00 €

AU CHAMPAGNE

- Kir royal *(Champagne, crème de cassis)* 17,00 €
- Champagne Cocktail *(Champagne, Cognac, Angostura, sucre)* 19,00 €
- Pimm's Royal *(Champagne, Pimm's)* 19,00 €

LES CLASSIQUES

- Golden Dreams *(jus d'orange, crème fraîche, Triple sec, Galliano)* 14,00 €
- Margarita *(Tequila, Cointreau, jus de citron)* 14,00 €
- Dry Martini *(Gin, Vermouth Dry)* 14,00 €
- Cosmopolitan *(citron vert, Cointreau, jus de cranberry, Vodka)* 14,00 €
- Bloody Mary *(Vodka, jus de tomate assaisonné, citron)* 14,00 €
- Americano *(Bitter campari, Vermouth italien, soda)* 14,00 €
- Mojito *(Rhum cubain, menthe fraîche, citron vert, sucre, soda)* 14,00 €
- Gin Fizz *(Gin, soda, jus de citron, sucre)* 14,00 €
- Mai Tai *(Rhum blanc et brun, cointreau, citron vert, sirop de canne, orgeat)* 14,00 €
- Long Island Ice Tea *(Gin, Vodka, Tequila, Rhum, Cointreau, coca-cola, citron)* 20,00 €
- Harvey Wallbanger *(Orange pressée, Vodka, Galliano)* 14,00 €
- B&B *(Brandy, Bénédicte)* 14,00 €
- Alexander *(Cognac, crème de cacao brun, crème fraîche)* 14,00 €
- White Russian *(Vodka, liqueur de café, lait)* 14,00 €
- Pisco sour *(Jus de citron vert, sucre, pisco, blanc d'œuf, Angostura)* 14,00 €

COCKTAILS SANS ALCOOLS

- Tutti Frutti *(Mélange de fruits frais)* 9,00 €
- Virgin Mojito *(Sirop Mojito Mint, Citron vert, menthe fraîche, Soda)* 9,00 €



Des plus belles découvertes naissent de grandes créations. Créée par Guillaume Ferroni, La Maison Ferroni est une nouvelle marque de spiritueux et d'eaux de vie qui a initié la renaissance du Rhum dans la cité portuaire et historique de Marseille.

Liquoriste-Distillateur et Historien, Guillaume Ferroni a construit sa renommée en créant les bars Carry Nation à Marseille. Sa curiosité et son exigence l'ont naturellement conduit à élargir une offre aux accents de terroir prononcés que nous vous invitons à découvrir au travers de notre sélection « Découvertes ».

The greatest creations emerge from the most wonderful encounters. Founded by Guillaume Ferroni, Maison Ferroni is a new brandy and rye Spirits brand which initiated the rebirth of the Rhum made in the historical port city of Marseille.

Liquoriste, distiller and expert in history, Guillaume Ferroni built its reputation by creating the Carry Nation Bars in Marseille. His curiosity and his demanding nature have naturally led him to expand an offering with a clear local accent that we invite you to discover through our «Discoveries» selection.

NOTRE SÉLECTION MAISON FERRONI

MAISON FERRONI SELECTION

6,00 €

PASTIS
Château des Creissauds Millésimé

15,00 €

LIQUEUR
Honey Rum-Miel de Provence et Safran des collines de Marseille

15,00 €

WHISKY
Roof Rye -Whisky français vieilli en Provence

11,00 €

GIN
Gin Juillet-Distillation locale

15,00 €

RHUM
Rhum Ambré-Vieilli en Provence



LA CARTE
des saveurs

SAVEURS LOCALES

autour d'un verre...



Jambe de Poutargue 75 gr	20,00 €
Sardinade 130 gr	15,00 €
Thoïonade 130 gr	15,00 €
Crème d'Anchoïade du Vigneron 130 gr	15,00 €
Tapenade noire du Vigneron 130 gr	15,00 €
Saucisson au choix 200 gr	10,00 €
Verrine de pâté traditionnel au choix 130 gr	12,00 €

ESCALE GOURMANDE

au Bar...



Salade César	20,00 €
Salade Italienne	20,00 €
Tartare de Saumon	20,00 €
Tartare de Boeuf Classique	20,00 €
Croque-monsieur Campagnard	14,00 €
Assiette de fromages	12,00 €
Moelleux au chocolat	7,00 €
Tarte Tatin	7,00 €



CHAMPAGNES & VINS

CHAMPAGNES & WINES

CHAMPAGNE

• Laurent Perrier Brut	75 cl	85,00 €
• Laurent Perrier Brut	37,5 cl	45,00 €
• Laurent Perrier Brut Millésimé	75 cl	110,00 €
• Laurent Perrier Brut Rosé	75 cl	110,00 €
• Laurent Perrier Grand Siècle	75 cl	195,00 €
• Pommery Brut Royal	75 cl	85,00 €
• Taittinger Brut Réserve	75 cl	85,00 €
• Coupe	15 cl	16,00 €

VINS

	75 cl	verre 12,5 cl
ROUGES (Red)		
• Minuty, <i>Côtes de Provence</i>	30,00 €	7,00 €
• Domaine du Paternel, <i>Cassis</i>	40,00 €	8,00 €
• Guigal brune/blonde, <i>Côte Rôtie</i>	68,00 €	12,00 €
BLANCS (White)		
• Domaine du Paternel, <i>Cassis</i>	40,00 €	8,00 €
• Minuty, <i>Côtes de Provence</i>	30,00 €	7,00 €
ROSÉS (Rosé)		
• Magali, <i>Côtes de Provence</i>	30,00 €	7,00 €
• Minuty, <i>Côtes de Provence</i>	30,00 €	7,00 €

DIGESTIFS

AFTER-DINNER LIQUEURS

LIQUEURS

• Cointreau, Grand Marnier, Get 27, Get 31, Bailey's, Frangelico, Acqua di cedro, Sambuca, Bénédictine, Chartreuse, Amaretto, Fernet Branca	5 cl	11,00 €
---	------	---------



• Honey Rum		
• Miel de provence et safran des collines de Marseille		15,00 €

COGNAC

4 cl

• Hennessy Fine de cognac VSOP	12,00 €
• Hennessy XO	23,00 €

ARMAGNAC

4 cl

• Château de Laubade VSOP	11,00 €
• Château de Laubade hors d'âge	16,00 €

EAU DE VIE DE FRUITS

4 cl

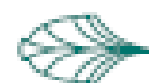
• Williamine Moran	12,00 €
• Grappa Capovilla	12,00 €
• Vieille prune	12,00 €
• Pisco Barsol	12,00 €
• Griottines à l'eau de vie	12,00 €

CALVADOS

4 cl

• Calvados Drouin	12,00 €
-------------------	---------

BOISSONS FRAÎCHES



COLD DRINKS

SODAS

• Coca-Cola	33 cl	6,00 €
• Coca-Cola Zéro	33 cl	6,00 €
• Coca-Cola light	33 cl	6,00 €
• Orangina	25 cl	6,00 €
• Fanta Orange	25 cl	6,00 €
• Sprite	25 cl	6,00 €
• Schweppes Indian tonic	25 cl	6,00 €
• Schweppes Agrum'	25 cl	6,00 €
• Nestea	25 cl	6,00 €

JUS DE FRUITS

• Orange, ananas, abricot, pomme, tomate, pamplemousse, framboise		6,00 €
---	--	--------

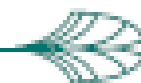
EAUX MINÉRALES

	33 cl	50 cl	100 cl
• Perrier	6,00 €		
• Badoit Verte		7,00 €	8,00 €
• Badoit Rouge		7,00 €	8,00 €
• Evian		7,00 €	8,00 €

SIROPS

• Sirop Monin à l'eau		3,00 €
-----------------------	--	--------

BOISSONS CHAUDES



HOT DRINKS

• Espresso	3,00 €
• Double Espresso	5,00 €
• Cappuccino	6,00 €
• Chocolat Chaud	6,00 €
• Grog	9,00 €

• Thés Dammann	5,00 €
----------------	--------

Vert menthe, Darjeeling, Earl Grey, Ceylan, goût russe, Lapsang Souchon

• Thé Glacé	7,00 €
-------------	--------

• Infusions Dammann	5,00 €
---------------------	--------

• *Verveine, Tilleul, Camomille*

= B =

Ce joli Menu a été imaginé et créé par Trait Simple pour Le Bar Beauvau