UN BAR, UNE HISTOIRE...

A BAR WITH HISTORY...

Avant d'entrer dans le bar, vous pourrez admirer sur la droite un buste en marbre de la Reine Marie-Antoinette (1755-1793) coiffée « à la natte ». A gauche, le buste de son amie, la Princesse de Lamballe (1749-1792). Les boiseries en noyer de ce bar ont été créées en 1913. Ce décor anglais était prisé au début du siècle. N'oublions pas que ce sont les Anglais qui ont financé la réalisation de la Promenade des Anglais, au début de sa création.

Pour agrémenter ce bar, quelques œuvres d'art ont été exposées : Une tapisserie de Bruxelles réalisée en 1683 pour le mariage de la Princesse d'Alcaretto avec le Prince d'Aremberg. Deux exemplaires dans le monde (un pour chaque fiancé). Représente « Le temps enchaîné par l'Amour ». Les armoiries des deux familles y figurent : le collier et la toison d'or pour le Prince encerclant la charrette représentant les armoiries de la Princesse. Tapisserie signée I. Le Clerc, l'artiste était David Teniers (1683).

Un portrait de l'école de Nattier de 1747 représentant Madame Sophie de France, fille de Louis XV. Un portrait de Louis XIV (1638 - 1715), représenté debout sous sa tente, tenant son bâton de Maréchal, dans son cadre d'origine en bois doré. Il a probablement été réalisé par un peintre des Armées. Il est surmonté par deux tableaux ovales représentant deux jeunes aristocrates enfants en uniforme de colonel (XVIII^{ème} siècle).

Un portrait du Roi Louis XIV vers 1700, réalisé par l'Atelier d'Hyacinthe Rigaud. Une Magnifique fontaine à whisky en cristal. Des appliques réalisées au XIXème siècle, répliques de celles de la salle de bal du Château de Fontainebleau. Au sol, un tapis réalisé d'après un carton d'époque et inspiré de celui choisi par Napoléon 1er pour la chambre à coucher de son fils, le Roi de Rome.

Before entering the bar, on the right, is a marble bust of Queen Marie-Antoinette (1755-1793) in braids. Opposite is the bust of her friend the princess of Lamballe (1749-1792). The walnut wood panels in this bar were made in 1913 and the typically English decoration was a style much appreciated at the turn of the century, as it was the British community who originally financed the development of the Promenade des Anglais.

The bar has been decorated with several works of art: An exceptional tapestry made in Brussels in 1683 for the marriage of the Princess of Alcaretto to the Prince of Aremberg. The tapestry, one of a pair (one for the bride and one for the bridegroom), depicts "Time enchained by Love". The coat of arms of both families can be identified: the Golden Fleece necklace of the Prince encircling the cart representing the arms of the Princess. Tapestry signed I.Le Clerc, the artist was David Teniers (1683).

A portrait of Lady Sophie de France, daughter of Louis XV, by the school of Nattier and dating from 1747. A portrait of Louis XIV (1638 - 1715), in its original gilded wood frame. He is represented standing in his tent, brandishing the marshal's baton. No doubt painted by an artist of the Army. Overhead are two oval paintings of young aristocratic children in colonel's uniform (XVIII century).

A portrait of King Louis XIV around 1700, painted in the workrooms of Hyacinthe Rigaud. A magnificent crystal whisky fountain. The XIX century wall sconces are replicas of those in the ballroom at the Château de Fontainebleau. The carpet, produced from an original sketch, is inspired by that chosen by Napoleon I for the bedchamber of his son, the King of Rome.

LE NEGRESCO

LA MAISON NORDIQUE

LES CAVIARS MAISON NORDIQUE

Servi sur glace avec des blinis et une crème d'Isigny.
Served on ice with blinis and Isigny cream.

Baeri · Caviar impérial de Sologne
Grains moyens, fermes et légers, aux nuances noires.
Saveurs évolutives avec une finale noix–noisette.
Medium-sized, firm-textured grains in black and brown hues.
The flavours culminate in a final note of walnut and hazelnut.

Baeri · Caviar impérial de Sologne
10 g / 40 €
30 g / 100 €
50 g / 150 €
100 g / 300 €

COCKTAILS SIGNATURES

THE LEGEND ROYAL NEGRESCO 18 CL

35 €

Création emblématique du premier Chef Barman du Bar du Negresco, "M. Saporta"
Emblematic creation of the first Head Barman of Le Negresco Bar, "M. Saporta"

Kirsch, sirop de framboise, zeste d'orange, Champagne Blanc de Blancs, paillettes d'or
Kirsch, raspberry syrup, orange peel, Champagne and flakes of gold

ROSAT 29 €
Gin 44 N, liqueur de géranium Rosat, verjus, Champagne Rosé, Bitter Lavande
Gin 44 N, Rosat geranium liqueur, verjus, rosé champagne, lavender Bitters

Le 1913 soutient l'association SOS Cancer du Sein. Durant tout le mois d'octobre, pour chaque cocktail vendu, nous reverserons 3 euros à l'association.
Le 1913 supports the association SOS Cancer du Sein. During October, we will donate 3 euros to the charity, for each cocktail sold.

GREEN THERAPY 26 €
Gin Hendrick's, basilic frais, sirop de concombre, jus de citron vert
Hendrick's Gin, fresh basil, cucumber syrup, lime juice

EARL GREY SOUR 26 €
Gin Tanqueray Ten infusé au Earl Grey, sirop de sucre, jus de citron jaune
Tanqueray Ten Gin infused with Earl Grey, sugar syrup, and lemon juice

AMAROKKA 26 €
Vodka Stolichnaya Elit infusée à la fève de tonka, Adriatico Bianco, jus de citron jaune, sirop de sucre
Stolichnaya Elit Vodka infused with tonka bean, Adriatico Bianco, lemon juice, sugar syrup

COSY N FASHIONED 26 €
Liqueur de cacao blanc, Bourbon Woodford infusé aux zestes d'orange, bitter chocolat
White cocoa Liqueur, Woodford Reserve Bourbon infused with orange zest, chocolate bitters

ORGANIC'S GARDEN 26 €
Gin Generous Organic, estragon frais, jus de passion, jus de citron vert, ginger beer
Generous Gin Organic, fresh tarragon, passion fruit juice, lime juice, ginger beer

DON PALOMA 28 €
Tequila Don Julio reposado, liqueur de fleur de sureau, sirop de vanille, jus de citron vert, soda pamplemousse
Don Julio Reposado tequila, elderflower liqueur, vanilla syrup, lime juice, grapefruit soda

COCKTAILS CLASSIQUES REVISITÉS

LOUIS XIII HARVARD

290 €

Cognac Louis XIII, Vermouth La Quintinye rouge
Cognac Louis XIII, Vermouth La Quintinye rouge

MY NEGRONI 25 €
Vermouth La Quintinye rouge, Campari, Gin 44 Comte de Grasse
Red La Quintinye Vermouth, Campari, Gin 44 Comte de Grasse

MY CORPSE REVIVER 25 €
Lillet, jus de citron jaune, Cointreau, Cognac Rémy Martin VSOP
Lillet, lemon juice, Cointreau, Rémy Martin VSOP Cognac

MY MANHATTAN 25 €
Woodford Rye Whisky, Luxardo Maraschino, Vermouth La Quintinye rouge, bitter
Woodford Rye Whisky, Luxardo Maraschino, La Quintinye Red Vermouth, bitter

MY BOURBON SOUR 26 €
Bourbon Bulleit , jus de citron, sucre, émulsifiant
Bourbon Bulleit, lemon juice, sugar, emulsifier

MY OLD-FASHIONED 26 €
Bourbon Buffalo trace, sucre, soda, Bitter
Bourbon Buffalo Trace, sugar, soda, bitters

MY MARGARITA 28 €
Tequila Maestro Dobel Diamante, Cointreau, jus de citron vert
Maestro Dobel Diamante Tequila, Cointreau, lime juice

MY FRENCH MARTINI 26 €
Vodka Stolishnaya, Chambord, jus de citron, jus d'ananas
Stolishnaya Vodka, Chambord, lemon juice, pineapple juice

MY TEX-MEX MULE 26 €
Tequila 1800 Silver, jus de citron vert, ginger beer, tabasco
Tequila 1800 Silver, lime juice, ginger beer, Tabasco

MY GODFATHER 26 €
Whisky Monkey Shoulder, Amaretto
Whisky Monkey Shoulder, Amaretto

Nous réalisons tous vos classiques préférés à partir de 25 €
We make all your favourite classics starting at €25

MOCKTAILS

BLUEBERRY JULEP 18 €
Purée de myrtille, jus de citron vert, sirop de sucre, ginger beer
Blueberry purée, lime juice, sugar syrup, ginger beer

GARDEN PARTY 18 €
Menthe fraîche, jus de citron vert, sirop de concombre, eau gazeuse
Fresh mint, lime juice, cucumber juice, sparkling water

MEDITERRANEAN FIZZ 18 €
Gin sans alcool Sober Spirits, pamplemousse, soda pamplemousse, orgeat, citron vert et émulsifiant
Sober Spirits non-alcoholic Gin, grapefruit, grapefruit soda, almond syrup, lime and emulsifier

BRIGHT & STORMY 18 €
Rhum sans alcool Sober Spirits, citron vert & ginger beer
Alcohol-free Rum Sober Spirits, lime & ginger beer

LES SALÉS

Servi de 12h00 à 00h00. *Served from 12:00am to 12:00pm*

Houmous, chips de socca et zaatar · *Houmous with socca crisps and za'atar* 15 €

Jambon italien et gressins · *Italian Ham with grissini* 30 €

Croqu'truffe bresaola et truffe d'été, gourmande au comté 30 €
Truffle Croque: indulgent grilled sandwich with bresaola, summer truffle and Comté cheese

Foccacia à la truffe d'été · *Summer truffle focaccia* 25 €

Brioche toastée et mousse de foie gras, confit de saison 28 €
Toasted Brioche with foie gras mousse and seasonal confit

Légumes de saison croquants, raïta aux herbes et grenade 17 €
Crunchy Seasonal Vegetables with herb raita and pomegranate

CAVIAR

Caviar Maison Nordique de Sologne, blinis et condiments
Maison Nordique French caviar from Sologne served with blinis and condiments

10g / 40 €
30g / 100 €
50g / 150 €
100g / 300 €

ROLLS BY HOMER LOBSTER

Mini brioche toastée au homard, zeste de citron, mayonnaise et ciboulette 30 €
Mini Lobster rolls, lemon zest, mayonnaise and chives

LES SUCRÉS

Assortiment de 6 macarons · *Assortment of 6 macarons* 16 €

Mi-cuit chocolat noir 70%, glace vanille 17 €
Half-baked 70% dark chocolate cake, vanilla ice cream

Tiramisu, émulsion cappuccino · *Tiramisu, cappuccino emulsion* 17 €

Vacherin fraise, framboise et verveine 18 €
Strawberry, raspberry and verbena vacherin

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande.
Toutes nos viandes sont d'origine française sauf autre mention dans l'intitulé.
A full detailed allergens list is available on request. All our meats are of French origin unless otherwise stated.

CHAMPAGNE ET VIN AU VERRE

La sélection du moment

	18 CL
CHAMPAGNE	
NM Deutz Brut Classique	26 €
NM Deutz Brut Rosé	29 €
NM Billecart-Salmon Blanc de Blancs	38 €
WHITE WINE	
AOP Côtes de Provence, Château Peyrassol	19 €
AOP Sancerre, Domaine Denizot 2024	21 €
AOP Chablis 1er Cru La Forêt, Domaine Pinson Frères	28 €
RED WINE	
AOP Côtes de Provence, Château Peyrassol	22 €
AOP Santenay, Domaine Antoine Olivier « Le Temps des C(e)rises »	24 €
AOP Saint-Estèphe, Château Meyney	28 €
ROSÉ WINE	
Château Sainte Marguerite « Fantastique »	22 €
DESSERT WINE	
AOP Muscat du Cap Corse, Domaine Pieretti	22 €

AOP (Appellation d'Origine Protégée) garantit l'origine et la qualité selon des règles strictes.
Peut contenir des sulfites, œufs et produits laitiers.
AOP (Protected Designation of Origin) ensures origin and quality under strict regulations.
May contain sulfites, eggs, and dairy products.

LE CHAMPAGNE

	75 CL
BRUT AND VINTAGE	
NM Deutz Brut Classique	150 €
NM Bollinger Special Cuvée	180 €
NM Billecart Salmon Brut	200 €
NM Perrier-Jouët Blanc de Blancs	260 €
NM Ruinart Blanc de Blancs	280 €
2015 Amour de Deutz Blanc de Blancs	350 €
2015 Dom Pérignon Vintage	650 €
2015 Cristal Roederer	1 200 €
ROSÉ AND VINTAGE	
NM Deutz Brut Rosé	190 €
NM Bollinger Rosé	250 €
NM Billecart Salmon Brut Rosé	250 €
NM Ruinart Rosé	280 €
2013 Amour de Deutz Rosé	390 €
2009 Dom Ruinart Rosé	820 €
2013 Cristal Rosé	1 750 €

LE VIN

	75 CL
WHITE WINE	
2023 Provence – AOP Côtes de Provence, Château Peyrassol	90 €
2024 AOP Sancerre, Domaine Denizot	105 €
2024 Provence – AOP Bellet, Domaine Saint Jean « Pouncia »	110 €
2023 Bourgogne – AOP Chablis 1er Cru La Forêt, Domaine Pinson Frères	150 €
2022 Vallée du Rhône – AOP Condrieu, Domaine Graeme & Julie Bott	180 €
2020 Bourgogne – AOP Puligny-Montrachet, Olivier Leflaive	370 €
RED WINE	
2023 AOP Côtes de Provence, Château Peyrassol	90 €
2023 Bourgogne – AOP Santenay, Domaine Antoine Olivier « Le Temps des C(e)rises »	105 €
2021 Bordeaux – AOP Saint-Estèphe, Château Meyney	135 €
2019 Vallée du Rhône – AOP Côte Rôtie, Domaine Jamet	350 €
ROSÉ WINE	
2023 Provence – AOP Côtes de Provence, Cuvée les Fantastiques, Château Sainte-Marguerite	120 €
2021 Provence – AOP Côtes de Provence, Garrus Château d'Esclans	375 €

AOP (Appellation d'Origine Protégée) garantit l'origine et la qualité selon des règles strictes.
Peut contenir des sulfites, œufs et produits laitiers.
AOP (Protected Designation of Origin) ensures origin and quality under strict regulations.
May contain sulfites, eggs, and dairy products.

NOS RECOMMANDATIONS

	5 CL
GIN & VODKA TONIC	
Gin aux Agrumes de Monaco et rondelle d'orange	23 €
Citrus gin from Monaco with with orange slice	
Gin Generous Organic et zeste de citron jaune	23 €
Gin Generous Organic with lemon peel	
Gin 44°N et rose séchée	25 €
Gin 44°N and dried rose	
Hendrick's et concombre	24 €
Gin Hendrick's and cucumber	
Vodka 06 et romarin	25 €
Vodka 06 and rosemary	
Mixer	5 €
TEQUILA & MEZCAL	
Clase Azul Reposado	68 €
Tequila 1800 Milenio	78 €
Clase Azul Mezcal	138 €
RHUM	
Abuelo XV	29 €
Appleton 2003	58 €
WHISKIES	
Michel Couvreur Single Malt 19 years - Alba 2002	95 €
Michter's Bourbon 10 years	80 €
The Macallan 18 years	160 €
The Macallan Time : Space Mastery - 200th Anniversary	350 €
Glenfiddich 40 years	550 €
COGNAC, BAS ARMAGNAC, CALVADOS & GRAPPA	
Cognac Camus XO	90 €
Cognac Rémy Martin Louis XIII	290 €
Armagnac La Fontaine de Coincy 1963	155 €
Calvados Roger Groult Réserve Ancestrale	85 €
Grappa Nonino 28 years	195 €

APÉRITIFS & VERMOUTH

	5 CL
Campari	16 €
Ramazotti Amaro	16 €
Gentiane de Lure	16 €
Suze	16 €
Pimm's	16 €
Picon	16 €
Rinquinquin Pêche	16 €
Lillet blanc, rouge ou rosé	16 €
Ramazotti Rosato	16 €
Noilly Prat	16 €
Vermouth de Forqualquier	16 €
Martini Ambrato Riserva Speciale	16 €
Otto's Athens Vermouth Rosé	16 €
Martini Rubino Riserva Speciale	16 €
La Quintinye Vermouth Royal rouge, blanc ou extra dry	16 €
Ricard	16 €
Pastis 51	16 €
Pastis la Roche Bénite Bio	16 €
Pastis Château des Creissauds Millésime 2019	26 €
Absinthe Absente 55°	18 €
Absinthe Blanchette Combier 60°	18 €
Absinthe L'entêté Combier 62°	18 €
Absinthe Terminus Oxygénée 68°	18 €
Absinthe Grande Absente 69°	18 €

PORTO

	8 CL
Porto Taylor's blanc Chip Dry	18 €
Porto Niepoort 10 years	24 €
Porto Niepoort 30 years	45 €
Porto Taylor's Single Harvest Port 1969	132 €

CIDRE ET BIÈRES 100% LOCALES

	33 CL
Cidre - Bio 4.0°	15 €
Blue Coast Blanche - 5.3°	15 €
Blue Coast Ambrée - 5.3°	15 €
Blue Coast IPA - 5.9°	15 €
Blue Coast Lager - 5.5°	15 €
Blue Coast LIPA alcohol free - 0.5°	15 €

LIQUEURS

	5 CL
Chartreuse Jaune & Verte	18 €
Chartreuse M.O.F.	25 €
Chartreuse du 9ème Centenaire	29 €
Liqueur d'Elixir de Chartreuse	26 €
Chartreuse V.E.P. Verte	40 €
Chartreuse V.E.P. Jaune	45 €
Limoncello	18 €
Cointreau	18 €
Get 27 & Get 31	18 €
Fernet Branca	18 €
Sambuca	18 €
Drambuie	18 €
Cotswolds Whisky Cream	18 €
Amaretto Adriatico	18 €
Amaretto Adriatico Grappa Cask	18 €

LIQUEURS LOCALES

Liqueurs artisanales réalisées à Nice et dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur
Craft liqueurs made in Nice and the Provence-Alpes-Côte d'Azur region

Liqueur d'Orange Soleia Nice	18 €
Liqueur de Verveine Distillerie Maralpa Nice	18 €
Liqueur L'Orangerie de Monaco	18 €
Liqueur de thym Bio Lachanenche	18 €
Liqueur de génépi Bio Lachanenche	18 €
Liqueur l'inattendue au géranium rosat Distillerie Sentema	18 €
Liqueur de Clémentine Corse Manguin	26 €

GIN

	5 CL
Gin aux Agrumes - Monaco	23 €
44°N - France, Grasse	25 €
Gin XII - France, Forcalquier	21 €
Oli'Gin - France, Avignon	22 €
44°N Miss Bigarade - France, Grasse	30 €
Generous Organic - France	23 €
Generous Purple - France	19 €
L'Acrobate - France	19 €
Nouaison - France	20 €
Gin du Mont Blanc - France	23 €
Seventy One Eau de nuit - France	48 €
Beefeater - Angleterre	18 €
Bombay - Angleterre	18 €
Tanqueray Ten - Angleterre	25 €
Hendrick's - Ecosse	24 €
Ki No Bi - Japon	24 €
Monkey 47 - Allemagne	26 €
Mixer	5 €

VODKA

	5 CL
Cîroc - France	22 €
Vodka 06 - France	20 €
Grey Goose - France	22 €
Belvedere - Pologne	22 €
Absolut Elyx - Suède	24 €
Elit - Lettonie	28 €
Beluga Goldline - Montenegro	46 €
Mixer	5 €

TEQUILA & MEZCAL

	5 CL
Mezcal Herencia De Sanchez Espadin	18 €
Clase Azul Mezcal - Mexique	138 €
Milagro Silver - Mexique	18 €
Tequila 1800 Silver - Mexique	18 €
Milagro Silver Select Barrel - Mexique	28 €
Clase Azul Plata - Mexique	45 €
Tequila 1800 Reposado - Mexique	22 €
Clase Azul Reposado - Mexique	68 €
Patron Anejo - Mexique	26 €
Tequila 1800 Anejo - Mexique	26 €
Tequila 1800 Cristalino - Mexique	28 €
Tequila 1800 Milenio - Mexique	78 €
Clase Azul Anejo - Mexique	230 €
Mixer	5 €

PISCO

	5 CL
Pisco Waqar - Chile	18 €
Pisco Demonio de Los Andes - Peru	18 €
Mixer	5 €

WHISKY

	5 CL
FRANCE	
Bellevoye Blanc	22 €
Bellevoye Noir	36 €
Sélection Michel Couvreur :	
- Single Malt 19 years - Alba 2002	95 €
- Single Malt 25 years - Very Sherried	130 €
USA	
Jack Daniel's	18 €
Maker's Mark	20 €
Michter's Bourbon	22 €
Gentleman Jack	22 €
Jack Daniel's Single Barrel	29 €
Woodford Reserve Bourbon	29 €
Michter's Bourbon 10 years	80 €
Buffalo Trace	21 €
Woodford Reserve Rye	29 €
WhistlePig 10 years Rye	34 €
JAPAN	
Nikka Coffey Grain	21 €
Yoichi Single Malt	23 €
TAIWAN	
Kavalan Ex-Sherry Cask	48 €
IRELAND	
Jameson « Black Barrel »	18 €
Waterford Organic Gaïa 2.1	23 €
Mixer	5 €

	5 CL
SPEYSIDE	
Glenlivet Founder's Reserve	18 €
Glenfiddich 12 years	22 €
The Balvenie Double Wood 12 years	22 €
Knockando 12 years	22 €
Royal Brackla 12 years	22 €
Mortlach 12 years	22 €
Glenfiddich Solera Reserve 15 years	24 €
Glenfiddich 18 years	24 €
The Macallan 12 years	39 €
The Macallan 18 years	160 €
The Macallan Time : Space Mastery - 200th Anniversary	350 €
Glenfiddich 40 years (Bouteille N°308/600)	550 €
HIGHLANDS	
Glenmorangie 12 years	18 €
Oban 14 years	26 €
The Dalmore 25 years	180 €
LOWLANDS	
Glenkinchie 12 years	18 €
Auchentoschan 21 years « The Nectar Of The Dailydrams » - 1997	110 €
ISLANDS	
Bruichladdich 2013 Islay Barley	18 €
Port Charlotte	18 €
Talisker Port Ruighe	21 €
Scapa Glansa	26 €
Octomore	65 €
Lagavulin 16 years	32 €
Kilchoman 13 years Bourbon Barrel Single Cask - 2007	47 €
Kilchoman 14 years Cherry Hogfhead Single Cask - 2006	49 €
BLENDED MALTS	
Johnnie Walker Black Label 12 years	22 €
Chivas 12 years	18 €
Chivas 18 years	25 €
Johnnie Walker Blue Label	60 €
Mixer	5 €

RHUM

	5 CL
BARBADOS	
Mount Gay XO	21 €
CARRIBEAN	
The Kraken Black spiced	21 €
VENEZUELA	
Santa Teresa 1796	21 €
CUBA	
Havana Club - 3 years	18 €
Havana Club - 7 years	20 €
PANAMA	
Abuelo XV	29 €
PUERTO RICO	
Bacardi 8 years	22 €
GUATEMALA	
Zacapa Centenario 23	30 €
Zacapa XO	40 €
JAMAÏQUE	
Appleton 2003	58 €
BRASIL	
Cachaça Engenho Da Vertente	20 €
Cachaça Leblon	18 €
MARTINIQUE	
J.M. Rhum Vieux - Cuvée 1845	37 €
Clément 2002	59 €
La Favorite - Cuvée La Flibuste - 1999 - Martinique	85 €
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	
Brugal Coleccion Visionaria Edicion 02	35 €
COSTA RICA	
Pura Vida XO	35 €
Mixer	5 €

CALVADOS

	2 CL	5 CL
Christian Drouin Réserve Pays d'Auge		20 €
Vénérable Roger Groult		22 €
Le Domfrontais de Christian Drouin		24 €
Doyen d'Âge Roger Groult		34 €
Christian Drouin 2000		56 €
Réserve Ancestrale Roger Groult		85 €

COGNAC

Hennessy VSOP		24 €
Rémy Martin VSOP		24 €
Frapin Château Fontpinot XO		38 €
Rémy Martin XO		55 €
Hennessy XO		65 €
Camus XO		90 €
Hennessy Paradis		250 €
Rémy Martin Louis XIII	145 €	290 €

INCLASSABLE

Thoreau	21 €

BAS ARMAGNAC

	5 CL
Château de Bordeneuve VSOP	20 €
Château de Briat XO Baron de Pichon Longueville	28 €
Castarède 1990	40 €
Castarède Cigare Collection 25 ans	42 €
Castarède 1976	68 €
La Fontaine de Coincy 1963	155 €

EAU-DE-VIE

Kirsch from Alsace IGP Lehmann	18 €
Framboise Brana	30 €
Poire Cœur de chauffe de Manguin	25 €
Grappa Riserva Antica Cuvée 5 years Nonino	22 €
Grappa Nonino 28 years	195 €

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Cherry - 33 cl	12 €
Orangina - 25 cl	12 €
Bitter San Pellegrino - 10 cl	12 €
Schweppes Selection Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic Hibiscus - 20 cl	12 €
Fever-Tree Mediterranean Tonic	12 €
Kombucha Bio de Grasse	12 €
Fuze Tea Pêche	12 €
Sprite	12 €
Limonade Fraternal au citron de Menton	12 €
Châteldon, San Pellegrino, Aqua Panna, Vittel - 75 cl	12 €
Homemade lemonade - 16 cl	15 €

JUS & NECTARS

Maison Benedetti « Bio » — 12 €

Abricot · *Apricot*
Pomme · *Apple*
Tomate · *Tomato*

Maison Alain Milliat — 12 €

Passion · *Passion fruit*
Ananas · *Pineapple*
Mangue · *Mango*
Fraise · *Strawberry*

FRAIS

Orange · *Orange* — 15 €
Pamplemousse · *Grapefruit*

CAFÉS

Expresso	10 €

HOT DRINKS

Café au lait *Coffee with milk*	12 €
Cappuccino	12 €
Chocolat chaud *Hot Chocolate*	12 €
Chocolat ou Café « Viennois » *Coffee or Chocolate "Viennois" (with whipped cream)*	14 €
Latte Macchiato	14 €
Matcha Latte	14 €
Café glacé *Iced coffee*	14 €
Irish Coffee	25 €

THÉS

PALAIS DES THÉS

Golden Darjeeling - Thé noir bio de l'Himalaya — 12 €
Organic black tea from the Himalayas

Earl Grey Blue of London - Thé noir du Yunnan — 12 €
associé à des notes délicates de bergamote
Yunnan black tea with delicate bergamot

Thé Breakfast - Thé noir Bio — 12 €
Breakfast tea - Organic black tea

Long Jing - Thé Vert de la région de Zhejiang en Chine — 12 €
Chinese green tea from the region of Zhejiang

Sencha - Thé vert du Japon — 12 €
Japanese green tea

Grand Jasmin Impérial - Thé vert bio au jasmin — 12 €
Organic green tea with jasmine

Thé blanc - Bai Mu Dan de Chine — 12 €
Bai Mu Dan white tea from China

Rooibos des Vahinés - Infusion d'Afrique du Sud — 12 €
parfumé à l'amande et à la vanille
Tahitian Rooibos - South Africa infusion with almond and vanilla

Verveine - Infusion — 12 €
Verbena - Herbal tea

Camomille - Infusion — 12 €
Camomila - Herbal tea

Menthe fraîche - Infusion — 12 €
Fresh mint - Herbal tea

Prix nets, taxes et service compris. *Net prices, tax included.*



LE NEGRESCO