

SERVI À LA COUPE

	14cl
Deutz Brut	25 €
Taittinger Brut	25 €
Taittinger Rosé	29 €
Taittinger - Comtes de Champagne - Blanc de Blancs - Millésime 2006	45 €
Taittinger - Comtes de Champagne - Rosé - Millésime 2006	49 €

LES CUVÉES "BRUT" SANS ANNÉE

	Btl
Louis Roederer	120 €
Moët et Chandon	120 €
Deutz	120 €
Mumm Cordon Rouge	120 €
Taittinger	120 €
Veuve Clicquot	130 €
Laurent Perrier « Ultra Brut »	140 €

LES CUVÉES MILLESIMÉES

	Btl
½ Duval Leroy - Femme de Champagne - Millésime 2004	100 €
Duval Leroy - Clos des Bouveries - Millésime 2005	200 €
Cuvée - William Deutz - Millésime 1996	290 €
Veuve Clicquot - La Grande Dame - Millésime 2004	320 €
Taittinger - Comtes de Champagne - Blanc de Blancs - Millésime 2006	360 €
Piper Heidsieck - Rare - Millésime 2002	390 €
Krug Grande Cuvée	420 €
Cristal Roederer - Millésime 2005	420 €
Dom Pérignon - Millésime 2006	420 €

LES CUVÉES ROSÉS

	Btl
Taittinger	160 €
Veuve Clicquot Millésime 2004	195 €
Laurent Perrier	230 €
Taittinger - Comtes de Champagne - Rosé - Millésime 2006	450 €
Krug	620 €
Cuvée Dom Pérignon Rosé - Millésime 2000	930 €
Cristal Roederer Rosé - Millésime 2005	930 €

LES VINS AU VERRE 14cl

VINS ROUGES

Domaine de la Source - Vin de Bellet - (Vin de Nice)	15 €
Château Minuty "Rouge et Or" - Cru Classé – Provence	15 €
Baron Nathaniel - 3 ^{ème} vin de Mouton Rothschild - Pauillac	18 €

VINS BLANCS

Domaine de la Source - Vin de Bellet - (Vin de Nice)	15 €
Château Minuty "Blanc et Or" - Cru Classé - Provence	15 €
Domaine A. Geoffroy "Beuroy" - Chablis 1 ^{er} Cru - Bourgogne	18 €
Beaumes-de-Venise - Muscat	15 €

VINS ROSES

Château Minuty "Rose et Or"- Cru Classé – Provence	15 €
Domaine de la Source - Vin de Bellet - (Vin de Nice)	15 €

LES VINS BLANCS Btl

Pouilly Fumé de Ladoucette- Vallée de la Loire - 2011	75 €
Domaine de la Source - Vin de Bellet - (Vin de Nice)	75 €
Château Minuty "Blanc et Or" - Cru Classé – Provence	75 €
Domaine A. Geoffroy "Beuroy" - Chablis 1 ^{er} Cru - Bourgogne	90 €
Domaine Vacheron "Les Romains" - Sancerre - Vallée de la Loire - 2013	140 €
Puligny-Montrachet "Clos de la Mouchère" - 1 ^{er} Cru - Bourgogne 2011	240 €
Côte de Beaune 1 ^{er} Cru "Clos des Mouches" - J. Drouhin - Bourgogne 2011	250 €
Château D'Yquem - Grand Cru Classé - Sauterne 1975	900 €

LES VINS ROUGES Btl

Domaine de la Source - Vin de Bellet - (Vin de Nice)	75 €
Château Minuty "Rouge et Or" - Cru Classé - Provence	75 €
Baron Nathaniel - 3 ^{ème} vin de Mouton Rothschild - Pauillac	90 €
Domaine Vacheron "Belle Dame" Sancerre - Vallée de la Loire - 2011	160 €
Domaine de Trévallon - IGP - Vin de pays -2012	165 €
Côte de Beaune 1 ^{er} Cru "Clos des Mouches" - J. Drouhin - Bourgogne 2014	250 €
Château Mouton Rothshild - Pauillac - Grand Cru Classé - 1997	1 050 €

LES VINS ROSÉS Btl

Château Minuty "Rose et Or" Cru Classé – Provence	75 €
Domaine de la Source - Vin de Bellet - (Vin de Nice)	75 €

Apéritifs

Accompagnement en sus - Taxes incluses- Nous n'acceptons plus les chèques.

APERITIFS	4 cl
Kir, Cardinal	15 €
BITTERS, GENTIANES	6 cl
Campari, Aperol	12 €
Suze	12 €
VERMOUTHS	6 cl
Martini Blanc - Noilly Prat	12 €
Martini Gran Lusso	15 €
ANISÉS	4 cl
Ricard, Pastis 51, Pernod	11 €
Pastis de Nice (du Père Gil)	12 €
Pastis Henri Bardouin	12 €
Absinthe	15 €
PORTO, SHERRY	8 cl
Porto blanc, Sherry Tio Pépé	11 €
Porto Tawny 20 ans	21 €
Porto Tawny 30 ans	38 €
BIÈRE	33 cl
Socca Biera (Bière de Nice)	11 €
Heineken, Kronenbourg 1664, Duvel, Warsteiner	11 €
Leffe Blonde, Leffe Brune	11 €
Bière sans alcool - 25 cl	9 €
GINS	5 cl
Gordon's	15 €
Bombay Sapphire East, Tanqueray Ten, Hendrick's	18 €
Monkey 47, Spismith	20 €
VODKAS	5 cl
Absolut	15 €
Russian Standard Platinum, Greygoose, Belvédère	18 €
William Chase Potatoes vodka	20 €
Stolichnaya Elit	22 €
TÉQUILAS	5 cl
Téquila Patron Silver	21 €
Téquila Patron Añejo	26 €

LES Whiskies

Accompagnement en sus - Taxes incluses - Nous n'acceptons plus les chèques.

IRLANDAIS, CANADIENS	5 cl
Canadian Club, Crown Royal	18 €
Jameson « Select Reserve »	21 €
Midleton « Very rare »	39 €
AMÉRICAINS	5 cl
Jim Beam, Jack Daniel's, Four Roses	18 €
Makers Mark, Eagle Rare 10 ans « Single Barrel »	20 €
Hudson Baby Bourbon	29 €
Hudson Manhattan Rye	29 €
LES JAPONAIS	5 cl
Hibiki 12 ans	24 €
Hibiki 21 ans	43 €
Yamasaki 18 ans	39 €
LES BLENDED ÉCOSSAIS	5 cl
J.B Rare, Ballantine's, Johnnie Walker Red Label	15 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans, Chivas 12 ans, Dewar's 12 ans	18 €
Chivas 18 ans	25 €
Johnnie Walker Blue Label	50 €
LES SINGLE MALTS ÉCOSSAIS - LE SPEYSIDE	5 cl
Cardhu 12 ans, Glenfiddich 12ans	18 €
Cragganmore 12 ans, Glenlivet 12 ans	18 €
Glenfiddich Solera Reserve 15 ans, Aberlour 15 ans, Knockando 12 ans	22 €
The Singleton of Dufftown 18 ans	22 €
Glenfiddich 18 ans	28 €
Glenfiddich 21 ans "Grand Reserva"	39 €
Glenfiddich 40 ans (Bouteille N°340 / 600)	220 €
LES SINGLE MALTS ÉCOSSAIS - LES HIGHLANDS	5 cl
Glenmorangie 10 ans, The Macallan 12 ans	18 €
Oban 14 ans, Glenkinchie 10 ans	18 €
Glenmorangie The Nectar d'Or Sauternes Extra Matured	21 €
Glenmorangie 25 ans, The Macallan 21 ans	75 €
The Dalmore 25 ans	180 €
LES SINGLE MALTS ÉCOSSAIS - L'ILE DE SKYE	5 cl
Talisker Port Ruighe	21 €
Talisker 18 ans	31 €
Talisker 30 ans	70 €
LES SINGLE MALTS ÉCOSSAIS - L'ILE D'ISLAY	5 cl
Ardberg 10 ans,	22 €
Lagavulin 16 ans	24 €
Cao Ila Distillers Edition	26 €

LES Cocktails Champagne

Taxes incluses- Nous n'acceptons pas les chèques

LES CLASSIQUES

	14 cl
Aperol spritz Bitter Apérol, Champagne Deutz, Perrier	25 €
French 75 Jus de citron pressé, sucre de canne, Gin Bombay Sapphire, Champagne Deutz	25 €
Bellini Jus de pêche Alain Milliat, crème de pêche Giffard et Champagne Deutz	25 €
Champagne cocktail Sucre imbibé d'Angostura Bitter, Cognac Hennessy et Champagne Deutz	25 €
Kir Royal Crème de cassis Giffard, Champagne Deutz	25 €
Mimosa Jus d'orange pressée, Champagne Deutz	25 €
Pick me up Cognac Hennessy, jus d'orange pressée, sirop de grenadine Monin, Champagne Deutz	25 €
Pimm's Royal Liqueur Pimm's N°1, Champagne Deutz et fruits frais	25 €
Rossini Jus de fraise Alain Milliat et Champagne Deutz	25 €
Royal Mojito Ron Havana Club 7 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert et Champagne Deutz	27 €

LES CREATIONS

	14 cl
Célébration <i>(Créé par l'équipe du bar le Relais pour célébrer le centenaire du Negresco)</i> Sirop de concombre Monin, Midori, jus de fruits de la passion Monin, paillettes d'or et Champagne Deutz	27 €
Royal NEGRESCO <i>(Créé par M. Saporta, Chef barman du bar Le Relais de 1936 à 1976)</i> Kirsch, sirop de framboise Monin, Champagne Deutz et paillettes d'or	27 €
Mint - Berries Menthe Fraiche, citron vert, jus de framboise Alain Milliat, Vodka Russian Standard, Chambord, Champagne Deutz	25 €
Fizz Cointreau, jus de citron pressé, jus de cerise Alain Milliat, sirop de cannelle épicé, Champagne Deutz	25 €

LES Cocktails Classiques

Taxes incluses - Nous n'acceptons pas les chèques

SHORT DRINKS	9 cl
Alexander Cognac Hennessy, crème de Cacao Brun Giffard et crème fraîche	21 €
Aviation Gin Bombay Sapphire, jus de citron jaune, liqueur marasquin, liqueur de violette Giffard	21 €
Bramble Gin Bombay Sapphire, jus de citron pressé, sucre de canne, liqueur Chambord	21 €
Cosmopolitan Vodka Grey Goose, liqueur Cointreau, jus de citron vert pressé et jus de cranberry	21 €
Caïpirinha Cachaça Sagatiba Pura, sucre et morceaux de citrons vert	21 €
Daiquiri Rhum Bacardi 8 ans, sucre de canne liquide et jus de citron pressé	24 €
Patron Margarita Téquila Patron silver, jus de citron vert pressé et Liqueur Cointreau	25 €
Negroni Martini Gran Lusso Rosso, Bitter Campari et Gin Bombay Sapphire	23 €
Manhattan Hudson Manhattan Rye, Angostura Bitter et Martini Gran Lusso Rosso	27 €
Baby Old Fashioned Hudson Baby Bourbon, morceau de Sucre, Angostura Bitter et zeste d'orange	27 €
Last word Gin Bombay Sapphire, Chartreuse verte, marasquin, jus de citron vert pressé	21 €
Sazerac Hudson Baby Bourbon, Martell VSOP, Absinthe, sucre, Peychaud & Angostura Bitters, zeste de citron	27 €
Mai-tai Sirop d'orgeat Monin, jus de citron vert pressé, Cointreau, Rhum Blanc Trois Rivières et Brun Saint James	21 €
Boulevardier Hudson Baby Bourbon, Campari, Martini Gran Lusso	27 €
Rob Roy 40's Style Glenfiddich 40ans, Angostura bitter, Martini Gran Lusso Rosso	239 €
Whisky Sour Scotch Whisky Dewar's 12 ans, sirop de sucre et jus de citron pressé	21 €

LES COCKTAILS CLASSIQUES

Taxes incluses- Nous n'acceptons pas les chèques

LONG DRINKS	14 cl
Americano Martini Gran Lusso Rosso, Bitter Campari et Perrier	23 €
Bloody Mary Vodka Russian Standard Platinum, jus de citron pressé, jus de tomate Alain Milliat et épices	23 €
Cuba Libre Ron Havana Club 7 ans, Coca-Cola et jus de citron vert pressé	25 €
Gin Fizz Gin Bombay Sapphire, sucre en poudre, jus de citron pressé et Perrier	21 €
Mojito Ron Havana Club 7 ans, menthe fraîche, sucre en poudre, jus de citron vert pressé et Perrier	25 €
Piña Colada Ron Havana 3 ans, jus d'ananas et crème de noix de coco	21 €
Pimm's N°1 Liqueur Pimm's N°1, fruits frais, Perrier, Seven Up ou Ginger Ale	23 €
Singapore Sling Gin Bombay Sapphire, Liqueur De Cerises Heering, Jus d'ananas, jus de citron pressé, grenadine et Perrier	23 €
Horse's neck Cognac Hennessy, Angostura Bitter, Ginger Ale	23 €
Mint Julep Menthe fraîche, sucre de canne, Bourbon Maker's mark	23 €
Moscow Mule Vodka Russian Standard Platinum, jus de citron vert, Ginger Beer Fever Tree	23 €
LES COCKTAILS SANS ALCOOL	14 cl
Provençal Jus de citron pressé, jus de fraise et framboise Alain Milliat et sirop Basilic Monin	16 €
Mango' Mojito Jus de mangue Alain Milliat, feuille de menthe, jus de citron vert pressé, poivre de Timut et Perrier	16 €
Pop in Sirop de lavande, jus de citron, jus de carotte et de fraise Alain Milliat	16 €
Raphaël Sirop de noisette, Monin, jus de poire Alain Milliat, jus d'ananas et jus de citron jaune pressé	16 €

LES COCKTAILS

Taxes incluses- Nous n'acceptons pas les chèques

LES MARTINIS

	9 cl
Dry Martini Cocktail Gin ou vodka (-16°), Noilly Prat, olives vertes ou zeste de citron	25 €
Gin Gibson Gin (-16°), Noilly Prat et oignons blancs au vinaigre	22 €
Absinthe Martini Vodka (-16°), Absinthe, zeste de citron, Badiane	22 €
French Martini Vodka Grey Goose, jus d'ananas, liqueur Chambord	22 €
Vesper Martini Gin Bombay Sapphire, Vodka Russian Standard Platinum, Lillet Blanc, zeste de citron	22 €
Appletini Vodka Russian Standard Platinum, liqueur pomme verte Marie Brizard et jus de pomme	19 €
Lychee Martini Vodka Russian Standard Platinum, liqueur de litchi Soho, Martini blanc et sirop de lychee Monin	19 €
P**n star Martini Vodka Russian Standard Platinum, liqueur de vanille Giffard et jus de fruit de la passion Alain Milliat, Shooter de champagne	22 €
Espresso Martini Vodka Russian Standard Platinum, café expresso Malongo grande réserve, liqueur de café Illyquore	20 €
Peach Martini Vodka Russian Standard Platinum, crème de pêche Marie Brizard et jus de pêche Alain Milliat	19 €

UNE ÉPOQUE...UN COCKTAIL...

Saporta Blues - 7 cl <i>(Créé par M. Saporta, Chef barman du bar Le Relais de 1936 à 1976)</i> Williamine, crème de pêche Giffard, curaçao bleu Giffard et jus de citron pressé	20 €
MK 58-02 - 14 cl <i>(Créé par M. Krochmalnicky, Chef Barman du bar Le Relais de 1976 à 2002)</i> Tequila Silver José Curevo, liqueur de fraise des bois Giffard, Crème de pêche Giffard et jus d'orange pressé	20 €
Tess - 9 cl <i>(Créé par M. Pernet, Chef Barman du bar le relais de 2010 à 2012)</i> Gin Hendrick's, sirop de lavande Monin, liqueur de lychee Soho, jus de pamplemousse et de citron pressé	20 €
Ange & Démon – 9 cl <i>(Créé par M. Kahlaoui, actuel Chef Barman du bar le relais)</i> Rhum brun Saint James, liqueur Amaretto, liqueur d'abricot Cartron, Tabasco et crème fraiche	20 €

UN BARMAN...UN COCKTAIL...

Supremo - 9 cl <i>Créé par Lotfi KAHLAOUI - Chef Barman</i> Cachaça Sagatiba Pura, liqueur de citron, Patron XO café, café expresso, sucre de canne	22 €
Jeremy's Hendrick's – 9 cl <i>Créé par Jérémy DULAC- Assistant chef de bar</i> Gin Hendrick's, liqueur St Germain, jus de citron vert frais, sirop de rose Monin, sucre de canne	22 €
Manuela - 9 cl <i>Créé par Maxime ROUSSEL - 1^{er} Barman</i> Vodka Chase potatoes, liqueur Chambord, liqueur de vanille Giffard, jus d'ananas Alain Milliat, fruit de la passion, framboises fraîches	22 €
What about Mark? - 14 cl <i>Créé par Frédéric KURTZ - 1^{er} Barman</i> Maker's Mark, Apérol, gingembre frais, jus de cranberry, jus de mandarine Alain Milliat, bitter Truth Orange	22 €
Elixir - 14 cl <i>Créé par Clémence BARRERE - Barmaid</i> Gin Gordon's infusé à la coriandre, Chartreuse verte, jus de citron frais, jus d'ananas, sucre de canne, Angostura bitter et Ginger Ale	22 €
Lady Cotton - 14 cl <i>Créé par Benoit CARPENTIER - Commis de bar</i> Rhum La Mauny XO, liqueur Passoa, sirop de spicy Monin, jus de framboise Alain Milliat, jus de citron frais, Bitter Truth Créole, Champagne Deutz	27 €
Hanami - 14 cl <i>Créé par Karim OUCHIKH- Commis de bar</i> Liqueur de Pastèque, Vodka Russian Standard Platinum, liqueur Chambord, bitter Truth Créole, Champagne Deutz, Pastèque et mûres fraîches.	25 €
Mahana - 14 cl <i>Créé par Florie BARBOSA - Apprentie Barmaid</i> Grand Marnier, liqueur Peter Heering, jus d'ananas, jus de citron vert frais, Sirop d'orgeat et sirop de grenadine Monin	22 €
Frozen Olaf - 20 cl Sans Alcool <i>Créé par Jessyca RODRIGUEZ - Commis Barmaid</i> Jus de mangue et jus de fruit de la passion Alain Milliat, jus de citron pressé, crème de coco.	16 €

LES CALVADOS

5 cl

Calvados

Vieux Calvados Fernand Fournier 40 ans 39 €

Calvados du Domfrontais

Vieux Calvados D. Lemorton 10 ans 25 €

Vieux Calvados D. Lemorton 25 ans 37 €

Vieux Calvados D. Lemorton 1980 39 €

Vieux Calvados D. Lemorton Rareté 85 €

LES COGNACS

5 cl

Remy Martin VSOP, Hennessy Fine de Champagne 18 €

Martell VSOP, Courvoisier VSOP, 18 €

Tesseron Lot 76 29 €

Delamain Pale and Dry XO 31 €

Château de Brives XO 31 €

Hennessy XO 37 €

Remy Martin XO 37 €

Martell Cordon Bleu 37 €

Courvoisier XO 37 €

Tesseron Lot 53 49 €

Delamain Réserve de la famille 68 €

Hennessy Paradis 95 €

Mr Audry « Très anciens fins bois » 95 €

Mr Audry « Très ancienne petite Champagne » 75 €

Mr Audry « Très ancienne grande Champagne » 95 €

Rémy Martin Louis XIII 2 cl - 149 €

4 cl - 290 €

LES BAS ARMAGNACS

5 cl

La Fontaine de Coincy VSOP 29 €

La Fontaine de Coincy 1988 65 €

La Fontaine de Coincy 1979 79 €

La Fontaine de Coincy 1973 90 €

La Fontaine de Coincy 1963 130 €

La Fontaine de Coincy 1950 145 €

La Fontaine de Coincy 1900 - CUVÉE DU CENTENAIRE NEGRESCO 2 cl - 155 €

4 cl - 309 €

LES RHUMS

5 cl

Rhum de la Barbade

Mont Gay - Extra Old

21 €

Mont Gay - 1703

32 €

Rhum de Trinidad & Tobago

Angostura 1919

21 €

Rhums de la Martinique

La Mauny - XO

29 €

Rhum de la Guyane

El Dorado - Demerara - 12 ans

22 €

Rhum du Venezuela

Diplomatico Ambassador

39 €

Rhums de Cuba

Havana Club - 7 ans

18 €

Havana Club - Seleccion de Maestros

29 €

Havana Club - 15 ans

37 €

Rhum des Bermudes

Bacardi superior

15 €

Bacardi 8 ans

21 €

Rhum du Guatemala

Zacapa Centenario - 23 ans

25 €

Zacapa XO

39 €

Rhum des Philippines

Don Papa

21 €

MARCS ET GRAPPE

5 cl

Marc de Bellet

15 €

Grappa Po' di Poli Morbida

15 €

Grappa Sarpa Barrique di Poli 4 ans

17 €

EAUX DE VIE DE FRUITS

5 cl

Mirabelle

15 €

Framboise Sauvage

15 €

Kirsch Vieux

15 €

Williamine Morand

16 €

Vieille Prune

16 €

LES LIQUEURS

Taxes incluses- Nous n'acceptons pas les chèques

LES LIQUEURS DE MARQUE

	5 cl
Bailey's	15 €
Benedictine	15 €
Chambord	15 €
Chartreuse jaune ou verte	20 €
Chartreuse jaune ou verte V.E.P.	25 €
Cointreau	15 €
Di Saronno Amaretto	15 €
Fernet Branca	15 €
Get 27	15 €
Get 31	15 €
Grand-Marnier « Cuvée du centenaire »	21 €
Grand-Marnier « Cuvée du cent-cinquantenaire »	31 €
Illyquore liqueur de café	15 €
Malibu	15 €
Mandarine Napoléon	15 €
Marie-Brizard anisette	15 €
Manzanita	15 €
Passoa	15 €
Plymouth Sloe Gin	15 €
Patron XO Café	15 €
Sambuca	15 €
Soho	15 €

LES LIQUEURS DE FRUITS

	5 cl
Abricot	15 €
Banane	15 €
Cassis	15 €
Fraise des bois	15 €
Framboise	15 €
Limoncello	15 €
Pêche de vigne	15 €

BOISSONS SANS ALCOOL

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro, 7 Up - 33 cl	9 €
Orangina, Ice tea pêche - 25 cl	9 €
Bitter San Pellegrino - 10 cl	9 €
Schweppes Agrum ³ - 25 cl	9 €
Fever Tree Tonic Light, Fever Tree Tonic - 20 cl	9 €
Fever Tree Ginger Beer - 20 cl	9 €
Sirop Monin et eau minérale de votre choix	9 €
Red Bull 25 cl	12 €
Thé ou café glacé par nos soins - 20 cl	14 €

EAUX MINÉRALES

Vittel 25 cl	6 €
Perrier, Evian, Badoit rouge - 33 cl	6 €
Châteldon, Treignac - 75 cl	12 €

JUS D'AGRUMES PRESSÉS

	20 cl
Jus de citron	12 €
Jus d'orange	12 €
Jus de pamplemousse	12 €

NECTARS ET JUS « ALAIN MILLIAT »

33 cl

Les fruits et légumes, sélectionnés avec rigueur, sont pressés à température ambiante de façon artisanale. Ils expriment ainsi pleinement les sensations ressenties lors de la consommation du produit frais.

La Poire	12 €
La Pêche	12 €
Le Fruit de la passion	12 €
L'Ananas	12 €
La Mangue	12 €
La Mandarine	12 €
La Cerise	12 €
La Fraise	12 €
La Framboise	12 €
La Tomate	12 €
La Carotte	12 €

Nos formules

Taxes incluses - Nous n'acceptons pas les chèques

ONE FOR TWO

169.00 €

2 Coupes de Taittinger « Comtes de Champagne » blanc de blancs 2006
15 grammes de Caviar Sturia « Prestige »

AFTERNOON TEA

Tous les jours de 14h30 à 18h

"CLASSIQUE"

39€

Boisson chaude ou jus de fruit *Hot breverage or juice*
Sandwiches concombre *Cucumber sandwiches*
Sandwiches saumon *Salmon sandwiches*
Pain d'épices *Ginger bread*
Tourte aux blettes *Local swiss charp pie*
Financier
Cookie
Cheese cake

"NEGRESKO"

69 €

Boisson chaude ou jus de fruit *Hot breverage or juice*
Sandwich au homard *Lobster sandwich*
Sandwiches concombre *Cucumber sandwiches*
Sandwiches saumon *Salmon sandwiches*
Tourte aux blettes *Local swiss charp pie*
Financier
Cheese cake

"PRESTIGE"

139 €

Coupe de Champagne *Glass of Champagne*
Boisson chaude ou jus de fruit *Hot breverage or juice*
15 grammes de caviar Francais *15 Grams of french caviar Sturia*
Sandwiches concombre *Cucumber sandwiches*
Sandwiches saumon *Salmon sandwiches*
Tourte aux blettes *Local swiss charp pie*
Financier
Cheese cake

Après 22H

LES CAFÉS PURE ORIGINE MALONGO

Colombie	7 €	11 €
Brésil Sul de Minas	7 €	11 €
Moka Sidamo d' Ethiopie	7 €	11 €
Blue Mountain de Jamaïque	9 €	11 €
Décaféiné à l'eau	7 €	11 €

LES THES ET INFUSIONS PAR BETJEMAN & BARTON

Darjeeling Testa Valley, English breakfast (<i>thés noirs</i>)	8 €	12 €
Earl Grey Finest (<i>thé noir</i>)	8 €	12 €
Grand Yunnan ou Lapsang Souchong (<i>thés noirs</i>)	8 €	12 €
Sencha ou Malsherbes (<i>thés verts</i>)	8 €	12 €
Puchkine (<i>thé noir aromatisé</i>)	8 €	12 €
Autumn Blend ou Thé des amours (<i>thés aromatisés</i>)	8 €	12 €
Eden Rose ou Quatre Fruits Rouges (<i>thés aromatisés</i>)	8 €	12 €
Rooibush Jardin Rouge (<i>thés aromatisés</i>)	8 €	12 €
Verveine, Camomille ou Tilleul (<i>infusions</i>)	8 €	12 €
Menthe Fraîche (<i>infusions</i>)	8 €	12 €

LES GRANDS CRUS PAR BETJEMAN & BARTON

Pu er Moon Light (<i>thé blanc</i>)	12 €	16 €
Formose Vert Jade Dung Ti (<i>thé vert</i>)	12 €	16 €
Jasmin Silver Sickle (<i>thé vert</i>)	12 €	16 €
Darjeeling Jungpana (<i>thé noir</i>)	12 €	16 €

AUTRES PRÉPARATIONS CHAUDES

Café au Lait, Cappuccino, Latte Macchiato	8 €	12 €
Chocolat Chaud	8 €	12 €
Café ou chocolat Viennois	11 €	12 €
Irish Coffee	25 €	

LES PÂTISSERIES

jusqu'à 18h00

La « gourmandise » du NEGRESCO et sa boisson chaude	15 €
Duo de mini-cake maison	12 €

Le week-end de 16h à 18h00

Sélection du chariot de pâtisserie	12 €
------------------------------------	------

A bar with history...

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 Aremborg. 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 the Grand Condé, field Marshal to Louis XIV (1621-1686), 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 remarkable bronze representing Joan of Arc, signed C. Desvergnés.

A magnificent crystal whisky fountain.

The XIX century wall sconces are replicas of those in the ballroom at the Château de Fontainebleau.

A collection of firearms, military uniforms and antique books from the Second Empire (1830-1870) when Nice was linked to France.

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.

In the mezzanine:

A portrait of the Marquis de Mailly-Nesle (XVIII century) and a tapestry representing the Arms of France.

Un bar, une histoire...

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 oeuvres d'art ont été exposées :

Une tapisserie de Bruxelles réalisée en 1683 pour le mariage de la Princesse d'Alcarento 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 du Grand Condé, Maréchal de camp de Louis XIV (1621-1686), 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 (XVIIIème siècle).

Un portrait du Roi Louis XIV vers 1700, réalisé par l'Atelier d'Hyacinthe Rigaud.

Un bronze représentant Jeanne d'Arc, signé par C. Desvergues.

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.

Des livres anciens, collection d'armes et de tenues militaires du Second Empire (1830-1870) datant du rattachement de Nice à la France.

Au sol, un tapis réalisé d'après un carton d'époque est inspiré de celui choisi par Napoléon 1er pour la chambre à coucher de son fils, le Roi de Rome.

Au niveau de la mezzanine :

Vous pourrez admirer un portrait du XVIIIème siècle représentant le Marquis de Mailly-Nesle et une tapisserie aux Armes de France.