

## Une Soirée détente...

### Le vendredi à partir de 19h00

#### Pour débiter...

Salade niçoise Negresco, accompagnée de thon mi-cuit <i>Negresco's niçoise salad with seared tuna</i>	21 €
Fraîcheur d'avocat et crevettes aux agrumes <i>Avocado and shrimps cocktail with fresh citrus fruit</i>	19 €
Gravlax de saumon aux baies, tsatsiki de concombre à la menthe <i>Salmon gravlax, cucumber tsatsiki with mint flavor</i>	18 €
Carpaccio de bœuf sur une tartine de pain de campagne, salade croquante et tomates cerises <i>Beef carpaccio on toast, crunchy salad and cherry tomatoes</i>	17 €
Salade de chèvre et melon, pickels de légumes riviera <i>Melon and goat cheese salad, Riviera vegetables pickles</i>	16 €

#### Inspirations marines ...

Le Homard Bleu entier 400/500g (Européen ou Canadien selon arrivage) <i>Lobster 400/500g</i>	62 €
Pêche du jour <i>Daily fish special</i>	38 €

Tous nos poissons sont servis avec pomme de terre en robe des champs et ratatouille.  
Sauce bisque, sauce vierge ou sauce vin blanc au choix  
Our fish are served with potatoes and ratatouille.  
Choice of shellfish bisque, sauce vierge or white wine sauce.

## Nos pièces de bœuf grillées ...

<b>Côte de bœuf Simmental pour 2 personnes (800g)</b> <i>Simmental beef's rib steak for 2 people</i>	89 €
<b>Noix d'entrecôte Wagyu (180g)</b> <i>Wagyu beef steak</i>	70 €
<b>Onglet de bœuf Black Angus (180g)</b> <i>Black Angus beef's hangers steak</i>	28 €
<b>Côtes d'agneau aux senteurs d'Orient</b> <i>Lamb chops with oriental flavors</i>	32 €
<b>Magret de canard</b> <i>Duck breast</i>	26 €

Toutes nos viandes sont servies avec pomme de terre en robe des champs et ratatouille.

Jus de viande nature, sauce au poivre ou sauce béarnaise au choix

Our meat cuts are served with potatoes and ratatouille.

Choice of meat jus (cooking juice), pepper sauce or bearnaise sauce.

Dans le but de vous proposer une viande de très belle qualité, nous vous informons que toutes nos pièces de bœuf sont maturées plusieurs semaines.

In order to serve you a high level of quality meat, we are delighted to inform you about the previously maturing of our meat during several weeks.

## Nos douceurs actuelles...

<b>Café Negresco</b>	15 €
<b>Café « grande réserve » Malongo accompagné de 4 douceurs</b> <i>Coffee « Grande Réserve » MALONGO served with 4 sweets</i>	
<b>Assiette de fruits rouges accompagnée de glace vanille</b> <i>Redfruit platter with vanilla ice cream</i>	20 €
<b>Soupe de fruits rouges à la menthe</b> <i>Red fruits and berries soup with mint flavor</i>	15 €
<b>Assiette de melon et pastèque tranchée</b> <i>Sliced of watermelon and melon fruit platter</i>	15 €
<b>Plateau de macarons 10 pièces</b> <i>Macarons platter (10 pieces)</i>	18 €
<b>Pavlova aux fraises</b> <i>Fresh strawberries pavlova</i>	15 €
<b>Clafoutis aux fruits de saison, glace vanille</b> <i>Seasonal fresh fruits clafoutis</i>	13 €

## Glaces et coupes composées

<b>Coupe de glaces - 2 parfums / Ice creams – 2 flavours</b>	5 €
<b>Coupe de glaces – 3 parfums / Ice creams – 3 flavours</b>	7 €
<b>La coupe Versailles</b>	12 €
<b>Glace vanille, pistache, noisette, sauce caramel, crème chantilly et amandes grillées</b> <i>Pistachio, hazelnut and vanilla ice cream, caramel sauce, whipped cream, grilled almonds</i>	
<b>La coupe Negresco</b>	14 €
<b>Crème glacée calisson, framboises, pistaches caramélisées, sorbet framboise et coulis, chantilly</b> <i>Calisson ice cream, raspberries, caramelized pistachio nuts, raspberry sorbet and sauce, whipped cream</i>	
<b>La coupe royale</b>	12 €
<b>Glace vanille, chocolat et caramel, sauce chocolat, cookies, noix de pécan et chantilly</b> <i>Vanilla, chocolate and caramel ice cream, chocolate sauce, cookies, pecan nuts and whipped cream</i>	
<b>Le chocolat liégeois</b>	14 €
<b>Glace chocolat, sauce chocolat et chantilly</b> <i>Chocolate ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	
<b>Le caramel liégeois</b>	14 €
<b>Glace caramel, sauce caramel et chantilly</b> <i>Caramel ice cream, caramel sauce and whipped cream</i>	
<b>Le café liégeois</b>	14 €
<b>Glace café, café « grande réserve » Malongo et chantilly</b> <i>Coffee ice cream, coffee « Grande Reserve » MALONGO and whipped cream</i>	

- La coupe Rivoli** 16 €  
**Sorbet fraise, glace vanille, glace chocolat, banane fraîche, sauce chocolat et chantilly**  
*Strawberry sorbet, vanilla ice cream, chocolate ice cream, fresh banana, chocolate sauce and whipped cream*
- La coupe Louis XVI** 17 €  
**Sorbet fraise, sorbet framboise, glace vanilla, fraises et framboises fraîches, chantilly, coulis de fruits rouges**  
*Strawberry sorbet, raspberry sorbet, vanilla ice cream, fresh strawberries and raspberries, whipped cream and red fruits coulis*
- Pêche ou fraise Melba** 15 €  
**Glace vanille, pêches ou fraises, coulis de framboise, chantilly et amandes grillées**  
*Vanilla ice cream, fresh peach or strawberries, raspberry coulis whipped cream and grilled almond*

