

SERVI À LA COUPE

15cl

Deutz Brut Classic	26 €
Taittinger Brut Prestige	26 €
Taittinger Prestige Rosé	34 €
Taittinger - Comtes de Champagne "Blanc de Blancs" - 2006	45 €

BRUT ET MILLÉSIMÉ

Btl 75 cl

Deutz Brut Classic	120 €
Mumm Cordon Rouge	130 €
Taittinger Brut Prestige	140 €
"R" de Ruinart Brut	150 €
Taittinger Prélude Grand Cru	175 €
Mumm Brut Selection	180 €
Taittinger Brut - 2012	180 €
Billecart Salmon Extra Brut - 2007	190 €
Ulysse Collin - Les Maillons « Blanc de Noirs »	210 €
Bollinger - Grande Année - 2007	300 €
Amour de Deutz – Blanc de Blancs – 2007	350 €
Taittinger - Comtes de Champagne "Blanc de Blancs" - 2007	360 €
Krug - Grande Cuvée	590 €

ROSÉ ET MILLÉSIMÉ

Btl 75 cl

Deutz Rosé	140 €
Taittinger Prestige Rosé	150 €
Billecart-Salmon Brut Rosé	180 €
Amour de Deutz Rosé - 2008	350 €
Krug Rosé	600 €
Dom Pérignon Rosé - 2000	750 €
Cristal Roederer Rosé - 2005	930 €

ONE FOR TWO

250 €

2 Coupes de Taittinger Comtes de Champagne "Blanc de Blancs" - 2007
30 grammes de Caviar La Maison Nordique

LES VINS AU VERRE

14cl

VINS BLANCS

Bellet - Domaine de Toasc - (Vin de Nice)	15 €
Côtes de Provence - Château Minuty - Cru Classé - Blanc et Or	17 €
Chablis 1er Cru – Bourgogne	19 €

VIN DOUX NATUREL

Coteaux de l'Aubance - Domaine de Montgilet	22 €
---	------

VINS ROUGES

Bellet - Domaine de Toasc - (Vin de Nice)	15 €
Côtes de Provence - Château Minuty - Cru Classé - Rouge et Or	17 €
Pauillac - Baron Nathaniel - 3 ^{ème} vin de Mouton Rothschild - Bordeaux	18 €

VINS ROSÉS

Bellet - Domaine de Toasc - (Vin de Nice)	15 €
Côtes de Provence - Château Minuty - Cru Classé - Rosé et Or	17 €

LES VINS BLANCS

Btl 75cl

Bellet - Domaine de Toasc - (Vin de Nice)	75 €
Sancerre – Domaine Delaporte – Vallée de la Loire	75 €
Côtes de Provence - Château Minuty - Cru Classé - Blanc et Or	80 €
Pinot Gris Fronholz - Domaine Ostertag - 2017 - Alsace	90 €
Chablis 1er Cru - Bourgogne	110 €
Marsannay - Domaine Naddef - Bourgogne	130 €
Beaune 1 ^{er} Cru "Clos des Mouches" - J. Drouhin - Bourgogne	315 €
Sauternes - Château d'Yquem - 1 ^{er} Grand Cru Classé - 1975 - Bordeaux	900 €

LES VINS ROUGES

Btl 75cl

Bellet - Domaine de Toasc - (Vin de Nice)	75 €
Côtes de Provence - Château Minuty Cru Classé - Rouge et Or	80 €
Pauillac - Baron Nathaniel - 3 ^{ème} vin de Mouton Rothschild - Bordeaux	90 €
Savigny-lès-Beaune 1er Cru - Domaine Olivier - Bourgogne	140 €
St-Emilion Grand Cru Classé - Pavillon du Vieux Taillefer - 2015 - Bordeaux	180 €
Côte-Rôtie - Domaine Jamet - 2013 (Coup de cœur du sommelier)	195 €
Beaune 1 ^{er} Cru "Clos des Mouches" - J. Drouhin - Bourgogne	325 €
Pauillac - Château Mouton Rothschild - 1 ^{er} Cru Classé - 2014 - Bordeaux	1 100 €

LES VINS ROSÉS

Btl 75 cl

Bellet - Domaine de Toasc - (Vin de Nice)	75 €
Côtes de Provence - Château Minuty - Cru Classé - Rosé et Or	80 €

Apéritifs

Taxes incluses- Nous n'acceptons plus les chèques.

BITTERS, GENTIANES

	6 cl
Campari, Aperol, Suze	12 €
Lillet blanc, rouge ou rosé	12 €

VERMOUTHS

	6 cl
Martini Ambrato Riserva Speciale, Noilly Prat	15 €
Martini Rubino Riserva Speciale	15 €
Otto's Vermouth Rosé	15 €

ANISÉS

	4 cl
Ricard, Pastis 51, Pernod	11 €
Pastis de Nice du Père Gil,	12 €
Absinthe Grande Absente	15 €

PORTO, SHERRY

	8 cl
Porto Niepoort blanc, Sherry Tio Pepe	15 €
Porto Niepoort Tawny 10 ans	22 €
Porto Niepoort Tawny 20 ans	34 €
Porto Niepoort Tawny 30 ans	45 €

BIÈRE

	33 cl
Leffe Blonde, Leffe Brune	11 €
Heineken, Kronenbourg 1664, Duvel, Warsteiner	11 €
Socca Biera (Bière de Nice)	12 €

GINS & TONIC

	5 cl
Bombay Sapphire East, Tanqueray Ten, Gordon's, Beefeater	26 €
Monkey 47, Beefeater 24, Hendrick's	26 €
Oli'Gin Manguin, Gin Mare, Oxley	26 €

VODKAS & TONIC

	5 cl
Absolut Blue, Absolut Elyx, Grey Goose, Stolichnaya Elit	26 €
Belvedere, Russian Standard Originale ou Platinum	26 €
Russian Standard Imperia, Zubrowka "Bison Grass"	26 €

TEQUILAS, MEZCALS

	5 cl
Milagro Silver	15 €
Mezcal Koch El	15 €
Patron Silver, Milagro Reposado	21 €
Patron Añejo	26 €
Milagro Select Barrel Reserve Silver	27 €
Milagro Select Barrel Reserve Añejo	33 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LES Whiskies

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

IRLANDAIS, CANADIENS

	5 cl
Crown Royal	18 €
Jameson « Black Barrel »	21 €
Midleton « Very rare »	39 €

AMERICAINS

	5 cl
Jim Beam, Jack Daniel's	18 €
Maker's Mark, Eagle Rare 10 ans « Single Barrel »	20 €
Gentleman Jack, Jack Daniel's Single barrel	29 €
Woodford Reserve, Hudson Manhattan Rye, Hudson Baby Bourbon	29 €

JAPONAIS, TAIWANAIS

	5 cl
Hibiki Japanese Harmony	23 €
Kavalan Solist Ex-Bourbon Cask	42 €
Kavalan Solist Sherry Cask	48 €
Yamazaki 18 ans	65 €
Hibiki 21 ans	90 €

LES BLENDED ÉCOSSAIS

	5 cl
J.B Rare, 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 12 ans, Glenlivet Founder's Reserve	18 €
The Balvenie Double Wood 12 ans, Knockando 12 ans, Glenfiddich Solera Reserve 15 ans	22 €
Craigellachie 13 ans, Aultmore 12 ans, Aberlour Casg Annamh	22 €
Glenfiddich 18 ans,	28 €
Glenfiddich 21 ans "Grand Reserva"	39 €
Glenfiddich 40 ans (Bouteille N°308/600)	550 €

	3 x 2 cl
Le plateau Découverte (<i>Balvenie Double Wood 12 ans, Glenfiddich 18 ans et Glenfiddich 21 ans</i>)	35 €
Le plateau Prestige (<i>Glenfiddich 18 ans, Glenfiddich 21 ans « Grand Reserva » et 40 ans</i>)	240 €

LES SINGLE MALTS ÉCOSSAIS - LES HIGHLANDS

	5 cl
Glenmorangie 10 ans, The Macallan Amber, Oban Little Bay, Glenkinchie 10 ans	18 €
Glenmorangie Nectar d'Or, Royal Brackla 12 ans	21 €
Glenmorangie 25 ans	75 €
The Dalmore 25 ans	180 €

LES SINGLE MALTS ÉCOSSAIS - L'ILE DE SKYE

	5 cl
Talisker Port Ruighe	21 €
Talisker 30 ans (Bouteille N°1742/3912)	70 €

LES SINGLE MALTS ÉCOSSAIS - L'ILE D'ISLAY

	5 cl
Lagavulin 16 ans	24 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les Cocktails Champagne

Taxes incluses- Nous n'acceptons pas les chèques

LES CLASSIQUES

	14 cl
Aperol Spritz Bitter Aperol, Champagne Taittinger, Perrier	25 €
French 75 Jus de citron pressé, sucre de canne, Gin Bombay Sapphire East, Champagne Taittinger	25 €
Bellini Nectar de pêche, crème de pêche, Champagne Taittinger	25 €
Champagne cocktail Sucre imbibé d'Angostura Bitters, Cognac, Champagne Taittinger	25 €
Kir Royal Crème de cassis de Bourgogne, Champagne Taittinger	25 €
Hugo Liqueur Saint Germain, Menthe fraîche, Champagne Taittinger	25 €
Pick me up Cognac, jus d'orange pressé, sirop de grenadine, Champagne Taittinger	25 €
Pimm's Royal Liqueur Pimm's N°1, Champagne Taittinger et fruits frais	25 €
Rossini Nectar de fraise, Champagne Taittinger	25 €
Royal Mojito Ron Bacardi 8 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert pressé, Champagne Taittinger	25 €

LES CREATIONS

	14 cl
Célébration <i>(Créé par l'équipe du bar pour célébrer le centenaire du Negresco)</i> Sirop de concombre, liqueur Midori, nectar de fruits de la passion, paillettes d'or, Champagne Taittinger	27 €
Royal NEGRESCO <i>(Créé par M. Saporta, Chef barman de 1936 à 1976)</i> Kirsch, sirop de framboise, Champagne Taittinger et paillettes d'or	27 €
Mint - Berries Menthe fraîche, jus de citron vert pressé, nectar de framboise, Vodka Grey Goose, Liqueur Chambord, Champagne Taittinger	27 €

SHORT DRINKS

	9 cl
Aviation Gin Bombay Sapphire East, jus de citron pressé, liqueur marasquin, crème de violette	21 €
Caïpirinha Cachaça Leblon, citron vert frais, sucre blanc	21 €
Cosmopolitan Vodka Grey Goose, Cointreau, jus de citron vert pressé, jus de cranberry	21 €
Daïquiri Ron Bacardi 8 ans, sucre de canne liquide, jus de citron pressé	21 €
Negroni Martini Rubino, Campari, Gin Bombay Sapphire East	21 €
Margarita Tequila Patron Silver, jus de citron vert pressé, liqueur Cointreau	25 €
Manhattan Hudson Manhattan Rye, Angostura bitters, Martini Rubino	27 €
Baby Old Fashioned Hudson Baby Bourbon, morceau de sucre, Angostura Bitters, zeste d'orange	27 €
Sazerac Hudson Manhattan Rye ou Cognac, Absinthe, sucre, Peychaud bitters, zeste de citron	27 €
Boulevardier Hudson Baby Bourbon, Campari, Martini Rubino	27 €

LONG DRINKS

	14 cl
Americano Martini Rubino, Bitter Campari, Perrier	23 €
Pimm's N°1 Liqueur Pimm's N°1, fruits frais, Perrier, Seven Up ou Ginger Ale	23 €
Singapore Sling Gin Bombay Sapphire East, Liqueur Heering, Bénédictine, jus d'ananas, jus de citron pressé, grenadine, Perrier	23 €
Dark n'Stormy The Kraken Spiced rum, jus de citron vert pressé, Fever Tree Ginger Beer	23 €
Moscow Mule Vodka Russian Standard Platinum, jus de citron vert pressé, Fever Tree Ginger Beer	23 €
Mojito Ron Bacardi 8 ans, menthe fraîche, sucre en poudre, jus de citron vert pressé et Perrier	23 €
Lynchburg Lemonade Jack Daniel's, liqueur Cointreau, jus de citron frais, sucre et Perrier ou Seven Up	23 €

UN BARMAN...UN COCKTAIL...

Peated Irish - 9 cl <i>Créé par Frédéric KURTZ – Chef Barman</i> Mezcal Artisanal Koch El, jus de citron pressé, sirop de Guinness maison, romarin frais et blanc d'œuf	22 €
Vanilla Sky - 14 cl <i>Créé par Michel RACZKA – Assistant-Chef Barman</i> Woodford Reserve, crème de cacao blanc, jus d'orange, jus de citron frais et sirop de vanille	22 €
Balaika - 14 cl <i>Créé par Florie BARBOSA - Barmaid</i> Rhum Tricorne arrangé maison aux épices, liqueur de vanille de Madagascar, jus de litchi de Madagascar, Jus d'orange frais et jus d'ananas	22 €
La Vie en rose - 14 cl <i>Créé par Jessyca RODRIGUEZ – Barmaid</i> Lillet rosé, sirop de rose, Schweppes tonic Heritage, bitters pêche	22 €
Dionysos - 14 cl <i>Créé par Fabien MAROSELLI – Commis Barman</i> Bourbon Maker's Mark, Skinos, jus de citron pressé, nectar de mangue, jus de pomme, sirop de vanille	22 €
Grand Parfum - 14 cl <i>Créé par Bastien BELLANGER - Commis Barman</i> Havana Club 7 ans, Passoa, jus de citron vert et jus de pamplemousse frais, jus d'ananas, sirop d'hibiscus	22 €

UNE ÉPOQUE...UN COCKTAIL...

Saporta Blues - 7 cl <i>(Créé par M. André Saporta, Chef barman de 1936 à 1976)</i> Williamine, crème de pêche, curaçao bleu et jus de citron pressé	22 €
MK 58-02 - 14 cl <i>(Créé par M. Michel Krochmalnicky, Chef Barman de 1976 à 2002)</i> Tequila Milagro Silver, liqueur de fraise des bois, Crème de pêche et jus d'orange pressé	22 €
Tess - 9 cl <i>(Créé par M. Allan Pernet, Chef Barman de 2010 à 2012)</i> Gin Hendrick's, sirop de rose, jus de litchi, jus de pamplemousse pressé et de citron vert pressé	22 €
Ange & Démon – 9 cl <i>(Créé par M. Lotfi Kahlaoui, Chef Barman de 2012 à 2017)</i> Rhum Saint James brun, liqueur Amaretto, liqueur d'abricot, Tabasco et crème fraiche	22 €
Whats'up Woody?! – 12 cl <i>(Créé par M. Frédéric KURTZ, Chef Barman depuis 2017)</i> Woodford Reserve, Aperol, gingembre frais, sucre de canne, jus d'orange, jus de cranberry et citron vert	22 €

LES COCKTAILS

Taxes incluses- Nous n'acceptons pas les chèques

LES OLD FASHIONED

9 cl

Calva Dorsa

Calvados Pays d'Auge, sirop de cannelle épicée, bitters chocolat

25 €

Miracle

Tequila Milagro Anejo, sirop d'agave, bitters concombre

25 €

Né Modné

Vodka Zubrowka bison grass, pomme, sirop de sucre, bitters pêche

25 €

Old Deer

Glenfiddich 15 ans, nectar de poire, sirop d'érable, bitters aromatic

25 €

LES MARTINIS

9 cl

French Martini

Vodka Grey Goose, liqueur Chambord, jus d'ananas, sirop de framboise

22 €

Espresso Martini

Vodka Russian Standard Platinum, café expresso Malongo grande réserve, liqueur de café

22 €

P*** Star Martini

Vodka Russian Standard Platinum, fruits de la passion, liqueur de vanille, shot de Taittinger Prestige

25 €

Dirty Martini

Oli'Gin de Provence Manguin servi à -16°C, spray de Noilly Prat, jus d'olives frais

25 €

Dry Martini

Gin/Vodka de votre choix servi à -16°C, spray de Noilly Prat, garniture au choix

25 €

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

16 cl

Pop In

Sirop de grenadine, jus de citron pressé, jus d'orange et nectar de fraise

16 €

Milky Way

Café frappé, préparation chocolat, lait, noix de muscade

16 €

Mango Mojito

Nectar de mangue, sucre, jus de citron vert pressé, menthe fraîche, Perrier et poivre de Timut

16 €

Palm Tree

Sirop d'hibiscus, jus d'ananas, nectar de litchi et nectar de mangue

16 €

LES CALVADOS

5 cl

Les Calvados Pays d'Auge Roger Groult

Vénéritable	18 €
Finition fûts de Jurançon - 9 ans d'âge	22 €
Age d'Or	25 €
Doyen d'Age	34 €
Reserve Ancestrale	85 €

LES COGNACS

5 cl

Hennessy Fine de Champagne	18 €
Martell VSOP, Courvoisier VSOP,	18 €
Rémy Martin 1738	26 €
Hennessy XO	37 €
Remy Martin XO	37 €
Martell Cordon Bleu	37 €
Courvoisier XO	37 €
Tesseron Lot 53	49 €
Hennessy Paradis	95 €
Mr Audry « Très anciens fins bois »	95 €

Rémy Martin Louis XIII

3 cl - 149 €
5 cl - 290 €

LES BAS ARMAGNACS

4 cl

La Fontaine de Coincy 1996	60 €
La Fontaine de Coincy 1963	155 €
La Fontaine de Coincy 1950	190 €
Castarède 1997	22 €
Castarède 1987	26 €
Castarède 1967	52 €
Laberdolive 1946	199 €
Laberdolive 1923	280 €

LES RHUMS ET CACHACA

5 cl

Barbade

Mont Gay - Extra Old

21 €

Trinidad & Tobago

Angostura 1919

21 €

La Compagnie des Indes - Trinidad - 15 ans

32 €

Caraïbes

The Kraken Black spiced

21 €

Martinique

La Mauny - XO

29 €

La Favorite - Cuvée Flibuste -1991

45 €

Venezuela

Diplomatico Reserva Exclusiva

21 €

Santa Teresa 1796

21 €

Fidji

La Compagnie des Indes - Fidji - 13 ans

24 €

Cuba

Havana Club - 3 ans

18 €

Havana Club - 7 ans

18 €

Pacto Navio

21 €

Havana Club - Seleccion de Maestros

29 €

Havana Club - 15 ans

37 €

Puerto Rico

Bacardi 8 ans

21 €

Guatemala

Zacapa Centenario 23 ans

25 €

Zacapa XO

39 €

Guyane

La Compagnie des Indes - Guyana - 14 ans

22 €

Jamaïque

La Compagnie des Indes - Jamaica - 11 ans

18 €

Brésil

Cachaça Sagatiba Cristalina

18 €

Cachaça Leblon

18 €

MARCS ET EAUX DE VIE

5 cl

Marc de Corton Louis Latour,

15 €

Marc de Lérins, Marc d'Alsace

15 €

Framboise Sauvage, Kirsch Vieux

15 €

Williamine, Noix, Abricot

15 €

Vieille Prune

15 €

LES LIQUEURS

Taxes incluses- Nous n'acceptons pas les chèques

LES LIQUEURS DE MARQUE 5 cl

Bailey's	15 €
Bénédictine	15 €
Chambord	15 €
Chartreuse verte	20 €
Chartreuse jaune ou verte V.E.P.	25 €
Cointreau Noir	15 €
Drambuie Seyside Malt 15 ans	18 €
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 €
Malibu	15 €
Mandarine de l'Abbaye de Lerins	15 €
Marie-Brizard anisette	15 €
Manzanita	15 €
Passoa	15 €
Plymouth Sloe Gin	15 €
Patron XO Café	15 €
Liqueur de café Giffard	15 €
Sambuca	15 €
Soho	15 €
Skinos Mastiha Liquor	15 €

LES LIQUEURS DE FRUITS 5 cl

Banane, Cassis	15 €
Fraise des bois, Framboise	15 €
Pêche de vigne	15 €
Vanille, Abricot	15 €
Clémentine de Corse Manguin	18 €

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' - 25 cl	9 €
Fever Tree Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic - 20 cl	9 €
Sirop 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

Jus de citron, Jus d'orange, Jus de pamplemousse	12 €
--	------

NECTARS ET JUS « ALAIN MILLIAT »

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 €
Le Litchi	12 €
Le Raisin	12 €
La Fraise	12 €
La Framboise	12 €
La Tomate	12 €
La Banane	12 €

Après 21H

LES CAFÉS PURE ORIGINE MALONGO

Espresso

Colombie Supremo - <i>doux et acidulé</i>	7 €	11 €
Brésil Sul de Minas - <i>doux et onctueux</i>	7 €	11 €
Moka Sidamo d'Ethiopie - <i>sauvage, fruité et puissant</i>	7 €	11 €
Blue Mountain de Jamaïque - <i>vif, corps léger et légèrement fruité</i>	9 €	12 €
Décaféiné à l'eau	7 €	11 €

LES THES ET INFUSIONS PALAIS DES THES

Thé des Alizés - <i>thé vert parfumé aux fruits exotiques</i>	8 €	12 €
Earl Grey Blue of London - <i>thé noir du Yunnan à la bergamote</i>	8 €	12 €
Grand Jasmin Chung Feng - <i>thé vert parfumé aux fleurs de jasmin</i>	8 €	12 €
Long Jing - <i>thé vert de Chine de la province de Zhejiang</i>	8 €	12 €
Thé du Hammam - <i>thé vert inspiré d'une recette traditionnelle turque</i>	8 €	12 €
Sencha Ariake - <i>thé vert japonais</i>	8 €	12 €
Thé des Songes - <i>thé Oolong parfumé de fleurs et d'écorce de citron</i>	8 €	12 €
Darjeeling Margaret's Hope - <i>Darjeeling d'été, sombre et fruité</i>	8 €	12 €
Rooibos des Vahinés - <i>Rooibos d'Afrique du Sud aux parfums de vanille</i>	8 €	12 €
Verveine, Camomille, Menthe Fraîche - <i>infusions</i>	8 €	12 €

LES GRANDS CRUS

Earl Grey - <i>thé noir aromatisé à la bergamote</i>	12 €	16 €
Gun Powder - <i>thé vert de Chine</i>	12 €	16 €
Thé au Jasmin - <i>thé vert aromatisé</i>	12 €	16 €
Darjeeling Jungpana - <i>thé noir</i>	12 €	16 €

AUTRES PRÉPARATIONS CHAUDES

Café au Lait, Cappuccino, Chocolat Chaud	8 €	12 €
Café ou chocolat Viennois, Latte Macchiato	11 €	14 €
Irish Coffee	25 €	

LE CHARIOT DE BISCUITS

Tous les weekends, de 14h à 18h, retrouvez la sélection de biscuits proposée par notre chef pâtissier et son équipe.

Sélection de 3 biscuits accompagnée d'une boisson chaude au choix (Supplément de 2€ pour le latte macchiato, viennois ou thé grand cru)	22 €
--	------

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 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 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 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.

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 œuvres d'art ont été exposées :

Une tapisserie de Bruxelles réalisée en 1683 pour le mariage de la Princesse d'Alcayete avec le Prince d'Artemberg. 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.

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.