



le bar

LIVE
&
COCKTAILS

SERVI À LA COUPE

15cl

Deutz Brut Classic	26 €
Taittinger Brut Prestige	26 €
Taittinger Prestige Rosé	34 €
Taittinger - Comtes de Champagne "Blanc de Blancs" - 2007	45 €

BRUT ET MILLÉSIMÉ

Btl 75 cl

Deutz Brut Classic	120 €
Taittinger Brut Prestige	140 €
Bollinger Spécial Cuvée	150 €
Mumm Brut Selection	180 €
Ulysse Collin Les Maillons « Blanc de Noirs »	240 €
Billecart Salmon – Brut Sous Bois	240 €
Bollinger - Grande Année - 2007	300 €
Amour de Deutz - Blanc de Blancs - 2007	350 €
Taittinger - Comtes de Champagne "Blanc de Blancs" - 2007	360 €
Cristal Roederer – 2008	520 €

ROSÉ ET MILLÉSIMÉ

Btl 75 cl

Deutz Rosé	140 €
Taittinger Prestige Rosé	150 €
Bollinger Rosé Brut	180 €
Amour de Deutz Rosé - 2008	350 €
Krug Rosé	600 €
Cristal Roederer Rosé - 2005	930 €

LES MAGNUMS

Btl 150 cl

Deutz Brut Classic	250 €
Deutz Rosé	290 €

LES VINS AU VERRE

14cl

VINS BLANCS

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

VIN DOUX NATUREL

Muscat du Cap Corse	22 €
---------------------	------

VINS ROUGES

Bellet - Domaine de Toasc - (Vin de Nice)	15 €
Côtes de Provence - Château Minuty Rouge & Or - Cru Classé - Provence	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 Rose & Or - Cru Classé - Provence	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 Blanc & Or - Cru Classé - Provence	80 €
Pinot Gris - Cuvée Albert - Domaine Albert Mann - 2017 - Alsace	80 €
Chablis 1er Cru - Bourgogne	90 €
Condrieu - Vernillon - Domaine Jamet - Vallée du Rhône	190 €
Beaune 1 ^{er} Cru "Clos des Mouches" - J. Drouhin - Bourgogne	315 €

LES VINS ROUGES

Btl 75cl

Bellet - Domaine de Toasc - (Vin de Nice)	75 €
Côtes de Provence - Château Minuty Rouge & Or - Cru Classé - Provence	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 - Bordeaux	180 €
Côte-Rôtie - Domaine Jamet - 2014 (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 Rose & Or - Cru Classé - Provence	80 €

Apéritifs, rafraîchissements

Taxes incluses- Nous n'acceptons plus les chèques.

LES APERITIFS	6 cl
Campari 21°, Aperol 19°, Suze 19°	12 €
Lillet blanc 17°, Lillet rouge 17°, Lillet rosé 17°	12 €
Martini Ambrato Riserva Speciale 18°, Noilly Prat 18°	15 €
Otto's Vermouth Rosé 17°, Amaro Nonino 35°	15 €
Martini Rubino Riserva Speciale 18°	15 €
	4 cl
Ricard 45°, Pastis 51, Pernod 40°	11 €
Pastis de Nice 45°	12 €
Absinthe Grande Absente 69°	15 €
	8 cl
Sherry Tio Pepe 15°	15 €
Porto Taylor's blanc Chip Dry 20°	20 €
Porto Taylor's Tawny 10 ans 20°	24 €
Porto Taylor's Tawny 20 ans 20°	38 €
Porto Niepoort 30 ans 20.5°	45 €
Porto Taylor's Single harvest Port 1969 20.5°	132 €
BIÈRES ARTISANALES NIÇOISES	33 cl
Socca Bièra blonde 6°	12 €
Socca Bièra blanche 5°	12 €
Socca Bièra ambrée 6°	12 €
SODAS ET EAUX	
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro - 33 cl	9 €
Orangina - 25 cl	9 €
Bitter San Pellegrino - 10 cl	9 €
Fever Tree Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic, Mediterranean Tonic - 20 cl	9 €
Thé ou café glacé par nos soins - 20 cl	12 €
Perrier, Evian, Badoit rouge - 33 cl	6 €
Châteldon, Aqua Panna - 75 cl	12 €
NECTARS ET JUS	
Maison Benedetti, « bio » (bouteille)	33 cl
Poire, Pêche, Abricot, Pomme	12 €
Maison Alain Milliat (bouteille)	33 cl
Fruit de la passion, Ananas, Mangue	12 €
Litchi, Fraise, Framboise, Tomate	12 €
Jus de fruits frais	20 cl
Orange	12 €
Pamplemousse	12 €
Citron (accompagné d'une eau minérale)	12 €

GINs & TONIC

	5 cl
Bombay Sapphire East - <i>Angleterre</i> - 42°	26 €
Tanqueray Ten - <i>Angleterre</i> - 47.3°	26 €
Gordon's - <i>Angleterre</i> - 37.5°	26 €
Beefeater - <i>Angleterre</i> - 40°	26 €
Monkey 47 - <i>Allemagne</i> - 47°	26 €
Beefeater 24 - <i>Angleterre</i> - 45°	26 €
Hendrick's - <i>Ecosse</i> - 41.4°	26 €
Hendrick's Orbium - <i>Ecosse</i> - 43.4°	26 €
Oli'Gin Manguin - <i>France</i> - 41°	26 €
Oxley - <i>Angleterre</i> - 47°	26 €
The Botanist - <i>Ecosse</i> - 46°	26 €

VODKAS & TONIC

	5 cl
Absolut Blue 40° ou Absolut Elyx - <i>Suède</i> - 42.3°	26 €
Grey Goose - <i>France</i> - 40°	26 €
Belvedere - <i>Pologne</i> - 40°	26 €
Russian Standard Originale 40° ou Platinum - <i>Russie</i> - 40°	26 €
Russian Standard Imperia - <i>Russie</i> - 40°	26 €
Zubrowka "Bison Grass" - <i>Pologne</i> - 40°	26 €
Beluga Noble - <i>Russie</i> - 40°	26 €
Beluga Transatlantic Racing - <i>Russie</i> - 40°	26 €
Beluga Gold Line - <i>Russie</i> - 40°	38 €

TEQUILAS, MEZCALs

	5 cl
Milagro Silver - <i>Mexique</i> - 40°	15 €
Mezcal Lixcho - <i>Espadin</i> - <i>Mexique</i> - 45°	15 €
Patron Silver - <i>Mexique</i> - 40°	18 €
Milagro Reposado - <i>Mexique</i> - 40°	21 €
Patron Añejo - <i>Mexique</i> - 40°	26 €
Milagro Select Barrel Reserve Silver - <i>Mexique</i> - 40°	27 €
Milagro Select Barrel Reserve Añejo - <i>Mexique</i> - 40°	33 €

PISCOS

	5cl
Pisco Waqar - <i>Chili</i> - 40°	15 €
Pisco Tabernero Quebranta - <i>Pérou</i> - 40°	15 €

LES Whiskies

Taxes incluses – Nous n'acceptons plus les chèques.

FRANÇAIS	5 cl
Domaine des Hautes Glaces - Moissons Malt (<i>bio</i>) 44.8°	22 €
IRLANDAIS	5 cl
Jameson « Black Barrel » 40°	21 €
AMÉRICAINS	5 cl
Jack Daniel's 40°	18 €
Jim Beam 40°	18 €
Maker's Mark 45°	20 €
Eagle Rare 10 ans « Single Barrel » 45°	20 €
Gentleman Jack 40°	29 €
Jack Daniel's Single barrel 45°	29 €
Woodford Reserve 43.2°	29 €
Hudson Manhattan Rye 46°	29 €
Hudson Baby Bourbon 46°	29 €
JAPONAIS, TAIWANAIS	5 cl
Hibiki Japanese Harmony 43°	23 €
Kavalan Solist Ex-Bourbon Cask 58.6°	42 €
Kavalan Solist Sherry Cask 59.4°	48 €
Yamazaki 18 ans 43°	65 €
Hibiki 21 ans 43°	90 €
LES BLENDED ÉCOSSAIS	5 cl
J.B Rare 40°	15 €
Johnnie Walker Red Label 40°	15 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans 40°	18 €
Chivas 12 ans 40°	18 €
Dewar's 12 ans 40°	18 €
Chivas 18 ans 40°	25 €
Johnnie Walker Blue Label 40°	50 €

LES Whiskies

Taxes incluses- Nous n'acceptons plus les chèques.

LE SPEYSIDE

5 cl

Cardhu 12 ans 40°	18 €
Glenfiddich 12 ans 40°	18 €
Glenlivet Founder's Reserve 40°	18 €
The Balvenie Double Wood 12 ans 40°	22 €
Knockando 12 ans 43°	22 €
Glenfiddich Solera Reserve 15 ans 40°	22 €
Craigellachie 13 ans 46°	22 €
Aultmore 12 ans 46°	22 €
Aberlour Casg Annamh 48°	22 €
Aberlour A'Bunadh 60.3°	24 €
Benriach 10 ans Curiositas 46°	26 €
Glenfiddich 18 ans 40°	28 €
Glenfiddich 21 ans "Grand Reserva" 43.2°	48 €
Glenfiddich 40 ans (Bouteille N°308/600) 45.8°	550 €

3 x 2 cl

Le plateau Découverte

(Balvenie Double Wood 12 ans, Glenfiddich 18 ans et Glenfiddich 21 ans)

39 €

Le plateau Prestige

(Glenfiddich 18 ans, Glenfiddich 21 ans « Grand Reserva » et 40 ans)

249 €

LES HIGHLANDS

5 cl

Glenmorangie 10 ans 40°	18 €
The Macallan 12 ans 40°	18 €
Oban 14 ans 43°	18 €
Glenkinchie 10 ans 43°	18 €
Royal Brackla 12 ans 40°	21 €
Glenmorangie 25 ans 43°	75 €
The Dalmore 25 ans 42°	180 €

ILE DE SKYE - ILE D'ISLAY - ORKNEY

5 cl

Talisker Port Ruighe 45.8°	21 €
Talisker 30 ans (Bouteille N°1742/3912) 45.8°	70 €
Lagavulin 16 ans 43°	24 €
Scapa Glansa 40°	26 €
Octomore 9.1 59.1°	45 €

LES COCKTAILS CLASSIQUES

Taxes incluses - Nous n'acceptons pas les chèques

Caïpirinha - 9 cl Cachaça Leblon, citron vert, sucre blanc	21 €
Cosmopolitan - 9 cl Vodka Grey Goose, Cointreau, jus de citron vert pressé, jus de cranberry	21 €
Cachanchara - 9 cl Ron Bacardi 8 ans, sirop de miel, jus de citron vert pressé	21 €
Corpse Reviver n°2 - 9 cl Gin Bombay Sapphire East, Cointreau, Lillet blanc, jus de citron pressé et Absinthe	21 €
French Martini - 9 cl Vodka Grey Goose, liqueur Chambord, jus d'ananas, sirop de framboise	22 €
Espresso Martini – 9 cl Vodka Grey Goose, liqueur de café, expresso Malongo Pure Origine, sirop de sucre de canne	22 €
Tommy's Margarita - 9 cl Tequila Patron Silver, jus de citron vert pressé, sirop d'agave	25 €
Dry Martini - 9 cl Gin/Vodka de votre choix servi à -16°C, spray de Noilly Prat, garniture au choix	25 €
Dirty Martini Provençal - 9 cl Oli'Gin de Provence Manguin servi à -16°C, spray de Noilly Prat, jus d'olives frais	25 €
Bourbon Fashioned - 9 cl Hudson Baby Bourbon, morceau de sucre, Angostura Bitters, zeste d'orange	27 €
Manhattan - 9 cl Hudson Manhattan Rye, Angostura bitters, Martini Rubino	27 €
Moscow Mule – 14 cl Vodka Russian Standard Platinum, jus de citron vert pressé, Fever Tree Ginger Beer	23 €
Mojito – 14 cl Ron Bacardi 8 ans, menthe fraîche, sucre en poudre, jus de citron vert pressé et Perrier	23 €
Lynchburg Lemonade – 14 cl Jack Daniel's, Cointreau, jus de citron pressé, sucre, Fever Tree Ginger Ale	23 €
Vampiro – 14 cl Tequila Milagro Reposado, jus de tomate bio Benedetti, jus d'orange et jus de citron frais, épices	23 €
Aperol Spritz Royal – 15 cl Bitter Aperol, Champagne Brut, Perrier	25 €
Champagne cocktail – 15 cl Cognac Delamain Pale & Dry, Sucre imbibé d'Angostura Bitters, Champagne Brut	25 €
Hugo – 15 cl Liqueur Saint Germain, Menthe fraiche, Champagne Brut, Perrier	25 €
Royal Mojito – 15 cl Ron Bacardi 8 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert pressé, Champagne Brut	25 €

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

LES COCKTAILS « SIGNATURE »

Royal NEGRESCO – 14 cl <i>(Créé par M. Saporta, Chef barman de 1936 à 1976)</i> Kirsch, sirop de framboise, Champagne Brut	25 €
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	23 €
MK 58-02 - 14 cl <i>(Créé par M. Michel KROCHMALNIKY, Chef Barman de 1976 à 2002)</i> Tequila Milagro Silver, liqueur de fraise des bois, crème de pêche et jus d'orange pressé	23 €
Tess - 9 cl <i>(Créé par M. Allan PERNET, Chef Barman de 2010 à 2012)</i> Gin Hendrick's, sirop de rose, liqueur de litchi, jus de pamplemousse et jus de citron vert pressé	23 €
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 fraîche	23 €
Whats'up Woody?! – 12 cl <i>(Créé par M. Frédéric KURTZ, Chef Barman depuis 2017)</i> Bourbon Woodford Reserve, Aperol, gingembre frais, grenadine, jus d'orange, jus de cranberry et citron vert pressé	23 €

LES MOCKTAILS

	16 cl
Fizz 94 Seedlip Spice 94 (spiritueux sans alcool), sirop de jasmin, jus de citron pressé, blanc d'œuf, Perrier	16 €
Chocolate Martini Expresso décaféiné, préparation au chocolat Valrhona, sirop de vanille, saupoudré cannelle	16 €
Mango Mojito Nectar de mangue, sucre, jus de citron vert pressé, menthe fraîche, Perrier et poivre de Timut	16 €
Sari Royal Nectar de mangue, nectar de framboise, jus de citron vert pressé, sirop de rose	16 €

LES CALVADOS

5 cl

Les Calvados Pays d'Auge Roger Groult

Vénéritable 41°	18 €
Finition fûts de Jurançon - 9 ans d'âge 46°	22 €
Age d'Or 40°	25 €
Doyen d'Age 41°	34 €
Reserve Ancestrale 40°	85 €

Le Calvados Fournier Fernand

Vieux Calvados 40 ans d'âge 41°	39 €
---------------------------------	------

LES COGNACS

5 cl

Hennessy Fine de Champagne 40°	18 €
Martell VSOP 40°	18 €
Courvoisier VSOP 40°	18 €
Rémy Martin 1738 40°	26 €
Delamain Pale & Dry 40°	35 €
Hennessy XO 40°	37 €
Rémy Martin XO 40°	37 €
Martell Cordon Bleu 40°	37 €
Courvoisier XO 40°	37 €
Delamain Vesper 40°	42 €
Tesseron Lot 53 40°	49 €
Audry « Très Ancienne Grande Champagne » 48°	75 €
Hennessy Paradis 40°	95 €
Audry « Très Ancien Fins Fois » 49°	95 €

Rémy Martin Louis XIII 40°	2.5 cl - 145 €
	5 cl - 290 €

LES BAS ARMAGNACS

5 cl

Castarède 1997 40°	22 €
Castarède 1987 40°	26 €
Castarède 1967 40°	52 €

La Fontaine de Coincy 1963 40°	5 cl - 160 €
	2.5 cl - 80 €

La Fontaine de Coincy 1950 40°	5 cl - 190 €
	2.5 cl - 95 €

Laberdolive 1946 43°	5 cl - 199 €
	2.5 cl - 99 €

Laberdolive 1923 40°	5 cl - 280 €
	2.5 cl - 140 €

LES RHUMS ET SPIRITUEUX A BASE DE RHUM 5 cl

Barbade	
Mont Gay - Extra Old 43°	21 €
Trinidad & Tobago	
Angostura 1919 40°	21 €
La Compagnie des Indes - Trinidad - 15 ans 44°	32 €
Caraïbes	
The Kraken Black spiced 40°	21 €
Martinique	
Trois Rivières – Vieux de l'Océan 54°	15 €
La Mauny - XO 40°	29 €
La Favorite - Cuvée Flibuste -1994 40°	45 €
Vénézuela	
Santa Teresa 1796 40°	21 €
Fidji	
La Compagnie des Indes - Fidji - 13 ans 44°	24 €
Cuba	
Havana Club - 3 ans 40°	18 €
Havana Club - 7 ans 40°	18 €
Pacto Navio 40°	21 €
Havana Club - 15 ans 40°	37 €
Puerto Rico	
Bacardi 8 ans 40°	21 €
Guatemala	
Zacapa Centenario 23 40°	25 €
Guyane	
La Compagnie des Indes - Guyana - 14 ans 43°	22 €
Jamaïque	
La Compagnie des Indes - Jamaica - 11 ans 55°	18 €
Brésil	
Cachaça Sagatiba Cristalina 38°	18 €
Cachaça Leblon 40°	18 €

MARCS, EAUX-DE-VIE & GRAPPAS 5 cl

Marc de Corton Louis Latour 41°	15 €
Marc de Pinot Gris 45°, Marc de Lérins 44°	15 €
Kirsch Vieux 43°, Vieille Prune 42°	15 €
Williamine Morand 43°, Noix 45°	15 €
Grappa Nonino Riserva Antica Cuvée 5 ans	22 €
Grappa Nonino 8 ans	34 €

LES LIQUEURS ET CRÈMES	5 cl
Bailey's 17°	15 €
Bénédictine 40°	15 €
Chambord 16.5°	15 €
Chartreuse verte 55°	15 €
Chartreuse jaune MOF 45°	15 €
Chartreuse, Liqueur du 9ème Centenaire 47°	15 €
Chartreuse jaune ou verte V.E.P. 42°	30 €
Cointreau Noir 40°	15 €
Drambuie Seyside Malt 15 ans 43°	18 €
Di Saronno Amaretto 28°	15 €
Fernet Branca 39°	15 €
Get 27 21°	15 €
Get 31 24°	15 €
Grand Marnier « Cuvée du centenaire » 40°	21 €
Grand Marnier « Cuvée du cent-cinquantaire » 40°	31 €
Mandarine de l'Abbaye de Lerins 42°	15 €
Crème de fruit de la passion Giffard 16°	15 €
Plymouth Sloe Gin 26°	15 €
Patron XO Café 35°	15 €
Liqueur de café Giffard 25°	15 €
Sambuca 38°	15 €
Liqueur Lichi-Li Giffard 18°	15 €
Skinos Mastiha Liquor 30°	15 €
Crème de Cassis de Bourgogne 20°	15 €
Crème de fraise des bois 16°	15 €
Crème de framboise 16°	15 €
Crème de pêche de vigne 16°	15 €
Crème de violette 16°	15 €
Vanille de Madagascar 20°	15 €
Crème d'abricot du Roussillon 25°	15 €
Liqueur de melon vert Giffard 20°	15 €

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 THÉS ET INFUSIONS PALAIS DES THÉS

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 - <i>infusions</i>	8 €	12 €
Camomille - <i>infusions</i>	8 €	12 €
Menthe Fraîche - <i>infusions</i>	8 €	12 €

AUTRES PRÉPARATIONS CHAUDES

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

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.

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 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.