

# LE CHAMPAGNE

---

## **SERVI À LA COUPE** **15 CL**

NM	Deutz Brut Classic	26 €
NM	Henriot Blanc de Blancs	28 €
NM	Henriot Rosé	32 €
2010	Amour de Deutz Blanc de Blancs	42 €

## **BRUT ET MILLÉSIMÉ** **75 CL**

NM	Deutz Brut Classic	120 €
NM	Benoit Lahay Brut Nature	130 €
NM	Castelnau Origine Solera	130 €
NM	Louis Roederer Brut Collection 242	130 €
NM	Bollinger Special Cuvée	140 €
NM	Taittinger Brut Prestige	140 €
NM	Henriot Brut Blanc de Blancs	150 €
NM	Mumm Brut Selection	180 €
NM	Agrapart Terroirs Extra Brut Grand Cru	190 €
NM	Billecart Salmon Brut Sous Bois	210 €
NM	Ulysse Collin Les Maillons Blanc de Noirs	210 €
2007	Bollinger - Grande Année	300 €
2007	Amour de Deutz - Blanc de Blancs	350 €
2007	Taittinger - Comtes de Champagne « Blanc de Blancs »	360 €
2006	Billecart Salmon Cuvée Louis Blanc de Blancs	380 €

## **ROSÉ ET MILLÉSIMÉ** **75 CL**

NM	Castelnau Rosé	130 €
NM	Deutz Rosé	140 €
NM	Taittinger Prestige Rosé	150 €
NM	Bollinger Rosé Brut	180 €
NM	Billecart Salmon Brut Rosé	190 €
2008	Amour de Deutz Rosé	350 €
NM	Krug Rosé	600 €
2005	Cristal Roederer Rosé	930 €

# LE VIN

---

## LES VINS AU VERRE 14 CL

### VINS BLANCS

NM	Côtes de Provence - Domaine Gavoty - Cuvée Clarendon	17 €
NM	Bellet - Domaine de Toasc - Tramontane - Vin de Nice	18 €
NM	Chablis 1 <sup>er</sup> Cru - Bourgogne	19 €

### VIN DOUX NATUREL

NM	Sauternes - Château Les Justices	22 €
----	----------------------------------	------

### VINS ROUGES

NM	Bellet - Domaine de Toasc - Vin de Nice	15 €
NM	Côtes de Provence - Château Minuty Rouge & Or - Cru Classé - Provence	17 €
NM	Pauillac - Baron Nathaniel 3 <sup>ème</sup> vin de Mouton Rothschild - Bordeaux	18 €

### VINS ROSÉS

NM	Côtes de Provence - Château Minuty Rose & Or - Cru Classé - Provence	17 €
NM	Bellet - Domaine de Toasc - Tramontane - Vin de Nice	18 €

## LES VINS BLANCS 75 CL

NM	Sancerre - Domaine Delaporte Vallée de la Loire	75 €
NM	Côtes de Provence - Château Minuty Blanc & Or - Cru Classé - Provence	80 €
2017	Pinot Gris - Cuvée Albert - Domaine Albert Mann - Alsace	80 €
NM	Bellet - Domaine de Toasc - Tramontane - Vin de Nice	85 €
NM	Chablis 1 <sup>er</sup> Cru - Bourgogne	110 €
NM	Condrieu - Vernillon - Domaine Jamet - Vallée du Rhône	190 €
1975	Sauternes - Château d'Yquem - 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé - Bordeaux	900 €

## LES VINS ROUGES 75 CL

NM	Bellet - Domaine de Toasc - Vin de Nice	75 €
NM	Côtes de Provence - Château Minuty Rouge & Or - Cru Classé - Provence	80 €
NM	Pauillac - Baron Nathaniel 3 <sup>ème</sup> vin de Mouton Rothschild - Bordeaux	90 €
NM	Savigny-lès-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru Domaine Olivier - Bourgogne	140 €
NM	Pinot Noir - Domaine Olivier - Bourgogne	90 €
NM	St-Emilion Grand Cru Classé Pavillon du Vieux Taillefer - Bordeaux	180 €
2017	Côte-Rôtie - Domaine Jamet ( <i>Coup de cœur du sommelier</i> )	195 €
2017	Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Clos des Mouches » L. Le Moine - Bourgogne	240 €
2014	Pauillac - Château Mouton Rothschild 1 <sup>er</sup> Cru Classé - Bordeaux	1100 €

## LES VINS ROSÉS 75 CL

NM	Côtes de Provence - Château Minuty Rose & Or - Cru Classé - Provence	80 €
NM	Bellet - Domaine de Toasc - Tramontane - Vin de Nice	85 €

## LES COCKTAILS D'INSPIRATION

---

<b>UN BARMAN... UN COCKTAIL...</b>	<b>12 CL</b>
<b>Pipermina</b> <i>Créé par Frédéric KURTZ - Chef Barman</i> Tequila Milagro Reposado, liqueur de piment d'Espelette, jus de citron, jus de tomate bio, épices	22 €
<b>Sloe Down</b> <i>Créé par Michel RACZKA - Assistant Chef Barman</i> Plymouth Sloe Gin, jus de pomme bio, liqueur de rhubarbe, jus de citron vert	22 €
<b>Haïti en Provence</b> <i>Créé par Florie BARBOSA - 1<sup>ère</sup> Barmaid</i> Rhum Barbancourt blanc, purée de figue, nectar de pêche bio, jus de citron, sirop de sucre, pastis Bardouin	22 €
<b>Bliss</b> <i>Créé par Bastien BELLANGER - Barman</i> Amaro Nonino, Eau-de-vie de poire williams, jus de citron, nectar de poire bio, sirop de fleur de sureau, bitters chocolat	22 €
<b>Try Me</b> <i>Créé par Lucas CORDIER - Barman</i> Calvados 12 ans, jus de pomme bio, sirop de cannelle épicée, bitters créole	22 €
<b>Oaxaca</b> <i>Créé par Julien CALONICO - Barman</i> Mezcal, nectar de mangue, jus de citron vert, sirop de vanille, mexican mole bitters	22 €
<b>Le Môme</b> <i>Créé par Romain PREVOT - Barman</i> Bourbon Makers Mark, Chambord, nectar de framboise, jus de citron vert, sirop d'agave, basilic, elemakule bitters	22 €

# LES COCKTAILS DE LÉGENDE

---

## UNE ÉPOQUE ... UN COCKTAIL ...

- Saporta Blues** - 7 cl 23 €  
*Créé par M. Saporta, Chef barman de 1936 à 1976*  
Williamine, crème de pêche, curaçao bleu et jus de citron
- MK 58-02** - 14 cl 23 €  
*Créé par M. Michel KROCHMALNIKY, Chef Barman de 1976 à 2002*  
Tequila Milagro Silver, liqueur de fraise des bois, Crème de pêche et jus d'orange
- Tess** - 9 cl 23 €  
*Créé par M. Allan PERNET, Chef Barman de 2010 à 2012*  
Gin Hendrick's, sirop de rose, Soho, jus de pamplemousse pressé et de citron vert
- Ange & Démon** - 9 cl 23 €  
*Créé par M. Lotfi KAHLAOUI, Chef Barman de 2012 à 2017*  
Rhum Saint James brun, liqueur Amaretto, liqueur d'abricot, Tabasco et crème fraîche
- Whats'up Woody?!** - 12 cl 23 €  
*Créé par M. Frédéric KURTZ, Chef Barman depuis 2017*  
Woodford Reserve, Aperol, gingembre frais, sucre de canne, jus d'orange, jus de cranberry et citron vert

## LES COCKTAILS « SIGNATURE »

- Royal Negresco** - 14 cl 27 €  
*Création emblématique du premier Chef Barman du Bar du Negresco, M Saporta*  
Kirsch, sirop de framboise, Champagne, zeste d'orange
- Victorine** - 9 cl 27 €  
*Créé à l'occasion du centenaire des studios de la Victorine*  
Cognac Delamain Pale & Dry XO, vin doux, jus de citron, Angostura bitters, sirop de sucre
- Célébration** - 14 cl 27 €  
*Créé à l'occasion du centenaire du Negresco*  
Sirop de concombre, liqueur de melon vert, nectar de fruit de la passion, paillettes d'or, Champagne
- Bevando d'acqui** - 14 cl 27 €  
*Créé pour la semaine du développement durable et la Green Team du Negresco*  
Gin de Grasse 44°N, liqueur de Monaco L'Orangerie, liqueur de citron bergamote de Provence Manguin, jus de citron, bitters aux herbes, blanc d'œuf

## LES COCKTAILS INDÉMODABLES

---

<b>Cosmopolitan</b> - 9 cl	21 €
Vodka Grey Goose, jus de cranberry, jus de citron vert, Cointreau	
<b>Manhattan</b> - 9 cl	27 €
Hudson Manhattan Rye, Martini Rubino, Angostura bitters	
<b>Tommy's Margarita</b> - 9 cl	25 €
Tequila Patron Silver, sirop d'agave, jus de citron vert	
<b>Negroni</b> - 9 cl	23 €
Gin Bombay Sapphire East, Campari, Martini Rubino	
<b>Baby Old Fashioned</b> - 7 cl	27 €
Hudson Baby Bourbon, sucre, Angostura bitters, zeste d'orange	
<b>Moscow Mule</b> - 12 cl	23 €
Vodka Russian Standard Platinum, jus de citron vert, Fever Tree ginger beer	
<b>Mojito</b> - 12 cl	23 €
Ron Bacardi 8 ans, menthe fraîche, sucre en poudre, jus de citron vert, soda, Angostura bitters	
<b>Bloody mary</b> - 12 cl	23 €
Vodka Grey Goose, jus de citron, jus de tomate bio, épices	
<b>Old Cuban</b> - 14 cl	25 €
Ron Bacardi 8 ans, menthe fraîche, sirop de sucre, jus de citron vert, Angostura bitters, Champagne	

# LES WHISKIES

---

<b>FRANÇAIS</b>	<b>5 CL</b>
Domaine des Hautes Glaces - Moissons Single Rye Organic Whisky - 44.8°	22 €
Michel Couvreur Overaged - 43°	25 €
Michel Couvreur Pale Single Single - 45°	30 €
Michel Couvreur Special Vatting - 45°	40 €
Michel Couvreur Blossoming Auld Sherried - 45°	55 €
<b>AMÉRICAINS</b>	<b>5 CL</b>
Jim Beam - 40°	18 €
Jack Daniel's - 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 €
<b>JAPONAIS</b>	<b>5 CL</b>
Nikka Coffey Grain - 45°	21 €
Yoichi Single Malt - 45°	23 €
Hibiki Japanese Harmony - 43°	23 €
Ichiro's Malt Mizunara Wood Reserve - 46.5°	26 €
The Kurayoshi 12 ans Pure Malt - 43°	39 €
Hibiki 21 ans - 43°	90 €
Yamazaki 18 ans - 43°	120 €
<b>TAIWANAIS</b>	<b>5 CL</b>
Kavalan Solist Ex-Bourbon Cask - 58.6°	42 €
Kavalan Solist Sherry Cask - 59.4°	48 €
<b>IRLANDAIS</b>	<b>5 CL</b>
Jameson « Black Barrel » - 40°	21 €
Connemara 12 ans Peated - 40°	22 €
Waterford Organic Gaïa 2.1 - 50°	23 €

# LES WHISKIES

---

## LE SPEYSIDE

5 CL

Cardhu 12 ans - 40°	18 €
Glenfiddich 12 ans - 40°	18 €
Glenlivet 13 ans First Fill - 40°	18 €
The Macallan 12 ans - 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°	22 €
Glenfiddich 18 ans - 40°	24 €
Glenfiddich 21 ans « Grand Reserva » - 43.2°	48 €
Glenfiddich 23 ans « Grand Cru » - 40°	70 €
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 €
Oban 14 ans - 43°	18 €
Royal Brackla 12 ans - 40°	21 €
Glenmorangie 25 ans - 43°	75 €
The Dalmore 25 ans - 42°	180 €

## LOWLANDS

5 CL

Glenkinchie 10 ans - 43°	18 €
Auchentoshan 21 ans «The Nectar Of The Dailydrams» - 1997 - 53,4°	109 €

## ILE DE SKYE • ILE D'ISLAY • ORKNEY

5 CL

Bruichladdich 2012 Islay Barley - 50°	18 €
Port Charlotte - 50°	18 €
Talisker Port Ruighe - 45.8°	21 €
Scapa Glansa - 40°	26 €
Octomore 9.1 (whisky le plus tourbé au monde) - 59.1°	45 €
Kilchoman 13 ans Bourbon Barrel Single Cask - 2007 - 54,4°	47 €
Kilchoman 14 ans Cherry Hogfhead Single Cask - 2006 - 54,5°	49 €

## 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 SPIRITUEUX

---

<b>GINS &amp; TONIC</b>	<b>5 CL</b>
Bombay Sapphire East - Angleterre - 42°	26 €
Tanqueray Ten - Angleterre - 47.3°	26 €
Gordon's - Angleterre - 37.5°	26 €
Beefeater - Angleterre - 40°	26 €
Monkey 47 - Allemagne - 47°	26 €
Beefeater 24 - Angleterre - 45°	26 €
Hendrick's - Ecosse - 41.4°	26 €
Hendrick's Orbium - Ecosse - 43.4°	26 €
Oli'Gin Manguin - France - 41°	26 €
Oxley - Angleterre - 47°	26 €
The Botanist - Ecosse - 46°	26 €
Ki No Bi - Japon - 45.7°	26 €
Plymouth - Angleterre - 41.2°	26 €
Gin aux Agrumes - Monaco - 40°	26 €
44°N - France - 44°	26 €
XII - France - 42°	26 €

<b>VODKAS &amp; TONIC</b>	<b>5 CL</b>
Absolut Blue - Suède - 40°	26 €
Absolut Elyx - Suède - 42.3°	26 €
Grey Goose - France - 40°	26 €
Belvedere - Pologne - 40°	26 €
Russian Standard Originale - Russie - 40°	26 €
Russian Standard Platinum - Russie - 40°	26 €
Russian Standard Imperia - Russie - 40°	26 €
Zubrowka « Bison Grass » - Pologne - 40°	26 €
Beluga Noble - Russie - 40°	26 €
Beluga Transatlantic Racing - Russie - 40°	26 €
Philtre - France - 40°	26 €
Beluga Gold Line - Russie - 40°	38 €

<b>TEQUILAS, MEZCALS</b>	<b>5 CL</b>
Milagro Silver - Mexique - 40°	15 €
Mezcal Lixcho - Espadin - Mexique - 45°	15 €
Patron Silver - Mexique - 40°	18 €
Milagro Reposado - Mexique - 40°	21 €
Patron Añejo - Mexique - 40°	26 €
Milagro Select Barrel Reserve Silver - Mexique - 40°	27 €
Milagro Select Barrel Reserve Añejo - Mexique - 40°	33 €

<b>PISCOS</b>	<b>5 CL</b>
Pisco Waqar - Chili - 40°	15 €
Pisco Tabernero Acholado - Pérou - 40°	15 €

<b>SELECTION DE TONIC</b>
Fever Tree Tonic Water
Fever Tree Mediterranean Tonic
Hysope Eau Tonique
Hysope Eau Tonique Fleur de Sureau

# LES DIGESTIFS

---

## LES CALVADOS

2,5 CL

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 €

## 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 €
Mr Audry « Très Ancienne Grande Champagne » - 48°	75 €
Hennessy Paradis - 40°	95 €
Mr Audry « Très Ancien Fins Fois » - 49°	95 €
Rémy Martin Louis XIII - 40°	145 € 290 €

## LES BAS ARMAGNACS

4 CL

La Fontaine de Coincy 1963 - 40°	155 €
La Fontaine de Coincy 1950 - 40°	190 €
Castarède 1985 - 40°	27 €
Castarède 1982 - 40°	30 €
Castarède 1967 - 40°	52 €
Laberdolive 1946 - 43°	199 €
Laberdolive 1923 - 40°	280 €

# LES DIGESTIFS

---

## LES RHUMS ET SPIRITUEUX A BASE DE RHUM 5 CL

### Barbade

Mont Gay - Extra Old - 43°	21 €
La Compagnie des Indes - Barbagaya 14 ans - 43°	24 €

### Trinidad & Tobago

Angostura 1919 40°	21 €
La Compagnie des Indes - Trinidad - 15 ans - 44°	32 €

### Caraïbes

The Kraken Black spiced - 40°	21 €
-------------------------------	------

### Vénézuela

Santa Teresa 1796 - 40°	21 €
-------------------------	------

### Fidji

La Compagnie des Indes - Fidji - 10 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 - 8 ans - 59.4°	18 €
--	------

### Haïti

Clairin Casimir - 49.5°	18 €
-------------------------	------

### Brésil

Cachaça Sagatiba Cristalina - 38°	18 €
Cachaça Leblon - 40°	18 €

### Martinique

La Mauny - XO - 40°	29 €
La Favorite - Cuvée Flibuste -1991 - 40°	45 €
Très vieux Rhum J.M XO - Martinique - 45°	23 €
Rhum Vieux Clément XO - Martinique - 42°	27 €
Rhum Vieux Clément Cuvée Homère - Martinique - 44°	30 €
Rhum Vieux J.M 10 ans d'âge Millésime 2010 - Martinique - 43.4°	31 €
Très Vieux Rhum Clément l'Elixir - Martinique - 42°	34 €
Rhum Vieux J.M 10 ans d'âge Millésime 2009 - Martinique - 42.3°	34 €
Rhum Vieux J.M cuvée 1845 - Martinique - 42°	37 €
Rhum Vieux J.M 15 ans d'âge Millésime 2003 - Martinique - 41.8°	47 €
La Favorite - Cuvée La Flibuste - 1994 - Martinique - 40°	70 €
La Favorite - Cuvée La Flibuste - 1999 - Martinique - 40°	85 €
Rhum Vieux Clément 15 ans d'âge - Martinique - 42°	49 €
Très Vieux Rhum Clément Millésime 2002 - Martinique - 42°	59 €

# LES APÉRITIFS

---

## LES APÉRITIFS

**6 CL**

Campari - 21°	12 €
Aperol - 19°	12 €
Gentiane de Lure - 16°	12 €
Lillet blanc, rouge ou rosé - 17°	12 €
Martini Ambrato Riserva Speciale - 18°	15 €
Noilly Prat - 18°	15 €
Otto's Vermouth Rosé - 17°	15 €
Amaro Nonino - 35°	15 €
Martini Rubino Riserva Speciale - 18°	15 €

**4 CL**

Ricard - 45°, Pastis 51, Pernod - 40°	11 €
Pastis 51, Pernod - 40°	11 €
Pernod - 40°	11 €
Henri Bardouin - 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 Bière blonde - 6°	12 €
Socca Bière blanche - 5°	12 €
Socca Bière ambrée - 6°	12 €
Blue Coast IPA - 5.9°	12 €
Blue Coast Kawa ale - 5.5°	12 €
Blue Coast Lipa sans alcool - 0.5°	12 €

**LES MOCKTAILS** **16 CL**

**Fizz 94** **16 €**

Seedlip Spice 94 (*spiritueux sans alcool*), sirop de jasmin, jus de citron pressé, blanc d'œuf, Perrier

**Chocolate Martini** **16 €**

Expresso décaféiné, préparation au chocolat, sirop de vanille, cannelle

**Mango Mojito** **16 €**

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

**Sari Royal** **16 €**

Nectar de mangue, nectar de framboise, jus de citron vert pressé, sirop de rose

**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 €**

Café glacé maison - 20 cl **14 €**

Perrier, Evian, Badoit rouge - 33 cl **6 €**

Châteldon, Aqua Panna - 75 cl **12 €**

Thé glacé maison - 16 cl **12 €**

Limonade maison - 16 cl **12 €**

**NECTARS ET JUS**

**33 CL**

**Maison Benedetti « Bio »** **12 €**

Poire, Pêche, Abricot, Pomme, Tomate

**Maison Alain Milliat** **12 €**

Fruit de la passion, Ananas, Mangue, Litchi, Fraise, Framboise

# LE SALON DE THÉ

---

## LES CAFÉS

### PURE ORIGINE MALONGO

	Expresso	Après 19h
Colombie Supremo - doux et acidulé	7 €	11 €
Brésil Sul de Minas - doux et onctueux	7 €	11 €
Moka Sidamo d’Ethiopie - sauvage, fruité et puissant	7 €	11 €
Blue Mountain de Jamaïque - vif, corps léger et légèrement fruité	9 €	12 €

## LES THÉS ET INFUSIONS

### PALAIS DES THÉS

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

# 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 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.

*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.*