

COCKTAILS

THE LEGEND

14 CL · 35 €

ROYAL NEGRESKO

Création emblématique du premier Chef Barman du Bar du Negresco, "M. Saporta"

Emblematic creation of the first Head Barman of the Negresco Bar, "M. Saporta"

Kirsch, sirop de framboise, zeste d'orange, Champagne Blanc de Blanc, paillettes d'or

Kirsch, raspberry syrup, orange peel, Champagne and flakes of gold

WINTER CLASSIC COCKTAILS BY LE NEGRESKO

CLASSIC COCKTAILS BY LE NEGRESKO

Notre sélection de cocktails créés par ou pour des femmes à l'occasion du mois de la femme.

Our cocktails selection created by or for women for women's month.

HANKY PANKY

23 €

Créé par Ada Coleman, chef barmaid de l'hôtel Savoy de Londres pendant 23 ans.

Created by Ada Coleman, head bartender at the Savoy hotel in London for 23 years.

Gin, vermouth rouge, Fernet Branca, orange

Gin, red vermouth, Fernet Branca, orange

MARY PICKFORD

23 €

Créé en hommage à l'actrice Mary Pickford au bar de l'hôtel National à Cuba en 1920.

Created as a tribute to the actress Mary Pickford at the bar of the National hotel in Cuba in 1920.

Rhum cubain, liqueur marasquin, ananas, citron vert, grenadine

Cuban rum, marasquin liqueur, pineapple, lime, grenadine

MANHATTAN

25 €

Créé en 1874 au Manhattan Club de New York, lors d'une fête donnée par Lady Randolph Churchill.

Created in 1874 at the Manhattan Club in New York, at a party given by Lady Randolph Churchill.

Rye Whisky, vermouth rouge, Angostura Bitters

Rye Whisky, red vermouth, Angostura Bitters

COSMOPOLITAN

23 €

Créé par Cheryl Cook dans les années 1980 et popularisé par les héroïnes de Sex and the City.

Created by Cheryl Cook in the 1980s and popularised by the heroines of Sex and the City.

Vodka, Cointreau, cranberries, citron vert

Vodka, Cointreau, cranberries, lime

MARGARITA

23 €

Créé par Margarita Sames qui recevait avec son mari, des invités du monde entier dans leur maison à Acapulco.

Created by Margarita Sames who, with her husband, received guests from all over the world in their house in Acapulco.

Tequila, Cointreau, citron vert, sel

Tequila, Cointreau, lime, salt

Tous les cocktails classiques à partir de 23 € · *All classic cocktails from 23 €*

LES MOCKTAILS

WITHOUT ALCOHOL

16 €

MEDITERRANEAN SOUR

Pamplemousse, Orgeat, Citron vert, blanc d'œuf

Grapefruit, almond syrup, Lime, egg white

MANGO MOJITO

Menthe fraîche, Citron vert, mangue & Perrier

Fresh mint, lime juice, mango & Perrier

FLOWER SPARKLE

Spiritueux sans alcool Atopia, sirop de rose, citron, blanc d'œuf & Perrier

Atopia alcohol free spirit, rose syrup, lemon, white egg & Perrier

CHAMPAGNE

BY THE GLASS

15 CL

NM	Deutz Brut Classic	26 €
NM	Pierre Mignon Rosé	29 €
2011	Amour de Deutz Blanc de Blancs	45 €

BRUT AND VINTAGE

75 CL

150 CL

NM	Deutz Brut Classic	120 €	260 €
NM	Henriot Brut Souverain	130 €	
NM	Moët & Chandon Brut Imperial	150 €	
NM	Bollinger Special Cuvée	175 €	
NM	R de Ruinart	180 €	
NM	Ruinart Blanc de Blancs	260 €	
2003	Dom-Perignon « Plénitude P2 »	300 €	
2007	Bollinger - La Grande Année	300 €	
2011	Amour de Deutz - Blanc de Blancs	350 €	
2004	Billecart Salmon «Vintage»		480 €
2012	Dom-Perignon « Brut Vintage »	580 €	
2012	Krug Grande Cuvée « 170ème Édition »	650 €	
NM	Armand De Brignac « Brut Gold »	900 €	

ROSÉ AND VINTAGE

75 CL

NM	Pierre Mignon Rosé de Saignée	130 €	
NM	Castelnaud Rosé	130 €	
NM	Deutz Rosé	140 €	330 €
NM	Taittinger Prestige Rosé	150 €	
NM	Pouillon Brut Rosé 1 ^{er} Cru	150 €	
NM	Bollinger Rosé Brut	180 €	
NM	Benoit Lahay - Rosé de Macération	180 €	
NM	Billecart Salmon Brut Rosé	190 €	
NM	Ruinart Rosé	260 €	

WINE

BY THE GLASS

14 CL

WHITE WINE

Côtes de Provence	18 €
Bourgogne Chablis 1 ^{er} Cru	21 €

DESSERT WINE

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

RED WINE

Côtes de Provence	19 €
Bourgogne	22 €

ROSÉ WINE

Côtes de Provence	17 €
-------------------	------

BY THE BOTTLE

75 CL

150 CL

WHITE WINE

2021	Côtes de Provence - Château Minuty - Blanc & Or	80 €
2017	Muscadet sur Lie - Domaine J. Landon - Cuvée Haute Tradition	80 €
2020	Sancerre - Domaine Vincent Pinard - Cuvée Florès	85 €
2021	Bandol - Domaine de Terrebrune	90 €
2019	Bellet - Château de Bellet - La Chapelle	105 €
2020	Chablis 1 ^{er} Cru - Domaine Pinson - Mont-de-milieu	110 €

RED WINE

2020	Côtes de Provence - Château Minuty - Rouge & Or	80 €
2017	Savigny-lès-Beaune - 1 ^{er} Cru Domaine Olivier - Bourgogne	140 €
2017	Côte-Rôtie - Domaine Jamet (Coup de cœur du sommelier)	195 €
2017	Gevrey Chambertin - Claude Dugat	250 €
2007	Moulis - Château Maucaillou	260 €

ROSÉ WINE

2021	Côte de Provence - Clos de l'ours - L'Accent	75 €
2021	Côtes de Provence - Château Minuty - Rosé Or	80 €
2018	Le Puy - Rose-Marie	105 €

WHISKIES

FRANCE

5 CL

Origine - Elsass Whisky Single Malt - IGP - 40°	18 €
Gold - Elsass Whisky Single Malt - IGP - 40°	19 €
Domaine des Hautes Glaces - Single Rye - 44,8°	22 €
Michel Couvreur Overaged - 43°	25 €
Michel Couvreur Pale Single Single - 45°	30 €
Michel Couvreur Special Vatting - 45°	40 €
Michel Couvreur The Unexpected n°2 - Cask Strength Single Malt - 50°	40 €
Michel Couvreur Blossoming Auld Sherried - 45°	55 €
Michel Couvreur Single Malt 19 years - Alba 2002 - 45.5°	95 €
Michel Couvreur Single Malt 25 years - Very Sherried - 45°	130 €

USA

5 CL

Jack Daniel's - 40°	18 €
Maker's Mark - 45°	20 €
Gentleman Jack - 40°	20 €
Michter's US Bourbon - 45,7°	22 €
Jack Daniel's Single Barrel - 45°	29 €
Hudson Baby Bourbon - 46°	29 €
Woodford Reserve Bourbon - 43.2°	29 €
Woodford Reserve Rye - 45.2°	29 €
Whistle Pig Rye - 50°	29 €

ECOSSE

SPEYSIDE

5 CL

Cardhu 12 years - 40°	18 €
Glenfiddich 12 years - 40°	18 €
Knockando 12 years - 43°	22 €
Glenlivet 13 years First Fill - 40°	18 €
Craigellachie 13 years - 46°	22 €
Mortlach Single Malt 12 years - 43.4°	18 €
The Balvenie Double Wood 12 years - 40°	22 €
Glenfiddich Solera Reserve 15 years - 40°	22 €
Aberlour A'Bunadh - 60.3°	24 €
Glenfiddich 18 years - 40°	28 €
Glenfiddich 23 years « Grand Cru » - 40°	70 €
Glenfiddich 40 years (Bouteille N°308/600) - 45.8°	550 €

WHISKIES

HIGHLANDS

5 CL

Glenmorangie 10 years - 40°	18 €
Oban 14 years - 43°	18 €
Royal Brackla 12 years - 40°	21 €
The Dalmore 25 years - 42°	180 €

LOWLANDS

5 CL

Glenkinchie 12 years - 43°	18 €
Auchentoshan 21 years « The Nectar Of The Dailydrums » - 1997 - 53,4°	110 €

ISLANDS

5 CL

Buichladdich 2012 Islay Barley - 50°	18 €
Port Charlotte - 50°	18 €
Talisker Port Ruighe - 45.8°	21 €
Scapa Glansa - 40°	26 €
Octomore 9.1 (Most peated whisky in the world) - 59.1°	45 €
Kilchoman 13 years Bourbon Barrel Single Cask - 2007 - 54,4°	47 €
Kilchoman 14 years Cherry Hogfhead Single Cask - 2006 - 54,5°	49 €

BLENDED MALTS

5 CL

Johnnie Walker Black Label 12 years - 40°	18 €
Johnnie Walker Double Black - 40°	18 €
Chivas 12 years - 40°	18 €
Dewar's 12 years - 40°	18 €
Chivas 18 years - 40°	25 €
Johnnie Walker Blue Label - 40°	50 €

WHISKIES

IRLANDAIS

Jameson - 40°	18 €
Connemara 12 ans Peated - 40°	22 €
Waterford Organic Gaia - 50°	23 €

AUTRICHE

Eagles Single Cask 5 ans - 60.9°	21 €
----------------------------------	------

JAPONAIS

Nikka Coffey Grain - 45°	21 €
Yoichi Single Malt - 45°	23 €
The Kurayoshi 12 ans Pure Malt - 43°	39 €

TAIWAN

Kavalan Solist Ex Bourbon Cask - 58.6°	42 €
Kavalan Solist Sherry Cask - 59.4°	48 €

SPIRITS

G I N S

5 CL

Bombay Sapphire East - England - 42°	18 €
Gordon's - England - 37.5°	18 €
Gin aux Agrumes - Monaco - 40°	19 €
Tanqueray Ten - England - 47.3°	19 €
Beefeater 24 - England - 45°	21 €
Oxley - England - 47°	21 €
XII - France - 42°	21 €
Monkey 47 - Germany - 47°	22 €
Hendrick's - Scotland - 41.4°	22 €
Oli'Gin Manguin - France - 41°	22 €
The Botanist - Scotland - 46°	22 €
Hendrick's Orbium - Scotland - 43.4°	23 €
Ki No Bi - Japan - 45.7°	24 €
44°N - France - 44°	25 €
Plymouth - England - 41.2°	26 €
Accompagnement / Mixer	5 €

V O D K A S

5 CL

Absolut Blue - Sweden - 40°	18 €
Zubrowka « Bison Grass » - Poland - 40°	18 €
Guillotine Original - France - 40°	20 €
Guillotine Reserve - France - 40°	22 €
Grey Goose - France - 40°	22 €
Belvedere - Poland - 40°	22 €
Absolut Elyx - France - 40°	24 €
Guillotine Caviar - France - 40°	27 €
Accompagnement / Mixer	5 €

SPIRITS

TEQUILAS & MEZCAL S

5 CL

Mezcal Unión Uno - Mexico - 40°	18 €
Milagro Silver - Mexico - 40°	18 €
Patron Silver - Mexico - 40°	18 €
Tequila Avion - Mexico - 40°	20 €
Patron Añejo - Mexico - 40°	26 €
Milagro Select Barrel Reserve Silver - Mexico - 40°	27 €
Milagro Select Barrel Reserve Añejo - Mexico - 40°	33 €

Accompagnement / Mixer 5 €

PISCOS

5 CL

Pisco Waqar - Chile - 40°	18 €
Pisco Demonio de los Andes Quebranta - Peru - 40°	18 €

Accompagnement / Mixer 5 €

CALVADOS

5 CL

Calvados Pays d'Auge Roger Groult

Vénérable - 41°	18 €
Reserve Ancestrale - 40°	85 €

COGNACS

2,5 CL

5 CL

Martell VSOP - 40°	18 €
Delamain Pale & Dry - 40°	35 €
Hennessy XO - 40°	37 €
Rémy Martin XO - 40°	37 €
Martell Cordon Bleu - 40°	37 €
Courvoisier XO - 40°	37 €
Tesseron Lot 53 - 40°	49 €
Mr Audry « Très Ancienne Grande Champagne » - 48°	75 €
Mr Audry « Très Ancien Fins Fois » - 49°	95 €
Rémy Martin Louis XIII - 40°	145 € 290 €

SPIRITS

BAS ARMAGNACS

4 CL

La Fontaine de Coincy 1963 - 40°

155 €

La Fontaine de Coincy 1950 - 40°

190 €

Castarède 1997 - 40°

22 €

Castarède 1987 - 40°

26 €

Castarède 1982 - 40°

30 €

Castarède 1967 - 40°

52 €

Laberdolive 1946 - 43°

199 €

Laberdolive 1923 - 40°

280 €

E A U X - D E - V I E

5 CL

Kirsch from Alsace IGP Lehmann - 45°

16 €

Mirabelle plum from Alsace IGP Lehmann - 45°

16 €

Quetsch from Alsace IGP Lehmann - 45°

16 €

Poire Williams Rouge - Coeur de Chauffe - Manguin - 47°

30 €

Grappa Riserva Antica Cuvée 5 years Nonino - 43°

22 €

Grappa Riserva 8 years - 43°

34 €

SPIRITS

R H U M

5 CL

Barbados

Mont Gay - Extra Old - 43°

21 €

Caribbean

The Kraken Black spiced - 40°

21 €

Venezuela

Santa Teresa 1796 - 40°

23 €

Cuba

Havana Club - 3 years - 40°

18 €

Havana Club - 7 years - 40°

20 €

Pacto Navio - 40°

21 €

Puerto Rico

Bacardi 8 years - 40°

22 €

Guatemala

Zacapa Centenario 23 - Guatemala - 40°

25 €

Zacapa Centenario XO - 40°

39 €

Jamaica

Appleton Estate 2003 - 100% Pot Still - 18 years - 63.0°

58 €

Accompagnement / Mixer

5 €

SPIRITS

R H U M

5 CL

Haïti

Clairin Casimir - 49.5°

18 €

Brasil

Cachaça Leblon - 40°

18 €

Cachaça Engenho da Vertente - 40°

20 €

Martinique

Rhum Vieux Clément Cuvée Homère - 44°

30 €

Rhum Vieux J.M 10 years vintage 2009 - 42.3°

34 €

Rhum Vieux J.M cuvée 1845 - 42°

37 €

Rhum Vieux Clément 15 years - 42°

49 €

Rhum Vieux J.M 15 years vintage 2003 - 41.8°

47 €

Très Vieux Rhum Clément vintage 2002 - 42°

59 €

La Favorite - Cuvée La Flibuste - 1994 - 40°

70 €

La Favorite - Cuvée La Flibuste - 1999 - 40°

85 €

Accompagnement / Mixer

5 €

APERITIFS

APERITIFS

6 CL

Campari - 21°	16 €
Gentiane de Lure - 16°	16 €
Lillet white, red or rosé - 17°	16 €
Martini Ambrato Riserva Speciale - 18°	16 €
Noilly Prat - 18°	16 €
Otto's Vermouth Rosé - 17°	16 €
Amaro Nonino - 35°	16 €
Martini Rubino Riserva Speciale - 18°	16 €
Fernet-Branca - 39°	16 €
Vermouth de forcalquier - 18°	16 €
Vermouth del professor - 18°	16 €

4 CL

Ricard - 45°	16 €
Pernod - 40°	16 €
Henri Bardouin - 45°	17 €
Absinthe Grande Absente - 69°	18 €

8 CL

Porto Taylor's blanc Chip Dry - 20°	18 €
Porto Taylor's Tawny 10 years - 20°	24 €
Porto Niepoort 30 years - 20.5°	45 €
Porto Taylor's Single harvest Port 1969 - 20.5°	132 €

LOCAL CRAFT BEERS

33 CL

Socca Bièra blonde - 6°	12 €
Socca Bièra blanche - 5°	12 €
Socca Bièra ambrée - 6°	12 €
Blue Coast IPA - 5.9°	12 €
Blue Coast Kawa Stout - 5.2°	12 €
Blue Coast Lager - 4.4°	12 €
Blue Coast LIPA alcohol free - 0.5°	9 €

APERITIFS

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Cherry - 33 cl	9 €
Orangina - 25 cl	9 €
Bitter San Pellegrino - 10 cl	9 €
Suze Tonic 0% Alc - 25 cl	9 €
Fever Tree Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic, Mediterranean Tonic - 20 cl	9 €
Fuze Tea - 33 cl	9 €
Sprite - 33 cl	9 €
Perrier, Badoit rouge - 33 cl	6 €
Châteldon, Aqua Panna - 75 cl	12 €
Homemade lemonade - 16 cl	14 €

JUICES

33 CL

Maison Benedetti « Bio »

12 €

Pear, Peach, Apricot, Apple, Tomato

Maison Alain Milliat

12 €

Passion fruit, Pineapple, Mango, Strawberry, Raspberry

TEA AND COFFEE

COFFEE PURE ORIGINE MALONGO

	Espresso	After 7 pm
Colombie Supremo - soft and sour	9 €	11 €
Brasilian Sul de Minas - soft and smooth	9 €	11 €
Ethiopian Moka Sidamo - wild, fruity and powerfull	9 €	11 €

TEAS AND HERBAL TEAS FROM LE PALAIS DES THÉS

Earl Grey Blue of London - Thé noir du Yunnan associé à des notes délicates de bergamote <i>Yunnan black tea with delicate bergamot</i>	10 €	12 €
Long Jing - Thé Vert de la région de Zhejiang en Chine <i>Chinese green tea from the region of Zhejiang</i>	10 €	12 €
Hammam Tea - Thé vert parfumé aux notes de fleurs et fruits rouges <i>Chinese green tea from the region of Zhejiang</i>	10 €	12 €
Sencha Ariake - Thé vert du Japon <i>Japanese green tea</i>	10 €	12 €
Songes - Thé Oolong parfumé aux fleurs et à l'écorce de citron <i>Oolong tea perfumed with flowers and lemon peel</i>	10 €	12 €
Darjeeling Margaret's Hope - Darjeeling d'été, boisé et fruité <i>Summer Darjeeling tea, dark and fruity</i>	10 €	12 €
Rooibos - Rooibos d'Afrique du Sud à la vanille <i>South african Rooibos with vanilla</i>	10 €	12 €
Verveine - Infusion <i>Verbena - herbal tea</i>	10 €	12 €
Camomille - Infusion <i>Camomilla - herbal tea</i>	10 €	12 €
Menthe fraîche - Infusion <i>Fresh mint - herbal tea</i>	10 €	12 €

HOT DRINKS

Café Americain · <i>American Coffee</i>	10 €	12 €
Café au lait · <i>Coffee with milk</i>	10 €	12 €
Cappuccino	10 €	12 €
Chocolat chaud · <i>Hot chocolate</i>	11 €	14 €
Café ou Chocolat « Viennois » · <i>Coffe or Chocolate (with whipped cream)</i>	11 €	14 €
Latte Macchiato	11 €	12 €
Irish Coffee	25 €	25 €

Tax included - alcohol is dangerous for health, drink responsibly

LES SALÉS

Houmous de pois chiche et crackers de focaccia <i>Chickpea hummus and crispy foccacia</i>	✓ 🍷 🌱 🌾 🌿 🍷 🍷 🍷	15 €
Brochettes de volaille laquées, grenade et coriandre <i>Lacquered poultry skewers with pomegranate and coriander</i>	🍷 🌾 🌿 🌿 🌿 🌿 🍷	15 €
Bouchées croustillantes de légumes à la menthe et sauce sésame <i>Vegetable croquettes with mint and sesame sauce</i>	✓ 🍷 🌱 🌾 🌿 🌿 🌿 🍷 🍷 🍷	15 €
Panisses croustillants et Aioli truffé <i>Chickpea panisse and truffled Aioli</i>	✓ 🍷 🌾 🌿 🌿 🍷	15 €
Focaccia grillée à la truffe <i>Grilled focaccia with truffle</i>	✓ 🍷 🌾 🌿 🍷	22 €
Caviar de Sologne, blinis et condiments <i>French caviar from Sologne served with blinis and condiments</i>	🌾 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	10g - 40 € / 30g - 120 € 50g - 200 € / 100g - 400 €

ROLLS BY HOMER LOBSTER



Mini Lobster rolls <i>Mini lobster rolls</i>	🌾 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	30 €
Mini brioches au pastrami de saumon <i>Mini salmon pastrami rolls</i>	🌾 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	22 €

LES SUCRÉS

Glaces / Ice cream <i>Pistache, Café, Chocolat, Vanille, Caramel fleur de sel</i> <i>Pistachio, Coffee, Chocolate, Vanilla, Salted Caramel</i>	✓ 🍷 🌿 🌿 🍷 🍷	6 €/boule
Sorbets <i>Fraise, Framboise, Passion, Mangue, Citron</i> <i>Strawberry, Raspberry, Passion, Mango, Lemon</i>	✓ 🌿 🌿 🍷	6 €/boule
Assortiment de 6 macarons <i>Assortment of 6 macarons</i>	✓ 🍷 🍷 🍷 🍷	16 €
Moelleux chocolat noir et glace vanille <i>Dark chocolate cake with vanilla ice cream</i>	✓ 🌾 🌿 🌿 🍷 🍷 🍷	16 €
Tiramisu café <i>Tiramisu with coffee</i>	✓ 🌾 🌿 🍷 🍷 🍷	16 €
Cookie chocolat blanc et pistache, crème glacé pistache <i>White chocolate and pistachio cookie, pistachio ice cream</i>	✓ 🌾 🌿 🍷 🍷 🍷	16 €

Servi de 10h30 à 22h30. Served from 10:30am to 10:30pm

Contient : 🌾 Gluten 🍷 Œuf 🌿 Arachide 🌿 Soja 🍷 Lait 🍷 Fruit à coque 🍷 Moutarde 🍷 Poisson 🍷 Crustacé 🍷 Sulfite 🌿 Graines de sésame 🌿 Céleri ✓ Plat Végétarien 🌱 Plat Végan
 Contains : 🌾 Gluten 🍷 Egg 🌿 Peanuts 🌿 Soya 🍷 Milk 🍷 Nuts 🍷 Mustard 🍷 Fish 🍷 Crustacean 🍷 Sulphite 🌿 Sesame seeds 🌿 Celery ✓ Vegetarian Dish 🌱 Vegan Dish

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'Alcayete avec le Prince d'Arenberg. 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 (XVIII^{ème} 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 XIX^{ème} 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 1^{er} 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 Alcayete to the Prince of Arenberg. 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.