

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.

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.

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).

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).

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).

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).

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.

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.

COCKTAILS

THE LEGEND ROYAL NEGRESCO

Création emblématique du premier Chef Barman du Bar du Negresco, "M. Saporta" 35 €
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

SIGNATURE 2023

Pour les 110 ans du Negresco nous vous proposons des cocktails signature aux saveurs
et coutumes de la « Belle Époque » (1871-1914)

*For the 110 years of the Negresco we offer you signature cocktails with the flavors
and customs of the "Belle Epoque" (1871-1914)*

LE MELBA

28 €

Aux saveurs de framboise, vanille & pêche façon milk punch clarifié
Notre clin d'œil à la pêche melba du Chef Auguste Escoffier
*The flavor of raspberry, vanilla & peach made such as clarified milk punch
Our nod to Chef Escoffier's melba peach*

L'APÉRITIF

27 €

Quinquina rouge de France le Saint Raphaël, Rhum Saint James VSOP & liqueur de cacao blanc
Le quinquina fût un apéritif tendance à cette période en France
*Cinchona red from France Saint Raphaël, Rum Saint James VSOP & white cocoa liquor
Cinchona was a trendy aperitif of this period in France*

L'ABSINTHE

29 €

Redécouvrir l'absinthe du début du 19^{ème} siècle
Accompagné d'eau infusée au concombre, citron, fleur d'oranger & romarin
*Rediscover absinthe from the early 19th century
Served with cucumber, lemon, orange blossom & rosemary infused water*

LA ROSE

31 €

Champagne rosé, liqueur de fleur de sureau & rose de Grasse
Notre hommage aux rosiers de la Belle Époque
*Rosé Champagne, elderflower liqueur & Grasse rose
Our tribute to the roses of the Belle Epoque*

L'ÉPI

28 €

Gin Monkey 47, cordial de blé, citron & émulsion d'amande
Le blé fut une céréale très convoitée au début du XIX siècle
*Gin Monkey 47, wheat cordial, lemon & almond emulsion
Wheat was a highly coveted grain in the early 19th century*

BAR FOOD

LES SALÉS

Servi de 12h00 à 22h30. Served from 12:00am to 10:30pm

Focaccia à la truffe · <i>Truffle Focaccia</i>	25 €
Ravioli croustillant, épinards & ricotta · <i>Crispy ravioli, spinach & ricotta</i>	17 €
Brochettes de poulet teryaki · <i>Chicken teryaki skewers</i>	17 €
Crevette torpedo avec sauce sweet & chili · <i>Torpedo shrimp with sweet & chilli sauce</i>	18 €
Tarama à la truffe d'été, concombre et blinis · <i>Tarama with summer truffle, cucumber and blinis</i>	25 €
Panisse croustillant et aïoli truffé · <i>Crispy panisse and truffled aioli</i>	17 €
Houmous de pois chiches et craker's de focaccia · <i>Chickpea hummus and focaccia crackers</i>	17 €
Jambon italien affiné, gressin · <i>Cured Italian ham, breadstick</i>	30 €

CAVIAR

Caviar de Sologne, blinis et condiments	10g - 40 €
<i>French caviar from Sologne served with blinis and condiments</i>	50g - 200 € / 100g - 400 €

ROLLS BY HOMER LOBSTER



Mini Lobster roll	30 €
-------------------	------

LES SUCRÉS

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 et glace café · <i>Tiramisu with coffee ice cream</i>	16 €
Cookie chocolat blanc et pistache, glace pistache <i>White chocolate and pistachio cookie, pistachio ice cream</i>	16 €

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. A full detailed allergens list is available on request.

COCKTAILS

Les classiques aux saveurs de printemps by Le Negresco

LAST WORD	25 €
Chartreuse verte, gin Hendrick's, maraschino & jus de pomme Granny Smith <i>Green Chartreuse, Hendrick's gin, maraschino & Granny Smith apple juice</i>	
MARGARITA	24 €
Tequila Milagro silver, Cointreau, citron vert, sirop de piment & noisette <i>Tequila Milagro silver, Cointreau, lime, spicy chilli & hazelnut syrup</i>	
VIEUX CARRÉ	24 €
Cognac infusé aux noix, Woodford rye, Vermouth rouge, Bénédictine D.O.M., Peychaud's bitters <i>Cognac infused with walnut, Woodford rye, Red Vermouth, Bénédictine D.O.M., Peychaud's bitters</i>	
MULE	24 €
Absolut Elyx, jus de poire frais, ginger beer, citron vert <i>Absolut Elyx, fresh pear juice, ginger beer, lime</i>	

LES MOCKTAILS

WITHOUT ALCOHOL

MEDITERRANEAN SOUR	17 €
Pamplemousse, orgeat, citron vert, blanc d'œuf <i>Grapefruit, almond syrup, Lime, egg white</i>	
MANGO MOJITO	17 €
Menthe fraîche, citron vert, mangue & Perrier <i>Fresh mint, lime juice, mango & Perrier</i>	
FLOWER SPARKLE	17 €
Spiritueux sans alcool Atopia, sirop de rose, citron, blanc d'œuf & Perrier <i>Atopia non-alcoholic spirits, rose syrup, lemon, egg white & Perrier</i>	

Tous les Classiques sont à partir de 23 €
All the Classics are from 23 €

CHAMPAGNE ET VIN AU VERRE

La sélection du moment

18 CL

CHAMPAGNE

NM Deutz Brut Classique	26 €
NM Deutz Brut Rosé	29 €
2013 Amour de Deutz Blanc de Blancs	45 €

WHITE WINE

Côtes de Provence	19 €
Bourgogne Chablis 1 ^{er} Cru	28 €

RED WINE

Côtes de Provence	19 €
Bourgogne Savigny 1 ^{er} Cru	30 €

ROSÉ WINE

Côtes de Provence	20 €
-------------------	------

DESSERT WINE

2018 Muscat du Cap Corse	22 €
--------------------------	------

LE CHAMPAGNE

75 CL

BRUT AND VINTAGE

NM Deutz Brut Classique	150 €
NM Bollinger Special Cuvée	180 €
NM R de Ruinart	200 €
NM Pierrer-Jouët Blanc de Blancs	260 €
2013 Amour de Deutz Blanc de Blancs	350 €
2013 Dom Pérignon Vintage	980 €
NM Krug « 162 ^{ème} Edition »	1 050 €
2015 Cristal Roederer	1 200 €

ROSÉ AND VINTAGE

NM Deutz Rosé	190 €
NM Bollinger Rosé	250 €
2009 Dom Ruinart Rosé	820 €
2013 Cristal Rosé	1 750 €

LE VIN

75 CL

WHITE WINE

2022 Côtes de Provence – Peyrassol	90 €
2020 Bourgogne – Chablis 1 ^{er} Cru, Domaine Pinson	150 €
2020 Vallée du Rhône – Châteauneuf du Pape, Clos du Mont Olivier	200 €
2020 Bourgogne – Puligny-Montrachet, Olivier Leflaive	370 €
2018 Bourgogne – Bâtard-Montrachet	1 200 €

RED WINE

2020 Côtes de Provence – Peyrassol	90 €
2018 Bourgogne – Savigny Les Beaune 1 ^{er} Cru Domaine Antoine Olivier	160 €
2012 Bordeaux – Château Massereau	200 €
2018 Côte Rôtie – Domaine Jamet	350 €
2007 Bordeaux – Château Angelus 1 ^{er} Grand Cru A	1 350 €

ROSÉ WINE

2022 Côtes de Provence – Peyrassol	120 €
2022 Bandol – Domaine de Terrebrune	90 €
Côtes de Provence – Garrus	375 €

LES CONSEILS DU CHEF

5 CL

GIN & VODKA TONIC

Gin aux Agrumes de Monaco et zeste de citron jaune <i>Citrus gin from Monaco with lemon peel</i>	23 €
Gin 44°N et rose séchée <i>Gin 44°N and dried rose</i>	25 €
Hendrick's et concombre <i>Gin Hendrick's and cucumber</i>	24 €
Vodka 06 et romarin tonic <i>Vodka 06 ans rosemary tonic</i>	25 €
Vodka Guillotine Heritage et ginger beer <i>Vodka Guillotine Heritage and ginger beer</i>	24 €
Mixer	5 €

TEQUILA & MEZCAL

Milagro Silver Select Barrel	27 €
Clase Azul reposado	68 €
Clase Azul Mezcal	138 €

RHUM

Abuelo XV	29 €
Clément 1970	345 €

WHISKIES

Michel Couvreur Single Malt 19 ans - Alba 2002	95 €
The Kurayoshi 12 ans Pure Malt	39 €
Macallan 18 ans	370 €
Glenfiddich 40 ans	550 €

COGNAC, BAS ARMAGNAC, CALVADOS & GRAPPA

Cognac Camus XO	90 €
Cognac Mr. Audry « Très ancienne Grande Champagne »	75 €
Cognac Rémy Martin Louis XIII	290 €
Armagnac La Fontaine de Coigny 1963	155 €
Calvados Roger Groult Réserve Ancestrale	85 €
Grappa Nonino 28 ans	195 €

CIDRE ET BIERES 100% LOCALES

33 CL

Cidre - Bio 5.2°	12 €
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 - 5.5°	12 €
Blue Coast LIPA alcohol free - 0.5°	12 €

APÉRITIF & VERMOUTH

5 CL

Campari	16 €
Amaro Nonino	16 €
Ramazotti Amaro	16 €
Gentiane de Lure	16 €
Suze	16 €
Pimm's	16 €
Picon	16 €
Rinquinquin	16 €
Lillet blanc, rouge ou rosé	16 €
Ramazotti Rosato	16 €
Noilly Prat	16 €
Vermouth de Forqualquier	16 €
Martini Ambrato Riserva Speciale	16 €
Otto's Vermouth Rosé	16 €
Vermouth Del Professore	16 €
Martini Rubino Riserva Speciale	16 €
L'Imperiale - Vermouth di Torino - Da Barolo DOGC 2016	30 €
Ricard	16 €
Pastis 51	16 €
Pernod	16 €
Henri Bardouin	16 €
Absinthe Grande Absente	18 €

PORTO

	8 C L
Porto Taylor's blanc Chip Dry	18 €
Porto Niepoort 10 years	24 €
Porto Niepoort 30 years	45 €
Porto Taylor's Single Harvest Port 1969 - 20 years	132 €

LIQUEURS

	5 C L
Chartreuse Jaune & Verte	18 €
Chartreuse M.O.F.	25 €
Chartreuse du 9ème Centenaire	29 €
Liqueur d'Elixir de Chartreuse	26 €
Chartreuse V.E.P. Verte	40 €
Chartreuse V.E.P. Jaune	45 €
Chartreuse Verte	300 €
Liqueur Manguin Clémentine Corse	18 €
Liqueur Manguin Bergamote	18 €
Liqueur L'Orangerie de Monaco	16 €
Liqueur Soleia Nice	16 €
Limoncello	16 €
Cointreau	16 €
Get 27	16 €
Fernet Branca	16 €
Sambuca	16 €
Drambuie 15 ans	16 €
Liqueur à la rose de Centifolia	16 €

GIN

5 CL

Gin aux Agrumes - Monaco	19 €
44°N - France	25 €
Bombay - Angleterre	18 €
Oli'Gin - France	22 €
Gin XII - France	21 €
Gin du Mont Blanc - France	23 €
The Botanist - Ecosse	22 €
Tanqueray Ten - Angleterre	19 €
Beefeater - Angleterre	21 €
Monkey 47 - Allemagne	22 €
Hendrick's - Ecosse	22 €
Ki No Bi - Japon	24 €
Mixer	5 €

VODKA

5 CL

Cîroc - France	18 €
Vodka 06 - France	20 €
Guillotine Original - France	20 €
Guillotine Heritage - France	22 €
Grey Goose - France	22 €
Belvedere - Pologne	22 €
Absolut Elyx - Suède	24 €
Elit - Lettonie	28 €
Mixer	5 €

TEQUILA & MEZCAL

	5 CL
Mezcal Herencia De Sanchez Espadin	18 €
Patron Silver - Mexique	18 €
Patron Anejo - Mexique	26 €
Avion Silver - Mexique	20 €
Milagro Silver - Mexique	18 €
Clase Azul Plata - Mexique	45 €
Clase Azul Reposado - Mexique	68 €
Clase Azul Mezcal - Mexique	138 €
Clase Azul Anejo - Mexique	230 €
Mixer	5 €

PISCO

	5 CL
Pisco Waqar - Chile	18 €
Pisco Demonio de Los Andes - Peru	18 €
Mixer	5 €

WHISKIES

5 CL

FRANCE

Bellevoie Blanc	22 €
Bellevoie Noir	36 €

Sélection Michel Couvreur :

- Blossoming Auld Sherried	55 €
- Single Malt 19 years - Alba 2002	95 €
- Single Malt 25 years - Very Sherried	130 €

USA

Jack Daniel's	18 €
Maker's Mark	20 €
Michter's Bourbon	22 €
Gentleman Jack	22 €
Jack Daniel's Single Barrel	29 €
Woodford Reserve Bourbon	29 €
Woodford Reserve Rye	29 €
WhistlePig 10 years Rye	29 €

JAPAN

Nikka Coffey Grain	21 €
Yoichi Single Malt	23 €
The Kurayoshi 12 years Pure Malt	39 €

TAIWAN

Kavalan Solist Ex-Bourbon Cask	42 €
--------------------------------	------

IRELAND

Jameson « Black Barrel »	18 €
Waterford Organic Gaia 2.1	23 €

Mixer	5 €
-------	-----

SPEYSIDE

Glenfiddich 12 years	18 €
Glenlivet 13 years First Fill	18 €
The Balvenie Double Wood 12 years	22 €
Knockando 12 years	22 €
Glenfiddich Solera Reserve 15 years	22 €
Aberlour A'Bunadh	24 €
Glenfiddich 18 years	28 €
Glenfiddich 21 years « Grand Reserva »	48 €
Glenfiddich 23 years « Grand Cru »	70 €
Macallan 18 years	370 €
Glenfiddich 40 years (Bouteille N°308/600)	550 €

HIGHLANDS

Glenmorangie 10 years	18 €
Oban 14 years	18 €
The Dalmore 25 years	180 €

LOWLANDS

Glenkinchie 12 years	18 €
Auchentoshan 21 years « The Nectar Of The Dailydrums » - 1997	110 €

ISLANDS

Bruichladdich 2012 Islay Barley	18 €
Port Charlotte	18 €
Talisker Port Ruighe	21 €
Scapa Glansa	26 €
Octomore 12.1	45 €
Kilchoman 13 years Bourbon Barrel Single Cask - 2007	47 €
Kilchoman 14 years Cherry Hogfhead Single Cask - 2006	49 €
Laphroaig 33 years	230 €

BLENDED MALTS

Johnnie Walker Black Label 12 years	18 €
Chivas 12 years	18 €
Chivas 18 years	25 €
Johnnie Walker Blue Label	50 €

Mixer	5 €
-------	-----

RHUM

5 CL

BARBADOS

Mont Gay - Extra Old

21 €

CARRIBEAN

The Kraken Black spiced

21 €

Rhum Vieux à la rose de Grasse

25 €

VENEZUELA

Santa Teresa 1796

21 €

CUBA

Havana Club - 3 years

18 €

Havana Club - 7 years

20 €

Pacto Navio

21 €

PANAMA

Abuelo XV

29 €

PUERTO RICO

Bacardi 8 years

22 €

GUATEMALA

Zacapa Centenario 23

25 €

Passador de Oro

35 €

JAMAÏQUE

Appleton 2003

58 €

BRASIL

Cachaça Engenho Da Vertente

20 €

Cachaça Leblon

18 €

MARTINIQUE

Rhum Vieux J.M 10 years vintage 2009 - Martinique

34 €

Rhum Vieux J.M cuvée 1845 - Martinique

37 €

La Favorite - Cuvée La Flibuste - 1999 - Martinique

85 €

Rhum Vieux Clément 15 years - Martinique

49 €

Clément 1970

355 €

Mixer

5 €

CALVADOS

	2 CL	5 CL
L'Originale Dupont		20 €
Vénérable Roger Groult		20 €
Doyen d'Âge Roger Groult		34 €
Réserve Ancestrale Roger Groult		85 €

COGNAC

Rémy Martin VSOP		18 €
Hennessy XO		37 €
Rémy Martin XO		45 €
Martell Cordon Bleu		37 €
Courvoisier XO		37 €
Tesseron Lot 53		49 €
Mr Audry « Très Ancienne Grande Champagne »		75 €
Mr Audry « Très Ancien Fins Bois »		95 €
Frapin Château Fontpinot XO		29 €
Frapin Multimillésime		63 €
Camus XO		90 €
Hennessy Paradis		250 €
Rémy Martin Louis XIII	145 €	290 €

INCLASSABLE

Thoreau		21 €
---------	--	------

BAS ARMAGNAC

5 CL

La Fontaine de Coincy 1963	155 €
La Fontaine de Coincy 1950	190 €
Castarède 25 ans	26 €
Castarède 1987	26 €
Castarède 1967	52 €

EAU-DE-VIE

Kirsch from Alsace IGP Lehmann	18 €
Framboise Brana	30 €
Poire Cœur de chauffe de Manguin	25 €
Vieille Prune Louis Roque	18 €
Grappa Riserva Antica Cuvée 5 ans Nonino	22 €
Grappa Riserva 8 ans Nonino	34 €
Grappa Nonino 28 ans	195 €
Vieux Marc Pinot Gris Kreydenweiss	18 €

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Cherry - 33 cl	10 €
Orangina - 25 cl	10 €
Bitter San Pellegrino - 10 cl	10 €
Schweppes Selection Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Hibiscus - 20 cl	10 €
Fever-Tree Mediterranean Tonic	10 €
Suze Tonic Zero	10 €
Kombucha Bio de Grasse	10 €
Fuze Tea Pêche	10 €
Sprite	10 €
Châteldon, San Pellegrino, Aqua Panna, Vittel - 75 cl	12 €
Homemade lemonade - 16 cl	15 €

J U S

Maison Benedetti « Bio » Pêche, Poire, Abricot, Pomme, Tomate <i>Peach, Pear, Apricot, Apple, Tomato</i>	12 €
Maison Alain Milliat Passion, Ananas, Mangue, Fraise, Framboise <i>Passion fruit, Pineapple, Mango, Strawberry, Raspberry</i>	12 €

F R A I S

Orange, Pamplemousse <i>Orange, Grapefruit</i>	15 €
---	------

CAFÉ

MALONGO

Colombie IGP - Suave et fruité	10 €
<i>Colombia IGP - Fruity and mellow</i>	
Brésil Sul de Minas - Puissant, parfumé et onctueux	10 €
<i>Brazil Sul de Minas - Rich, strong and smooth</i>	
Moka d'Éthiopie - Parfumé, corsé et arômes sauvages	10 €
<i>Ethiopian Moka - Rich and full-bodied with wild aromas</i>	

HOT DRINKS

Café au lait	12 €
<i>Coffee with milk</i>	
Cappuccino	12 €
Chocolat chaud	12 €
<i>Hot Chocolate</i>	
Chocolat ou Café "Viennois"	14 €
<i>Coffee or Chocolate "Viennois" (with whipped cream)</i>	
Latte Macchiato	14 €
Matcha Latte	14 €
Irish Coffee	25 €

THÉ

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>	12 €
Long Jing - Thé Vert de la région de Zhejiang en Chine <i>Chinese green tea from the region of Zhejiang</i>	12 €
Hammam Tea - Thé vert parfumé aux notes de fleurs et fruits rouges <i>Green perfume with flowers and red fruit</i>	12 €
Sencha Yama - Thé vert du Japon <i>Japanese green tea</i>	12 €
Thé blanc - Bai Mu Dan de Chine <i>Bai Mu Dan white tea from China</i>	12 €
Songes - Thé Oolong parfumé aux fleurs et à l'écorce de citron <i>Oolong tea perfumed with flowers and lemon peel</i>	12 €
Darjeeling Margaret's Hope - Darjeeling d'été boisé et fruité <i>Summer Darjeeling tea, dark and fruity</i>	12 €
Rooibos d'Afrique du Sud à la vanille - Infusion <i>South African Rooibos with vanilla</i>	12 €
Verveine - Infusion <i>Verbena - Herbal tea</i>	10 €
Camomille - Infusion <i>Camomila - Herbal tea</i>	10 €
Menthe fraîche - Infusion <i>Fresh mint - Herbal tea</i>	10 €



LE NEGRESCO