

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 - 18 cl

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

COCKTAILS

Les classiques aux saveurs de printemps by Le Negresco

SPRING CAÏPIROVSKA

Vodka 06, fraise, rhubarbe & citron vert

Strawberry, rhubarb & lime Vodka 06

24 €

SPRING GIN FIZZ

Mezcal, Poireau, kiwi, citron & eau gazeuse

Mezcal, leek, kiwi, lemon & soda water

25 €

SPRING DAIQUIRI

Rhum Agricole Brun, avocat, mangue, citron & cumin

Dark Agricultural Rum with avocado, mango, lemon & cumin

26 €

SPRING NEGRONI SOUR

Gin aux agrumes de Monaco, Vermouth rouge, Aloura Bitter, betterave & citron

Gin aux agrumes de Monaco, red Vermouth, Aloura Bitter, beetroot & lemon

27 €

Tous les Classiques sont à partir de 23 €

All the Classics are from 23 €

BAR FOOD

LES SALÉS

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

Raviolis croustillants, épinards et ricotta · <i>Crispy raviolis, spinach and ricotta</i>	17 €
Panisses croustillantes et aioli truffé · <i>Crispy panisses and truffled aioli</i>	17 €
Bâtonnets de légumes, sauce raïta aux herbes · <i>Vegetable sticks, herb raita sauce</i>	17 €
Sélection de fromages de la Maison Nery et condiments <i>Selection of cheeses from Maison Nery with condiments</i>	20 €
Arancini à la mozzarella fumée · <i>Arancini with smoked mozzarella</i>	21 €
Focaccia à la truffe d'été · <i>Summer truffle focaccia</i>	25 €
Crudo de thon saku, sauce ponzu · <i>Saku tuna crudo, ponzu sauce</i>	27 €
Croq'truffe, Bresaola italienne et Comté · <i>Croq'truffle, Italian Bresaola and Comté cheese</i>	30 €
Foie gras de canard confit, condiment de saison et pain toasté <i>Confit duck foie gras, seasonal condiment and toasted bread</i>	30 €
Jambon italien affiné, gressins · <i>Cured Italian ham, breadsticks</i>	30 €

CAVIAR

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

ROLLS BY HOMER LOBSTER



Mini Lobster rolls	30 €
--------------------	------

LES SUCRÉS

Assortiment de 6 macarons · <i>Assortment of 6 macarons</i>	16 €
Mi-cuit gianduja et chocolat noir 70%, glace noisette <i>Half-baked gianduja and 70% dark chocolate cake, hazelnut ice cream</i>	17 €
Tiramisu, émulsion cappuccino · <i>Tiramisu, cappuccino emulsion</i>	17 €
Vacherin sorbet citron et fruits rouges, meringue croquante <i>Vacherin with lemon and red fruit sorbet and crunchy meringue</i>	18 €

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine française sauf autre mention dans l'intitulé.
A full detailed allergens list is available on request. All our meats are of French origin unless otherwise stated.

LES MOCKTAILS

SANS ALCOOL · WITHOUT ALCOHOL

MEDITERRANEAN SOUR - 15 cl	16 €
Pamplemousse, orgeat, citron vert et émulsifiant <i>Grapefruit, almond syrup, lime and emulsifier</i>	
PICCOLINO - 15 cl	16 €
Spiritueux sans alcool G Sober Spirits, liqueur amère sans alcool Amaro, jus de pomme et sirop de thym <i>Alcohol-free spirit G Sober Spirits, alcohol-free bitter liqueur Amaro, apple juice and thyme syrup</i>	
BRIGHT & STORMY	16 €
Rhum sans alcool Sober Spirits, citron vert & ginger beer <i>Alcohol-free Rum Sober Spirits, lime & ginger beer</i>	

CHAMPAGNE ET VIN AU VERRE

La sélection du moment

18 CL

CHAMPAGNE

NM Deutz Brut Classique	26 €
NM Deutz Brut Rosé	29 €
NM Perrier-Jouët Blanc de Blancs	37 €

WHITE WINE

AOP Côtes de Provence, Château Peyrassol	19 €
AOP Sancerre, Domaine Denizot « Osmoze »	24 €
AOP Chablis 1 ^{er} Cru Mont de Milieu, Domaine Pinson Frères	28 €

RED WINE

AOP Côtes de Provence, Château Peyrassol	19 €
AOP Saint Emilion, La Closerie de Fourtet	26 €
AOP Savigny-les-Beaune 1 ^{er} Cru les Peuillettes, Domaine Antoine Olivier	28 €

ROSÉ WINE

AOP Côtes de Provence, Clos Peyrassol	22 €
---------------------------------------	------

DESSERT WINE

AOP Muscat du Cap Corse, Domaine Pieretti	22 €
---	------

AOP (Appellation d'Origine Protégée) garantit l'origine et la qualité selon des règles strictes. Peut contenir des sulfites, œufs et produits laitiers.
AOP (Protected Designation of Origin) ensures origin and quality under strict regulations. May contain sulfites, eggs, and dairy products.

LE CHAMPAGNE

75 CL

BRUT AND VINTAGE

NM Deutz Brut Classique	150 €
NM Bollinger Special Cuvée	180 €
NM Billecart Salmon Brut	200 €
NM Perrier-Jouët Blanc de Blancs	260 €
NM Ruinart Blanc de Blancs	280 €
2013 Amour de Deutz Blanc de Blancs	350 €
2013 Dom Pérignon Vintage	980 €
2015 Cristal Roederer	1 200 €

ROSÉ AND VINTAGE

NM Deutz Rosé	190 €
NM Bollinger Rosé	250 €
NM Billecart Salmon Brut Rosé	250 €
NM Ruinart Rosé	280 €
2013 Amour de Deutz Rosé	390 €
2009 Dom Ruinart Rosé	820 €
2013 Cristal Rosé	1 750 €

LE VIN

75 CL

WHITE WINE

2023 Provence – AOP Côtes de Provence, Château Peyrassol	90 €
2023 Vallée de la Loire – AOP Sancerre, Domaine Denizot « Osmosze »	110 €
2022 Bourgogne – AOP Chablis 1 ^{er} Cru, Mont-de-Milieu, Domaine Pinson	150 €
2020 Bourgogne – AOP Puligny-Montrachet, Olivier Leflaive	370 €
2018 Bourgogne – AOP Batard-Montrachet, Olivier Leflaive	1 200 €

RED WINE

2021 Provence – AOP Côtes de Provence, Château Peyrassol	90 €
2020 Bordeaux – AOP Saint-Émilion Grand Cru, Closerie de Fourtet	120 €
2019 Bourgogne – AOP Savigny-les-Beaune 1 ^{er} Cru les Peuillets, Domaine Antoine Olivier	160 €
2019 Vallée du Rhône – AOP Côte Rôtie, Domaine Jamet	350 €

ROSÉ WINE

2023 Provence – AOP Côtes de Provence, Cuvée les Fantastiques, Château Sainte-Marguerite	90 €
2023 Provence – AOP Côtes de Provence, Le Clos Peyrassol	120 €
2021 Provence – AOP Côtes de Provence, Garrus Château d'Esclans	375 €

LES CONSEILS DU CHEF

5 CL

GIN & VODKA TONIC

Gin aux Agrumes de Monaco et rondelle d'orange <i>Citrus gin from Monaco with with orange slice</i>	23 €
Gin Generous Organic et zeste de citron jaune <i>Gin Generous Organic 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 <i>Vodka 06 and rosemary</i>	25 €
Mixer	5 €

TEQUILA & MEZCAL

Clase Azul Reposado	68 €
Tequila 1800 Milenio	78 €
Clase Azul Mezcal	138 €

RHUM

Abuelo XV	29 €
Appleton 2003	58 €
Clément 1970	286 €

WHISKIES

Michel Couvreur Single Malt 19 years - Alba 2002	95 €
Michter's Bourbon 10 years	80 €
The Macallan 18 years	160 €
The Macallan Time : Space Mastery - 200 th Anniversary	350 €
Glenfiddich 40 years	550 €

COGNAC, BAS ARMAGNAC, CALVADOS & GRAPPA

Cognac Camus XO	90 €
Cognac Rémy Martin Louis XIII	290 €
Armagnac La Fontaine de Coigny 1963	155 €
Calvados Roger Groult Réserve Ancestrale	85 €
Grappa Nonino 28 years	195 €

APÉRITIF & VERMOUTH

5 CL

Campari	16 €
Amaro Nonino	16 €
Ramazotti Amaro	16 €
Gentiane de Lure	16 €
Suze	16 €
Pimm's	16 €
Picon	16 €
Rinququin	16 €
Lillet blanc, rouge ou rosé	16 €
Ramazotti Rosato	16 €
Noilly Prat	16 €
Vermouth de Forqualquier	16 €
Martini Ambrato Riserva Speciale	16 €
Otto's Athens Vermouth Rosé	16 €
Vermouth Del Professore	16 €
Martini Rubino Riserva Speciale	16 €
La Quintinye Vermouth Royal rouge, blanc ou extra dry	16 €
L'Imperiale - Vermouth di Torino - Da Barolo DOGC 2016	30 €
Ricard	16 €
Pastis 51	16 €
Pastis la Roche Bénite Bio	16 €
Pastis de Fleurs Château des Creissauds Édition 2023	21 €
Pastis Château des Creissauds Millésime 2022	21 €
Pastis Château des Creissauds Millésime 2019	26 €
Absinthe Absente 55°	18 €
Absinthe Blanchette Combier 60°	18 €
Absinthe L'entêté Combier 62°	18 €
Absinthe Terminus Oxygénée 68°	18 €
Absinthe Grande Absente 69°	18 €
Absinthe Sublime Absente 89°	20 €

PORTO

8 CL

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

CIDRE ET BIERES 100% LOCALES

33 CL

Cidre - Bio 5.2°	15 €
Socca Bièra Blonde - 6°	15 €
Socca Bièra Blanche - 5°	15 €
Socca Bièra Ambrée - 6°	15 €
Heritage Hop Wave Blonde - 5°	15 €
Heritage Flying Hop IPA - 5.5°	15 €
Blue Coast Kawa Stout - 5.2°	15 €
Blue Coast Lager - 5.5°	15 €
Blue Coast LIPA alcohol free - 0.5°	15 €

LIQUEURS

5 CL

Chartreuse Jaune & Verte	18 €
Chartreuse M.O.F.	25 €
Chartreuse du 9 ^{ème} Centenaire	29 €
Liqueur d'Elixir de Chartreuse	26 €
Chartreuse V.E.P. Verte	40 €
Chartreuse V.E.P. Jaune	45 €
Liqueur Soleia Nice	16 €
Liqueur de verveine Distillerie Maralpa Nice	16 €
Liqueur L'Orangerie de Monaco	16 €
Liqueur de framboise Bio Lachanenche	16 €
Liqueur de thym Bio Lachanenche	16 €
Liqueur de génépi Bio Lachanenche	16 €
Limoncello	16 €
Cointreau	16 €
Get 27 & Get 31	16 €
Fernet Branca	16 €
Sambuca	16 €
Drambuie	16 €
Cotswolds Whisky Cream	16 €
Amaretto Adriatico	16 €
Amaretto Adriatico Grappa Cask	18 €

GIN

5 CL

Gin aux Agrumes - Monaco	23 €
44°N - France, Grasse	25 €
Gin XII - France, Forcalquier	21 €
Oli'Gin - France, Avignon	22 €
44°N Miss Bigarade - France, Grasse	30 €
Generous Organic - France	19 €
Generous Purple - France	19 €
L'Acrobate - France	19 €
Nouaison - France	20 €
Gin du Mont Blanc - France	23 €
Seventy One Eau de nuit - France	48 €
Beefeater - Angleterre	18 €
Bombay - Angleterre	18 €
Tanqueray Ten - Angleterre	22 €
Hendrick's - Ecosse	22 €
Ki No Bi - Japon	24 €
Monkey 47 - Allemagne	26 €
Mixer	5 €

VODKA

5 CL

Cîroc - France	22 €
Vodka 06 - France	20 €
Grey Goose - France	22 €
Belvedere - Pologne	22 €
Absolut Elyx - Suède	24 €
Elit - Lettonie	28 €
Beluga Goldline - Montenegro	46 €
Mixer	5 €

TEQUILA & MEZCAL

	5 C L
Mezcal Herencia De Sanchez Espadin	18 €
Clase Azul Mezcal - Mexique	138 €
Milagro Silver - Mexique	18 €
Tequila 1800 Silver - Mexique	18 €
Milagro Silver Select Barrel - Mexique	28 €
Clase Azul Plata - Mexique	45 €
Tequila 1800 Reposado - Mexique	22 €
Clase Azul Reposado - Mexique	68 €
Patron Anejo - Mexique	26 €
Tequila 1800 Anejo - Mexique	26 €
Tequila 1800 Cristalino - Mexique	28 €
Tequila 1800 Milenio - Mexique	78 €
Clase Azul Anejo - Mexique	230 €
Mixer	5 €

PISCO

	5 C L
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 :

- Overaged	25 €
- 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 €
Hudson Baby Bourbon	29 €
Michter's Bourbon 10 years	80 €

Woodford Reserve Rye	29 €
WhistlePig 10 years Rye	32 €

JAPAN

Nikka Coffey Grain	21 €
Yoichi Single Malt	23 €

TAIWAN

Kavalan Solist Ex-Bourbon Cask	42 €
Kavalan Ex-Sherry Cask	48 €

IRELAND

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

Mixer	5 €
-------	-----

SPEYSIDE

Glenfiddich 12 years	18 €
Glenlivet Founder's Reserve	18 €
The Balvenie Double Wood 12 years	22 €
Knockando 12 years	22 €
Royal Brackla 12 years	22 €
Mortlach 12 years	22 €
Glenfiddich Solera Reserve 15 years	22 €
Glenfiddich 18 years	28 €
Glenfiddich 21 years « Grand Reserva »	48 €
Glenfiddich 23 years « Grand Cru »	70 €
The Macallan 18 years	160 €
The Macallan Time : Space Mastery - 200 th Anniversary	350 €
Glenfiddich 40 years (Bouteille N°308/600)	550 €

HIGHLANDS

Glenmorangie 10 years	18 €
Oban 14 years	26 €
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	65 €
Lagavulin 16 years	32 €
Kilchoman 13 years Bourbon Barrel Single Cask - 2007	47 €
Kilchoman 14 years Cherry Hogfhead Single Cask - 2006	49 €

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

Mount Gay XO

21 €

CARRIBEAN

The Kraken Black spiced

21 €

VENEZUELA

Santa Teresa 1796

21 €

CUBA

Havana Club - 3 years

18 €

Havana Club - 7 years

20 €

PANAMA

Abuelo XV

29 €

PUERTO RICO

Bacardi 8 years

22 €

GUATEMALA

Zacapa Centenario 23

30 €

Zacapa XO

40 €

JAMAÏQUE

Appleton 2003

58 €

BRASIL

Cachaça Engenho Da Vertente

20 €

Cachaça Leblon

18 €

MARTINIQUE

Saint James VSOP

18 €

J.M. Rhum Vieux - Cuvée 1845

37 €

Clément 2002

59 €

La Favorite - Cuvée La Flibuste - 1999 - Martinique

85 €

Clément 1970

286 €

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Brugal Coleccion Visionaria Edicion 02

35 €

COSTA RICA

Pura Vida XO

35 €

Mixer

5 €

CALVADOS

	2 CL	5 CL
L'Originale Dupont		20 €
Vénérable Roger Groult		22 €
Le Domfrontais de Christian Drouin		24 €
Doyen d'Âge Roger Groult		34 €
Christian Drouin 2000		56 €
Réserve Ancestrale Roger Groult		85 €

COGNAC

Hennessy VSOP		20 €
Rémy Martin VSOP		20 €
Frapin Château Fontpinot XO		38 €
Rémy Martin XO		55 €
Hennessy XO		65 €
Camus XO		90 €
Mr Audry « Très Ancien Fins Bois »		95 €
Hennessy Paradis		250 €
Rémy Martin Louis XIII	145 €	290 €

INCLASSABLE

Thoreau		21 €
---------	--	------

BAS ARMAGNAC

5 CL

La Fontaine de Coincy 1963	155 €
Castarède 25 years	36 €
Castarède 1987	30 €
Castarède 1967	68 €

EAU-DE-VIE

Kirsch from Alsace IGP Lehmann	18 €
Framboise Brana	30 €
Poire Cœur de chauffe de Manguin	25 €
Grappa Riserva Antica Cuvée 5 years Nonino	22 €
Grappa Riserva 8 years Nonino	34 €
Grappa Nonino 28 years	195 €

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, Tonic Hibiscus - 20 cl	10 €
Fever-Tree Mediterranean Tonic	10 €
Kombucha Bio de Grasse	10 €
Fuze Tea Pêche	10 €
Sprite	10 €
Limonade La Fraternal au citron de Menton	10 €
Châteldon, San Pellegrino, Aqua Panna, Vittel - 75 cl	12 €
Homemade lemonade - 16 cl	15 €

NECTARS

Maison Benedetti « Bio »	12 €
Abricot · <i>Apricot</i>	
Pomme · <i>Apple</i>	
Tomate · <i>Tomato</i>	
Maison Alain Milliat	12 €
Passion · <i>Passion fruit</i>	
Ananas · <i>Pineapple</i>	
Mangue · <i>Mango</i>	
Fraise · <i>Strawberry</i>	

FRAIS

Orange · <i>Orange</i>	15 €
Pamplemousse · <i>Grapefruit</i>	

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 €
Café glacé	14 €
<i>Iced coffee</i>	
Irish Coffee	25 €

THÉ

PALAIS DES THÉS

Golden Darjeeling - Thé noir bio de l'Himalaya <i>Organic black tea from the Himalayas</i>	12 €
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 €
Songes - Thé Oolong parfumé aux fleurs et à l'écorce de citron <i>Oolong tea perfumed with flowers and lemon peel</i>	12 €
Long Jing - Thé Vert de la région de Zhejiang en Chine <i>Chinese green tea from the region of Zhejiang</i>	12 €
Sencha - Thé vert du Japon <i>Japanese green tea</i>	12 €
Hammam Tea - Thé vert parfumé aux notes de fleurs et fruits rouges <i>Green perfume with flowers and red fruit</i>	12 €
Grand Jasmin Impérial - Thé vert bio au jasmin <i>Organic green tea with jasmine</i>	12 €
Thé blanc - Bai Mu Dan de Chine <i>Bai Mu Dan white tea from China</i>	12 €
Rooibos des Vahinés - Infusion d'Afrique du Sud parfumé à l'amande et à la vanille <i>Tahitian Rooibos - South Africa infusion with almond and vanilla</i>	12 €
Verveine - Infusion <i>Verbena - Herbal tea</i>	12 €
Camomille - Infusion <i>Camomila - Herbal tea</i>	12 €
Menthe fraîche - Infusion <i>Fresh mint - Herbal tea</i>	12 €



LE NEGRESCO