

SERVI À LA COUPE ^{14CL}

Taittinger Brut	25 €
Taittinger Rosé	29 €
Taittinger - Comtes de Champagne - Blanc de Blancs - Millésime 2005	48 €
Taittinger - Comtes de Champagne - Rosé - Millésime 2005	65 €

LES CUVÉES BRUT SANS ANNÉE

	1 BTL
Louis Roederer	110 €
Moët et Chandon	115 €
Mumm Cordon Rouge	115 €
Moët Ice Imperial	120 €
Taittinger Brut	120 €
Laurent Perrier « Ultra Brut »	130 €
Veuve Clicquot	130 €

LES CUVÉES MILLESIMÉES

	1 BTL
½ Duval Leroy – Femme de Champagne - Millésime 2004	100 €
Duval Leroy - Clos des Bouveries - Millésime 2005	200 €
Cuvée - William Deutz - Millésime 1996	290 €
Veuve Clicquot - La Grande Dame - Millésime 2004	320 €
Taittinger - Comtes de Champagne - Blanc de Blancs - Millésime 2005	360 €
Piper Heidsieck - Rare - Millésime 2002	390 €
Krug Grande Cuvée	420 €
Cristal Roederer - Millésime 2005	420 €
Dom Pérignon - Millésime 2004	420 €

LES CUVÉES ROSÉS

	1 BTL
Taittinger	160 €
Veuve Clicquot Millésime 2004	195 €
Laurent Perrier	230 €
Taittinger - Comtes de Champagne - Rosé - Millésime 2005	465 €
Krug	620 €
Cuvée Dom Pérignon Rosé - Millésime 2000	930 €
Cristal Roederer Rosé - Millésime 2002	930 €

LES VERRES DE VINS

VINS ROUGES 14CL

Château Minuty "Cuvée Prestige" Cru Classé - Provence 2013	14 €
Domaine de la Cressonnière « Cuvée Prunelle » - Provence 2007	15 €
Baron Nathaniel –3ème vin de Mouton Rothschild Pauillac 2012	18 €

VINS BLANCS 14CL

Château Minuty "Cuvée Prestige" Cru Classé - Provence 2014	14 €
Domaine de la Cressonnière « Cuvée Prunelle » -Provence 2013	15 €
Beaumes-de-Venise – Muscat-2010	15 €
Domaine A. Geoffroy - Chablis 1er cru – Bourgogne - 2012	18 €

VIN ROSE 14CL

Château Minuty - "Cuvée OR" Cru Classé - Provence 2014	14 €
Domaine de la Cressonnière « Cuvée Prunelle » - Provence 2014	15 €

LES VINS BLANCS

	1 BTL
• Domaine de la Cressonnière « Cuvée Prunelle » - Provence 2013	60 €
Menetou-Salon « Dame de châtenoy » - Vallée de la Loire 2013	60 €
Riesling « Clos Saint Landelin » - Alsace 2012	65 €
Pouilly Fumé de La Doucette - Vallée de la Loire 2011	75 €
Domaine A. Geoffroy - Chablis 1er cru - Bourgogne - 2012	90 €
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru « Les Embazées » Bourgogne 2011	150 €
Corton-Charlemagne « Le Charlemagne » Grand cru Bourgogne 2011	290 €
Château D'Yquem Grand Cru Classé Sauterne 1975	900 €

LES VINS ROUGES

	1 BTL
Domaine de la Cressonnière « Cuvée Prunelle » - Provence 2007	60 €
Baron Nathaniel - 3ème vin de Mouton Rothschild - Pauillac 2012	90 €
Domaine Vacheron - Sancerre - Vallée de la Loire - 2011	160 €
Domaine de Trévallon IGP vin de pays 2012	165 €
Clos des Mouches J. Drouhin côte de Beaune 1 ^{er} cru Bourgogne 2011	250 €
Château Mouton Rothshild Pauillac Grand Cru Classé 1997	1 050 €

LES VINS ROSÉS

	1 BTL
Château d'Esclans « Whispering Angel » - Côte de Provence 2014	60 €
Domaine de la Cressonnière « Cuvée Prunelle » - Provence 2014	60 €
Château d'Esclans « Garrus » Côte de Provence 2014	180 €

Apéritifs

Accompagnement en sus - Taxes incluses - Nous n'acceptons plus les chèques.

APERITIFS

Kir - 14 cl 15 €

BITTERS, GENTIANES

Campari, Aperol - 6 cl 12 €

Suze - 6 cl 12 €

VERMOUTHS

Dolin Bianco - 6 cl 12 €

Martini Gran Lusso - 6 cl 15 €

Noilly Prat - 6 cl 11 €

ANISÉS

Ricard, Pastis 51, Pernod - 4 cl 11 €

Pastis de Nice (du Père Gil) – 4 cl 12 €

Absinthe 15 €

PORTO, SHERRY

Porto blanc, Sherry Tio Pépé - 8 cl 11 €

Porto Tawny 20 ans - 8 cl 21 €

Porto Tawny 30 ans - 8 cl 38 €

BIÈRES

Brasserie Azurenne Blonde Bio, Ambré Bio - 33 cl 11 €

Heineken, Kronenbourg 1664, Duvel, Warsteiner - 33 cl 11 €

Leffe Blonde, Leffe Brune- 33 cl 11 €

Bière sans alcool - 25 cl 9 €

GINS

Gordon's - 5 cl 15 €

Bombay Sapphire East 5 cl 18 €

Tanqueray Ten, Hendrick's - 5 cl 18 €

VODKAS

Absolut – 5cl 15 €

Russian Standard Platinum – 5cl 18 €

Greygoose, Belvédère – 5cl 18 €

Legende du Kremlin – 5cl 18 €

Greygoose La poire 18 €

Stolichnaya Elit – 5cl 22 €

TÉQUILAS

Téquila Patron Silver - 5 cl 21 €

Téquila Patron Añejo - 5 cl 26 €

LES WHISKIES

5 cl - Accompagnement en sus - Taxes incluses - Nous n'acceptons plus les chèques.

IRLANDAIS, CANADIENS

Canadian Club, Crown Royal	18 €
Jameson Select Reserve	21 €
Black Bush Irish whiskey	21 €

AMÉRICAINS

Jim Beam, Jack Daniel's, Four Roses	18 €
Makers Mark	18 €
Hudson Baby Bourbon	29 €
Hudson Manhattan Rye	29 €

LES JAPONAIS

Hibiki 12 ans,	24 €
Hibiki 21 ans	43 €
Yamasaki 18 ans	39 €

LES BLENDED ÉCOSSAIS

J.B Rare, Ballantine's,	15 €
Deward's 12 ans	18 €
Johnnie Walker Red Label	15 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans, Chivas 12 ans	18 €
Johnnie Walker Double Black 12 ans	18 €
Chivas 18 ans	25 €
Johnnie Walker Blue Label	50 €

LES SINGLE MALTS ÉCOSSAIS - LE SPEYSIDE

Aberlour 10 ans, Cardhu 12 ans, Glenfiddich 12ans	18 €
Cragganmore 12 ans, Glenlivet 12 ans	18 €
Glenfiddich Solera Reserve 15 ans, Aberlour 15 ans	22 €
Knockando Slow Matured 18 ans	22 €
The Singleton of Dufftown 18 ans	22 €
Glenfiddich 18 ans	28 €
Glenfiddich 21 ans "Grand Reserva"	39 €
Glenfiddich 30 ans	70 €
Glenfiddich 40 ans	220 €

LES SINGLE MALTS ÉCOSSAIS - LES HIGHLANDS

Glenmorangie 10 ans, The Macallan 12 ans	18 €
Dalwhinnie 15 ans, Oban 14 ans	18 €
Glenmorangie The Nectar d'Or Sauternes Extra Matured	21 €
Glenkinchie 10 ans	18 €

LES SINGLE MALTS ÉCOSSAIS - L'ILE DE SKYE

Talisker 10 ans	19 €
Talisker 18 ans	31 €

LES SINGLE MALTS ÉCOSSAIS - L'ILE D'ISLAY

Ardberg 10 ans,	22 €
Lagavulin 16 ans	24 €
Cao Ila Distillers Edition	26 €

LES Cocktails Champagne

Taxes incluses - Nous n'acceptons pas les chèques

LES CLASSIQUES

Aperol spritz-14 cl Bitter Aperol, Champagne, Perrier	25 €
French 75 - 14 cl Jus de Citron Pressé, sucre de canne, Gin Bombay sapphire, Champagne	25 €
Bellini - 14 cl Jus de pêches Alain Milliat et Champagne	25 €
Champagne cocktail - 14 cl Sucre imbibé d'Angostura Bitter, Cognac Hennessy et Champagne	25 €
Kir Royal - 14 cl Crème cassis Marie Brizard, Champagne	25 €
Mimosa- 14 cl Jus d'orange pressée, Champagne	25 €
Pick me up - 14 cl Cognac Hennessy, jus d'orange pressée, Sirop de grenadine Monin, Champagne	25 €
Pimm's Royal - 14 cl Liqueur Pimm's N°1, Champagne et Fruits Frais	25 €
Rossini- 14 cl Jus de fraises Alain Milliat, et Champagne	25 €
Royal Mojito - 14 cl Ron Havana Club 7 ans, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert et Champagne	27 €

LES CREATIONS

Célébration-14cl <i>(Créé par l'équipe du bar le Relais pour célébrer le centenaire du Negresco)</i> Sirop de concombres Monin, Midori, Jus de fruits de la passion Monin et Champagne	27 €
Royal NEGRESCO - 14 cl <i>(Créé par M. Saporta, Chef barman du bar Le Relais de 1936 à 1976)</i> Kirsch, Sirop de framboises Monin, Champagne et paillettes d'or	27 €
Mint-Berries -14 cl Menthe Fraiche, citron verts, Jus de framboises Alain Milliat, Vodka Russian Standard, Chambord, Champagne	25 €
Fizz - 14 cl Cointreau, Jus de Citron Pressé, Jus de Cerises Alain Milliat, sirop de cannelle épicé, Champagne	25 €

LES COCKTAILS CLASSIQUES

Taxes incluses - Nous n'acceptons pas les chèques

SHORT DRINKS

Alexander - 9 cl Cognac Hennessy, crème de Cacao Brun Marie Brizard et crème fraîche	19 €
Aviateur - 9 cl Gin Bombay Sapphire, jus de citron jaune, liqueur marasquin, liqueur de violette	19 €
Bramble - 7 cl Gin Bombay Sapphire, jus de citron pressé, sucre de canne, liqueur Chambord	19 €
Cosmopolitan – 7 cl Vodka Grey Goose, Liqueur Cointreau, jus de Citron Vert Pressé et jus de Cranberry	21 €
Caïpirinha - 7 cl Cachaça Sagatiba Vehla , sucre et morceaux de Citrons Vert	21 €
Daïquiri - 7 cl Rhum Bacardi 8 ans, sucre de canne liquide et jus de Citron Pressé	24 €
Patron Margarita - 7 cl Téquila Patron silver, jus de citron vert pressé et Liqueur Cointreau	25 €
Grasshopper - 9 cl Crème de menthe verte Get 27, liqueur de cacao Blanc Cartron et crème fraîche	19 €
Manhattan - 7 cl Hudson Manhattan Rye Whiskey, Angostura Bitter et Martini Gran Lusso Rosso	25 €
Baby Old Fashioned - 7 cl Hudson Baby Bourbon, morceau de Sucre, Angostura Bitter, et zest d'orange	29 €
Last world - 9 cl Gin Bombay Sapphire, chartreuse verte, marasquin, jus de citron vert Pressé	19 €
Sazerac- 7 cl Hudson Baby Bourbon, Martell VSOP Absinthe, sucre, Peychaud & Angostura Bitters, Zeste de Citron	29 €
Side Car - 7 cl Cognac Hennessy, jus de citron pressé et Liqueur Cointreau	19 €
Stinger - 7 cl Cognac Hennessy et crème de menthe blanche Get 31	19 €
Rob Roy 40's Style – 7 cl Glenfiddich 40ans, Angostura bitter, Martini Gran Lusso Rosso	239 €
Whisky Sour - 7 cl Scotch Whisky Dewar's 12 ans, sirop de sucre et jus de citron pressé	21 €
White Lady – 7 cl Gin Bombay Sapphire, Liqueur Cointreau et jus de citron pressé	19 €

LES Cocktails Classiques

Taxes incluses - Nous n'acceptons pas les chèques

LONG DRINKS

Americano - 14 cl Martini Gran Lusso Rosso, Bitter Campari et Perrier	23 €
Bloody Mary - 14 cl Vodka Russian Standard Platinum, jus de citron pressé, jus de Tomate Alain Milliat et épices	21 €
Cuba Libre - 14 cl Ron Havana Club 7 ans, Coca-Cola et jus de citron vert pressé	25 €
Gin Fizz - 14 cl Gin Bombay Sapphire, sucre en poudre, jus de citron pressé et Perrier	21 €
Harvey Wallbanger - 14 cl Vodka Russian Standard Platinum, jus d'orange pressé et Liqueur Galliano	21 €
Mai-tai – 10 cl Sirop d'orgeat Monin, jus de citron vert pressé, Liqueur Cointreau, Rhum Blanc Trois Rivières et Brun Saint James	21 €
Mojito - 14 cl Ron Havana Club 7 ans, menthe fraîche, sucre en poudre, jus de citron vert pressé vert et Perrier	25 €
Negroni - 10 cl Martini Gran Lusso Rosso, Bitter Campari et Gin Bombay Sapphire	23 €
Pimm's N°1 - 14 cl Liqueur Pimm's N°1, fruits frais, Perrier ou Seven Up	21 €
Piña Colada - 14 cl Ron Havana 3 ans, jus d'ananas et crème de noix de coco	21 €
Planter's Punch - 14 cl Rhum Blanc Trois Rivières, jus d'orange pressé, jus d'ananas et Rhum Brun Saint James	21 €
Sea breeze – 14 cl Vodka Russian Standard Platinum, Jus de Cranberry, jus de pamplemousse pressé	21 €
Singapore Sling - 14 cl Gin Bombay Sapphire, Liqueur De Cerises Heering, Jus d'ananas, jus de citron pressé, grenadine et Perrier	21 €
Paloma - 14 cl Téquila Silver José Cuervo, jus de citron vert, jus de Pamplemousse et Perrier	21 €
Mint Julep – 14 cl Menthe fraîche, sucre de canne, Bourbon Maker's mark	21 €
Téquila Sunrise - 14 cl Téquila Silver José Cuervo, jus d'orange pressé et sirop de Grenadine Monin	21 €

LES COCKTAILS

Taxes incluses - Nous n'acceptons pas les chèques

LES MARTINIS

Dry Martini Cocktail - 7 cl Gin ou vodka (-16°), Noilly Prat, olive verte ou zeste de citron	22 €
Gin Gibson - 7 cl Gin(-16°), Noilly Prat et oignons blancs au vinaigre	22 €
Dirty Martini - 7 cl Gin ou Vodka(-16°), Noilly Prat, olives vertes et jus d'olives	22 €
French Martini - 7 cl Vodka Grey Goose, jus de citrons, Liqueur Chambord	22 €
Vesper Martini - 7 cl Gin Bombay Sapphire, Vodka Russian Standard Platinum, Lillet Blanc, zeste de citron	22 €
Appletini - 7 cl Vodka Russian Standard Platinum, liqueur pommes verte Marie Brizard et jus de pomme	19 €
Lychee Martini - 7 cl Vodka Russian Standard Platinum, liqueur de litchi Marie Brizard, Vermouth blanc Dolin et sirop de lychee Monin	19 €
Passion Martini - 7 cl Vodka Russian Standard Platinum, liqueur de fruits de la passion Passoa et jus de fruits de la passion Alain Milliat	19 €
P**n star Martini - 9 cl Vodka Russian Standard Platinum, liqueur de vanille, et jus de fruits de la passion Alain Milliat, Shooter de champagne	19 €
Espresso Martini - 7 cl Vodka Russian Standard Platinum, café expresso Malongo grande réserve, liqueur de café Illyquore	19 €
Peach Martini - 7 cl Vodka Russian Standard Platinum, liqueur de pêches Marie Brizard et jus de pêches Alain Milliat	19 €

UNE ÉPOQUE...UN COCKTAIL...

Saporta Blues - 7 cl <i>(Créé par M. Saporta, Chef barman du bar Le Relais de 1936 à 1976)</i> Williamine, liqueur de pêches Marie Brizard, curaçao bleu Marie Brizard et jus de citron pressé	20 €
MK 58-02 - 14 cl <i>(Créé par M. Krochmalnicky, Chef Barman du bar Le Relais de 1976 à 2002)</i> Tequila Silver José Curevo, liqueur de fraises des bois Marie Brizard, crème de pêches Marie Brizard et jus d'orange pressé	20 €
Tess - 8 cl <i>(Créé par M. Pernet, Chef Barman du bar le relais de 2010 à 2012)</i> Gin Hendrick's, sirop de lavande Monin, liqueur de lychee Marie Brizard, jus de pamplemousse et de citron pressé	20 €
Ange & Démon – 8cl <i>(Créé par M. Kahlaoui, actuel Chef Barman du bar le relais)</i> Rhum brun Saint James, liqueur Amaretto, liqueur d'abricots Cartron, Tabasco et crème fraiche	20 €

LES COCKTAILS

Taxes incluses- Nous n'acceptons pas les chèques

UN BARMAN...UN COCKTAIL...

Once Upon a time - 8 cl <i>Créé par Lotfi Kahlaoui - Chef Barman</i> Vodka Kremlin, sirop de Vanille Monin, Jus de citron vert, Jus d'ananas, Jus de pomme et Kiwi frais	22 €
Maker's Pie- 14 cl <i>Créé par Jérémy Dulac- Assistant chef de bar</i> Maker's Marks, sirop de vanille, Jus de pomme, Menthe fraîche et angostura bitter	21 €
L'As de Karo - 14cl <i>Créé par Maxime Roussel - 1er Barman</i> Greygoose La Poire, Manzanita, Sirop de spicy, Orange pressée, Schwepps agrumes, Menthe fraîche et Poivre de timult	22 €
Jugu-Jugu-LA- 9cl <i>Créé par Frédéric Kurtz - Barman</i> Russian Standard Platinum , sirop de noisette Monin, jus de poire Milliat, jus de citron vert frais, Angostura bitter,	21 €
El Cariño – 14cl <i>Créé par Fabien Da Costa - Barman</i> Club havana 3 ans vanille gingembre, citron vert, jus d'ananas, nectar fruit de la passion, jus de pêche, sirop d'érables	21 €
Mr Hankey - 14 cl <i>Créé par Nicolas Muscat – Barman</i> Tequila Patron silver, Liqueur St Germain, Jus de citron vert, Sirop de sucre, Kiwi frais	22 €
Kawa-Colado – 14 cl <i>Créé par Laura Lajoie- Commis Barmaid</i> Havana Especial, Espresso Malongo, Jus d'ananas, jus de citron vert, crème de coco, sirop d'orgeat	21 €

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

100's alcool – 14cl Sirop de barbe à papa Monin, jus de citron pressé, jus de Cranberry, jus de fraises et framboises Alain Milliat	16 €
Le Provençale - 14 cl Jus de citron pressé, jus de Fraises et Framboises Alain Milliat et sirop Basilic Monin	16 €
Coco'Mojito - 14 cl Sirop de noix de coco Monin, feuille de menthe, jus de citron vert pressé, Angostura Bitter et Perrier	16 €
Exotic Flower - 14 cl Sirop de fleur de sureau Monin, Perrier, jus de fruits de la passion et fraises Alain Milliat	16 €

LES CALVADOS

Calvados

Vieux Calvados Fernand Fournier 40 ans 39 €

Calvados du Domfrontais

Vieux Calvados D. Lemorton 10 ans 25 €

Vieux Calvados D. Lemorton 25 ans 37 €

Vieux Calvados D. Lemorton 1978 48 €

Vieux Calvados D. Lemorton 1969 56 €

Vieux Calvados D. Lemorton Rareté 85 €

LES COGNACS

Remy Martin VSOP, Hennessy fine de Cognac 18 €

Martell VSOP, Courvoisier VSOP 18 €

Delamain Pale and Dry XO 31 €

Château de Brives XO 31 €

Hennessy XO 37 €

Remy Martin XO 37 €

Martell Cordon Bleu 37 €

Delamain Vesper XO 37 €

Courvoisier XO 37 €

Delamain Réserve de la famille 68 €

Hennessy Paradis 95 €

Mr Audry « Très anciens fins bois » 95 €

Mr Audry « Très ancienne petite Champagne » 75 €

Mr Audry « Très ancienne grande Champagne » 95 €

Rémy Martin Louis XIII 2 cl - 125 €

4 cl - 249 €

LES BAS ARMAGNACS

La Fontaine de Coincy VSOP 29 €

La Fontaine de Coincy 1990 59 €

La Fontaine de Coincy 1988 65 €

La Fontaine de Coincy 1979 79 €

La Fontaine de Coincy 1973 90 €

La Fontaine de Coincy 1963 130 €

La Fontaine de Coincy 1950 145 €

La Fontaine de Coincy 1900 - CUVÉE DU CENTENAIRE NEGRESCO 2 cl - 155 €

4 cl - 309 €

LES RHUMS

Rhum de la Barbade	
Mont Gay-Extra Old	21 €
Mont Gay - 1703	32 €
Rhums de la Martinique	
La Mauny - XO	29 €
Rhum de la Guyane	
El Dorado – Demerara - 12 ans	22 €
Rhum du Venezuela	
Diplomatico Réserve	21 €
Rhums de Cuba	
Havana Club - 3 ans	16 €
Havana Club - Añejo Especial	16 €
Havana Club - 7 ans	18 €
Havana Club - Selección de Maestros	29 €
Havana Club - 15 ans	37 €
Rhum des Bermudes	
Bacardi superior	15 €
Bacardi 8 ans	21 €
Rhum du Guatemala	
Zacapa Centenario - 23 ans	25 €
Zacapa XO	39 €

MARCS ET GRAPPE

Marc de Corton Grancey Latour	15 €
Marc de Bellet	15 €
Marc de Champagne Lanson	15 €
Grappa Po' di Poli Morbida	15 €
Grappa Sarpa Barrique di Poli 4 ans	17 €

EAUX DE VIE DE FRUITS

Mirabelle	15 €
Framboise Sauvage	15 €
Kirsch Vieux	15 €
Poire Williams	16 €
Vieille Prune	16 €

LES LIQUEURS

Dose 5 cl - Taxes incluses.

LES LIQUEURS DE MARQUE

Bailey's	15 €
Benedictine	15 €
Chambord	15 €
Chartreuse jaune ou verte	20 €
Chartreuse jaune ou verte V.E.P.	25 €
Cointreau	15 €
Di Saronno Amaretto	15 €
Fernet Branca	15 €
Get 27	15 €
Get 31	15 €
Grand-Marnier « Cuvée du centenaire »	21 €
Grand-Marnier « Cuvée du cent-cinquantaire »	31 €
Illyquore liqueur de café	15 €
Malibu	15 €
Mandarine Napoléon	15 €
Marie-Brizard anisette	15 €
Manzanita	15 €
Passoa	15 €
Plymouth Sloe Gin	15 €
Sambuca	15 €
Soho	15 €

LES LIQUEURS DE FRUITS

Abricot	15 €
Banane	15 €
Cassis	15 €
Fraise des bois	15 €
Framboise	15 €
Limoncello	15 €
Pêche de vigne	15 €

BOISSONS SANS ALCOOL

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro, 7 Up - 33 cl	9 €
Orangina, Ice tea pêche - 25 cl	9 €
Javoue Citron Tonic Bio – 20 cl	9 €
Bitter San Pellegrino - 10 cl	9 €
Schweppes Agrum' - 25 cl	9 €
Schweppes Héritage Tonic - 20 cl	9 €
Schweppes Héritage Ginger Ale- 20 cl	9 €
Sirop Monin et eau minérale de votre choix	9 €
Red Bull 25 cl	12 €
Thé ou café glacé par nos soins - 20 cl	14 €

EAUX MINÉRALES

Vittel 25 cl	6 €
Perrier, Evian, Badoit rouge 33 cl	6 €
Châteldon, Treniac 75 cl	12 €

JUS D'AGRUMES PRESSÉS

	20 cl
Jus de citron	12 €
Jus d'orange	12 €
Jus de pamplemousse	12 €

NECTARS ET JUS « ALAIN MILLIAT »

33 cl

Les fruits et légumes, sélectionnés avec rigueur, sont pressés à température ambiante de façon artisanale. Ils expriment ainsi pleinement les sensations ressenties lors de la consommation du produit frais.

La Poire	12 €
La Pêche	12 €
Le Fruit de la passion	12 €
L'Ananas	12 €
La Mangue	12 €
La Mandarine	12 €
La Cerise	12 €
La Fraise	12 €
La Framboise	12 €
La Tomate	12 €
La Carotte	12 €

LES CAFÉS PURE ORIGINE MALONGO

Colombie	7 €	11 €
Brésil Sul de Minas	7 €	11 €
Moka Sidamo d' Ethiopie	7 €	11 €
Blue Mountain de Jamaïque	9 €	11 €
Décaféiné à l'eau	7 €	11 €

LES THES ET INFUSIONS PAR BETJEMAN & BARTON

Darjeeling Testa Valley, English breakfast (<i>thés noirs</i>)	8 €	12 €
Assam GBOP ou Earl grey finest (<i>thés noirs</i>)	8 €	12 €
Grand Yunnan ou Lapsang Souchong (<i>thés noirs</i>)	8 €	12 €
Sencha ou Malsherbes (<i>thés verts</i>)	8 €	12 €
Puchkine (<i>thé noir</i>)	8 €	12 €
Autumn blend ou Thé des amours (<i>thés aromatisés</i>)	8 €	12 €
Eden Rose ou Quatre Fruits Rouges (<i>thés aromatisés</i>)	8 €	12 €
Rooibush Jardin Rouge (<i>thés aromatisés</i>)	8 €	12 €
Verveine, Camomille ou Tilleul (<i>infusions</i>)	8 €	12 €
Menthe Fraîche (<i>infusions</i>)	8 €	12 €

LES GRANDS CRUS PAR BETJEMAN & BARTON

Pu er Moon Light (<i>thé blanc</i>)	12 €	16 €
Formose Vert Jade Dung Ti (<i>thé vert</i>)	12 €	16 €
Jasmin Silver Sickle (<i>thé vert</i>)	12 €	16 €
Darjeeling Jungpana (<i>thé noir</i>)	12 €	16 €

AUTRES PRÉPARATIONS CHAUDES

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

LES PÂTISSERIES

(Du Lundi au Vendredi, jusqu'à 18h00)

Duo de mini-cake maison	12 €
Trilogie de douceurs LE NEGRESCO et son thé, café ou chocolat.	15 €

(Le week-end de 16h à 18h00)

Sélection du chariot de pâtisserie	12 €
------------------------------------	------

Un bar, une histoire...

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 oeuvres d'art ont été exposées :

Une tapisserie de Bruxelles réalisée en 1683 pour le mariage de la Princesse d'Alcayto 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.

Un bronze représentant Jeanne d'Arc, signé par C. Desvergues.

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.

Des livres anciens, collection d'armes et de tenues militaires du Second Empire (1830-1870) datant du rattachement de Nice à la France.

Au sol, un tapis réalisé d'après un carton d'époque est inspiré de celui choisi par Napoléon 1er pour la chambre à coucher de son fils, le Roi de Rome.

Au niveau de la mezzanine :

Vous pourrez admirer un portrait du XVIIIème siècle représentant le Marquis de Mailly-Nesle et une tapisserie aux Armes de France.

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 remarkable bronze representing Joan of Arc, signed C. Desvergnés.

A magnificent crystal whisky fountain.

The XIX century wall sconces are replicas of those in the ballroom at the Château de Fontainebleau.

A collection of firearms, military uniforms and antique books from the Second Empire (1830-1870) when Nice was linked to France.

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.

In the mezzanine:

A portrait of the Marquis de Mailly-Nesle (XVIII century) and a tapestry representing the Arms of France.