

## UNE SOIREE DETENTE...

*Le vendredi à partir de 19h00*

### Pour débiter ...

Terrine de foie gras aux épices et Muscat, chutney fruits de saison, pain toasté.	23€
<i>Duck foie gras flavored with muscat, seasonal fruits chutney, free range bread.</i>	
Salade Niçoise <b>Negresco</b> , accompagnée de thon mi-cuit	21€
<i>Negresco's Niçoise salad served with seared tuna.</i>	
Bruschetta aux légumes du soleil et mousse de chèvre.	16€
<i>Mediterranean vegetables bruschetta with goat cheese.</i>	
Salade Caesar au poulet	19€
<i>Caesar salad with chicken</i>	
Carpaccio de tomates multicolores de « Berre les Alpes », façon Caprese.	18€
<i>Multicolor tomatoes carpaccio from »Berre les Alpes » in Caprese style.</i>	
Soupe glacée de concombre et solférino de pêche de saison.	15€

*Ized cucumber soup with peach solferino.*

Melon et jambon cru de Bigorre.

21€

*Fresh melon and black pork ham from Bigorre.*

## Inspirations marines ...

Le Homard Bleu grillé entier

48€

*Grilled whole blue lobster*

Poissons grillé selon la pêche du jour

*Grilled whole fish depending on the daily fishing*

38€

**Tous nos poissons sont servis avec une ratatouille Niçoise  
Sauces au choix: Bisque de crustacés ou sauce vierge.**

*All our fish are served with ratatouille side  
Sauce choice: virgin sauce or bisque of shellfish*

## Nos pièces de boeuf grillées ...

Côte de boeuf "Blonde de Galice"

85€  
pour  
2

*« Blond of Galice » Beef rib*

Entrecôte de boeuf Normande

32€

*Beef rib steak from Normandie breed*

Faux-filet de Salers

28€

*Beef sirloin steak from Salers breed*

Onglet de bœuf Black Angus

25€

*Prime cut of beef Black Angus*

## **Egalement ...**

Brochette d'agneau IGP Bourbonnais Label Rouge,  
senteurs d'Orient

32€

*High quality Bourbonnais lamb on skewer, oriental spices taste*

Demi-coquelet cuit à la moutarde

23€

*Young cockerel cooked with french mustard*

***Toutes nos viandes sont servies avec Pommes Grenaille confites,  
tomate Provençale et maïs grillé.***

***Sauces au choix: jus de viande, poivre, gorgonzola, béarnaise***

*All our meat are served with roasted potatoes, provencal style  
tomato and grilled corn.*

*Sauce choice: meat gravy, pepper, gorgonzola, bearnaise.*

***Dans le but de vous proposer une viande de très belle  
qualite nous vous informons que toutes nos pieces de  
Boeuf sont maturées 4 semaines.***

*In order that, our beef selection will be on the high quality, we are  
delighted to inform you about the previously maturing of our meat  
during 4 weeks.*

## **CAFETERIE**

### **Café NEGRESCO**

Café Grande Réserve MALONGO accompagné de 3  
douceurs

15€

Coffee "Grande Réserve" MALONGO served with 3 sweets

Espresso ou décaféiné / *Espresso or decaffeinated* 6€

Double Espresso / *Double Espresso* 8€

Cappuccino 8€

Café au lait / *Coffee with milk* 8€

Chocolat chaud / *Hot chocolate* 8€

Lait chaud ou froid / *Milk hot or cold* 6€

Thé ou café glacé / *Tea or coffee iced* 6€

Thé nature, citron, lait (*Ceylan, Chine fumé, Darjeeling, Earl Grey, thé vert*) 6€

*Tea (Ceylan, China, Darjeeling, Earl Grey, green Tea, with lemon or milk)*

Infusion (*Verveine, menthe, tilleuil, camomille, tilleuil menthe, verveine menthe*) 6€

*Verbena, mint, lime-flower tea, camomile, lime-flower and mint tea, Verbena and mint tea*

## EAUX MINÉRALES - MINERAL WATERS

Evian, Badoit rouge, 33 cl	4€
San Pellegrino , Vittel 50 cl	4,50€
Evian, Vittel, Badoit, 75 cl	7€
San Pellegrino, Vittel 100 cl	7.50€
Chateldon 70 cl	9€

*Taxe comprise - Tax included*

## Nos douceurs actuelles...

Sélection de fruits rouges accompagnée de glace vanille  
25€

*Red berries selection and vanilla ice cream*

Brochettes de fruits et guimauves à partager  
26€

*Fresh fruits and marshmallow on skewer to share .....*

Assortiment tendresse de macarons 12 pièces  
36€

*Delicate assortment of macaroons 12 pieces*

Clafoutis de fruits de saison  
14€

*Seasonal fruit clafoutis cake*

Soupe de fruits rouges infusée à la menthe

15€

*Fresh red berries fruits soup with mint infusion*

Crème brûlée à la vanille de Madagascar, glace pistache 12€

*Madagascar's vanilla crème brûlée with pistachio ice cream*