

# 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>er</sup> 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 Blancs, paillettes d'or

*Kirsch, raspberry syrup, orange peel, Blanc de Blancs Champagne and flakes of gold*

# COCKTAILS

## Les classiques aux saveurs de printemps by Le Negresco

---

### NEGRONI

Lillet Blanc à la verveine, Chartreuse Jaune et Gentiane de Lure

*Lillet Blanc infused with verbena, Yellow Chartreuse and Gentiane de Lure*

24 €

### CAÏPIROSKA

Vodka 06, fraise, rhubarbe et citron vert

*Vodka 06, strawberry, rhubarb and lime*

24 €

### ROQUETTE FIZZ

Gin 44, sirop de roquette, citron jaune et Tonic

*Gin 44, rocket syrup, lemon and Tonic water*

26 €

### SOLEIA CUP

Liqueur d'orange Soleia, Ginger Ale, fenouil, agrumes et herbes aromatiques

*Orange liqueur Soleia, Ginger Ale, fennel, citrus fruits and aromatic herbs*

24 €

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 & ricotta · <i>Crispy ravioli, spinach &amp; ricotta</i>	17 €
Panisses croustillantes et aioli truffé · <i>Crispy panisses and truffled aioli</i>	17 €
Houmous, pois chiches croustillants et socca chips · <i>Hummus, crispy chickpeas and socca chips</i>	17 €
Crevettes torpedo avec sauce sweet & chili · <i>Torpedo shrimps with sweet &amp; chilli sauce</i>	18 €
Sélection de fromages de la Maison Nery et condiments <i>Selection of cheeses from Maison Nery with condiments</i>	20 €
Focaccia provençale, beurre persillé et straciatella <i>Provençal focaccia, parsley butter, and straciatella</i>	23 €
Focaccia à la truffe · <i>Truffle focaccia</i>	25 €
Croq'truffe, Bresaola et Comté · <i>Croq'truffe, 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>	10 g - 40 € / 30 g - 120 € 100 g - 400 €
--	---

---

## ROLLS BY HOMER LOBSTER

---



Mini Lobster roll	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 fraise et citron, meringue framboise <i>Strawberry and lemon vacherin, raspberry meringue</i>	18 €

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

# LES MOCKTAILS

## WITHOUT ALCOHOL

---

### MEDITERRANEAN SOUR

Pamplemousse, orgeat, citron vert

*Grapefruit, almond syrup, Lime*

16 €

### MANGO MOJITO

Menthe fraîche, citron vert, mangue & Perrier

*Fresh mint, lime, mango & Perrier*

16 €

### FLOWER SPARKLE

Spiritueux sans alcool Atopia, sirop de rose, citron & Perrier

*Atopia non-alcoholic spirits, rose syrup, lemon & Perrier*

16 €

# 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

Côtes de Provence

19 €

Sancerre

24 €

Bourgogne Chablis 1<sup>er</sup> Cru

28 €

### RED WINE

Côtes de Provence

19 €

Bordeaux St Emilion Grand Cru

26 €

Bourgogne Savigny 1<sup>er</sup> Cru

30 €

### ROSÉ WINE

Côtes de Provence

20 €

### DESSERT WINE

Muscat du Cap Corse

22 €

# LE CHAMPAGNE

---

**75 CL**

## **BRUT AND VINTAGE**

NM Deutz Brut Classique	150 €
NM Bollinger Special Cuvée	180 €
NM Billecart Salmon Brut « Réserve »	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 €
2013 Amour de Deutz Rosé	390 €
2009 Dom Ruinart Rosé	820 €
2013 Cristal Rosé	1 750 €

# LE VIN

---

**75 CL**

## **WHITE WINE**

2022 Provence – Côtes de Provence, Château Peyrassol	90 €
2022 Provence – Bellet, Clos St Vincent	110 €
2022 Vallée de Loire – Sancerre, Domaine du Pré Semelé	110 €
2020 Bourgogne – Chablis 1 <sup>er</sup> Cru, Domaine Pinson	150 €
2020 Bourgogne – Puligny-Montrachet, Olivier Leflaive	370 €
2018 Bourgogne – Bâtard-Montrachet, Olivier Leflaive	1 200 €

## **RED WINE**

2022 Provence – Côtes de Provence, Château Peyrassol	90 €
2019 Bordeaux – St Emilion Grand Cru, Château Fonroque	120 €
2019 Bourgogne – Savigny Les Beaune 1 <sup>er</sup> Cru Domaine Antoine Olivier	160 €
2018 Vallée du Rhône – Côte Rôtie, Domaine Jamet	350 €

## **ROSÉ WINE**

2022 Provence – Bandol, Domaine de Terrebrune	90 €
2022 Provence – Côtes de Provence, Le Clos Peyrassol	120 €
2021 Provence – 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 €
Gin Hendrick's et concombre <i>Gin Hendrick's and cucumber</i>	24 €
Vodka 06 et romarin tonic <i>Vodka 06 and rosemary tonic</i>	25 €
Vodka Guillotine Heritage et ginger beer <i>Vodka Guillotine Heritage and ginger beer</i>	24 €
Mixer	5 €

## TEQUILA & MEZCAL

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

## RHUM

Abuelo XV	29 €
Clément 1970	286 €

## WHISKIES

Michel Couvreur Single Malt 19 ans - Alba 2002	95 €
Michter's Bourbon 10 ans	80 €
Macallan 18 ans	160 €
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 Coincy 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 €
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 €
Pernod	16 €
Henri Bardouin	16 €
Absinthe Grande Absente	18 €



## PORTO

---

	<b>8 C L</b>
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

---

	<b>5 C L</b>
Chartreuse Jaune & Verte	18 €
Chartreuse M.O.F.	25 €
Chartreuse du 9 <sup>ème</sup> 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 L'Orangerie de Monaco	16 €
Liqueur Manguin Clémentine Corse	18 €
Liqueur Manguin Bergamote	18 €
Liqueur à la rose de Centifolia	20 €
Limoncello	16 €
Cointreau	16 €
Get 27	16 €
Fernet Branca	16 €
Sambuca	16 €
Drambuie 15 ans	16 €
Cotswolds 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 €
Generous Organic - France	19 €
Generous Purple - France	19 €
L'Acrobate - France	19 €
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	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 €
Beluga Goldline - Montenegro	46 €
Mixer	5 €

# TEQUILA & MEZCAL

---

	<b>5 C L</b>
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

---

	<b>5 C L</b>
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 €
Macallan 18 years	160 €
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 12.1	45 €
Lagavulin 16 years	32 €
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**

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 €

Pacto Navio

21 €

## **PANAMA**

Abuelo XV

29 €

## **PUERTO RICO**

Bacardi 8 years

22 €

## **GUATEMALA**

Zacapa Centenario 23

25 €

El Pasador de Oro XO

35 €

Zacapa XO

39 €

## **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 €

Mixer

5 €

## CALVADOS

---

	2 CL	5 CL
L'Originale Dupont		20 €
Vénération Roger Groult		22 €
Doyen d'Âge Roger Groult		34 €
Réserve Ancestrale Roger Groult		85 €

## COGNAC

---

Hennessy VSOP		20 €
Rémy Martin VSOP		20 €
Frapin Château Fontpinot XO		38 €
Rémy Martin XO		55 €
Martell Cordon Bleu		60 €
Hennessy XO		65 €
Mr Audry « Très Ancienne Grande Champagne »		75 €
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 €
La Fontaine de Coincy 1950	190 €
Castarède 25 ans	36 €
Castarède 1997	26 €
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 €
Vieille Prune Louis Roque	18 €
Grappa Riserva Antica Cuvée 5 ans Nonino	22 €
Grappa Riserva 8 ans Nonino	34 €
Grappa Nonino 28 ans	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 €
Châteldon, San Pellegrino, Aqua Panna, Vittel - 75 cl	12 €
Homemade lemonade - 16 cl	15 €

## NECTARS

Maison Benedetti « Bio »	12 €
Pêche · <i>Peach</i>	
Poire · <i>Pear</i>	
Abricot · <i>Apricot</i>	
Pomme · <i>Apple</i>	
Tomate · <i>Tomato</i>	
Fruit de la passion · <i>Passion fruit</i>	
Ananas · <i>Pineapple</i>	
Mangue · <i>Mango</i>	
Fraise · <i>Strawberry</i>	
Framboise · <i>Raspberry</i>	
Orange · <i>Orange</i>	
Pamplemousse · <i>Grapefruit</i>	
Maison Alain Milliat	12 €
Passion, Ananas, Mangue, Fraise, Framboise	
<i>Passion fruit, Pineapple, Mango, Strawberry, Raspberry</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	25 €
<i>Iced coffee</i>	
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 notes of 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 tea perfumed with notes of flowers and red fruits</i>	12 €
Sencha - Thé vert du Japon <i>Japanese green tea</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 €
Songes - Thé Oolong parfumé aux fleurs et à l'écorce de citron <i>Oolong tea perfumed with flowers and lemon peel</i>	12 €
Violette - Thé noir parfumé à la violette <i>Black tea with floral notes of violet</i>	12 €
Darjeeling Margaret's Hope - Darjeeling d'été boisé et fruité <i>Summer Darjeeling tea, dark and fruity</i>	12 €
Rooibos des Vahinés - Infusion d'Afrique du Sud parfumée à l'amande et à la vanille <i>Tahitian Rooibos South African infusion perfumed with almond and vanilla</i>	12 €
Verveine - Infusion <i>Verbena - Herbal tea</i>	10 €
Camomille - Infusion <i>Chamomile - Herbal tea</i>	10 €
Menthe fraîche - Infusion <i>Fresh mint - Herbal tea</i>	10 €

Prix nets, taxes et contribution à la prime salariés de 2% de la note comprises.  
*Net prices, taxes and employee contribution of 2% of the note included.*



**LE NEGRESCO**