

# 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 NEGRESKO - 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 et les intemporels by Le Negresco

#### APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

*Aperol, Prosecco, soda water*

23 €

#### NEGRONI

Gin aux agrumes de Monaco, Vermouth rouge, Campari bitter

*Gin aux agrumes de Monaco, red Vermouth, Campari bitter*

23 €

#### MOSCOW MULE

Vodka Belvedere, ginger beer, citron vert

*Belvedere vodka, ginger beer, lime*

23 €

#### MAÏ-TAÏ

Rhum brun, rhum blanc, citron vert, triple-sec, sirop d'orgeat

*Dark rum, white rum, lime, triple-sec, orgeat syrup*

23 €

## BAR FOOD

### LES SALÉS

Servi de 12h00 à 00h00. Served from 12:00am to 12:00pm

Raviolis croustillants, épinards et ricotta · *Crispy raviolis, spinach and ricotta*

17 €

Panisses croustillantes et aioli truffé · *Crispy panisses and truffled aioli*

17 €

Bâtonnets de légumes, sauce raïta aux herbes · *Vegetable sticks, herb raita sauce*

17 €

Sélection de fromages de la Maison Nery et condiments

20 €

*Selection of cheeses from Maison Nery with condiments*

Arancini à la mozzarella fumée · *Arancini with smoked mozzarella*

21 €

Focaccia à la truffe d'été · *Summer truffle focaccia*

25 €

Crudo de thon saku, sauce ponzu · *Saku tuna crudo, ponzu sauce*

27 €

Croq'truffe, Bresaola italienne et Comté · *Croq'truffe, Italian Bresaola and Comté cheese*

30 €

Foie gras de canard confit, condiment de saison et pain toasté

30 €

*Confit duck foie gras, seasonal condiment and toasted bread*

Jambon italien affiné, gressins · *Cured Italian ham, breadsticks*

30 €

### CAVIAR

Caviar de Sologne, blinis et condiments

10g / 40 € · 50g / 200 € · 100g / 400 €

*French caviar from Sologne served with blinis and condiments*

### ROLLS BY HOMER LOBSTER



Mini Lobster rolls

30 €

### LES SUCRÉS

Assortiment de 6 macarons · *Assortment of 6 macarons*

16 €

Mi-cuit chocolat noir 70%, glace vanille

17 €

*Half-baked 70% dark chocolate cake, vanilla ice cream*

Tiramisu, émulsion cappuccino · *Tiramisu, cappuccino emulsion*

17 €

Vacherin sorbet citron et fruits rouges, meringue croquante

18 €

*Vacherin with lemon and red fruit sorbet and crunchy meringue*

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

*Grapefruit, almond syrup, lime and emulsifier*

**PICCOLINO** - 15 cl 16 €

Spiritueux sans alcool G Sober Spirits, liqueur amère sans alcool Amaro, jus de pomme et sirop de thym

*Alcohol-free spirit G Sober Spirits, alcohol-free bitter liqueur Amaro, apple juice and thyme syrup*

**BRIGHT & STORMY** 16 €

Rhum sans alcool Sober Spirits, citron vert & ginger beer

*Alcohol-free Rum Sober Spirits, lime & ginger beer*

# 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 Tour l'Évêque 19 €

AOP Sancerre, Domaine Rimbault Pré Semelé Mainbré 24 €

AOP Chablis 1<sup>er</sup> Cru Mont de Milieu, Domaine Pinson Frères 28 €

## RED WINE

AOP Côtes de Provence, Château Peyrassol 19 €

AOP Margaux, Château des Eyrins 26 €

AOP Savigny-les-Beaune 1<sup>er</sup> Cru les Peuillets, Domaine Antoine Olivier 28 €

## ROSÉ WINE

AOP Côtes de Provence, Cuvée les Fantastiques, Château Sainte-Marguerite 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 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 €

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 VIN

---

### 75 CL

#### WHITE WINE

|  |       |
|--|-------|
| 2024 Provence - AOP Côtes de Provence, Château Tour l'Évêque                     | 90 €  |
| 2024 Provence - AOP Bellet, Domaine Saint Jean « Pouncia »                       | 110 € |
| 2023 Vallée de la Loire - AOP Sancerre, Domaine Rimbault Pré Semelé Mainbré      | 110 € |
| 2022 Bourgogne - AOP Chablis 1 <sup>er</sup> Cru, Mont-de-Milieu, Domaine Pinson | 150 € |
| 2022 Vallée du Rhône - AOP Condrieu, Domaine Graeme & Julie Bott                 | 180 € |
| 2020 Bourgogne - AOP Puligny-Montrachet, Olivier Leflaive                        | 370 € |

#### RED WINE

|  |       |
|--|-------|
| 2022 Provence - AOP Côtes de Provence, Château Peyrassol   | 90 €  |
| 2013 Bordeaux - AOP Margaux, Château des Eyrins  | 130 € |
| 2019 Bourgogne - AOP Savigny-les-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru les Peuillets, Domaine Antoine Olivier | 160 € |
| 2019 Vallée du Rhône - AOP Côte Rôtie, Domaine Jamet   | 350 € |

#### ROSÉ WINE

|  |       |
|--|-------|
| 2024 Provence - AOP Côtes de Provence, Tour l'Évêque, Pétale de Rose                     | 90 €  |
| 2023 Provence - AOP Côtes de Provence, Cuvée les Fantastiques, Château Sainte-Marguerite | 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<br><i>Citrus gin from Monaco with with orange slice</i> | 23 € |
| Gin Generous Organic et zeste de citron jaune<br><i>Gin Generous Organic with lemon peel</i>           | 23 € |
| Gin 44°N et rose séchée<br><i>Gin 44°N and dried rose</i>  | 25 € |
| Hendrick's et concombre<br><i>Gin Hendrick's and cucumber</i>  | 24 € |
| Vodka 06 et romarin<br><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 € |

#### 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 <sup>th</sup> 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 Coincy 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 € |
| 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 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 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 <sup>ème</sup> Centenaire | 29 € |
| Liqueur d'Elixir de Chartreuse            | 26 € |
| Chartreuse V.E.P. Verte                   | 40 € |
| Chartreuse V.E.P. Jaune                   | 45 € |
| 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 € |

### LIQUEURS LOCALES

Liqueurs artisanales réalisées à Nice et dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur

*Craft liqueurs made in Nice and the Provence-Alpes-Côte d'Azur region*

|  |      |
|--|------|
| Liqueur d'Orange Soleia Nice                               | 16 € |
| Liqueur de verveine Distillerie Maralpa Nice               | 16 € |
| Liqueur L'Orangerie de Monaco                              | 16 € |
| Liqueur de thym Bio Lachanenche                            | 16 € |
| Liqueur de génepi Bio Lachanenche                          | 16 € |
| Liqueur l'inattendue au géranium rosat Distillerie Sentema | 16 € |
| Liqueur de Clémentine Corse Manguin                        | 26 € |

## GIN

---

|                                     | <b>5 C L</b> |
|-------------------------------------|--------------|
| 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

---

|                              | <b>5 C L</b> |
|------------------------------|--------------|
| 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

---

|  | <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

|                 |      |
|-----------------|------|
| Bellevoys Blanc | 22 € |
| Bellevoys 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 € |
| Hudson Baby Bourbon         | 29 € |
| Michter's Bourbon 10 years  | 80 € |

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Woodford Reserve Rye    | 29 € |
| WhistlePig 10 years Rye | 34 € |

### JAPAN

|                    |      |
|--------------------|------|
| Nikka Coffey Grain | 21 € |
| Yoichi Single Malt | 23 € |

### TAIWAN

|                        |      |
|------------------------|------|
| Kavalan Ex-Sherry Cask | 48 € |
|------------------------|------|

### IRELAND

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

|       |     |
|-------|-----|
| Mixer | 5 € |
|-------|-----|

## 5 CL

### 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 €  |
| The Macallan 12 years   | 39 €  |
| Glenfiddich 21 years « Grand Reserva »                            | 48 €  |
| The Macallan 18 years   | 140 € |
| The Macallan Time : Space Mastery - 200 <sup>th</sup> 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 Hoghead 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                         |
|--|------------------------------|
| <b>BARBADOS</b><br>Mount Gay XO  | 21 €                         |
| <b>CARRIBEAN</b><br>The Kraken Black spiced  | 21 €                         |
| <b>VENEZUELA</b><br>Santa Teresa 1796  | 21 €                         |
| <b>CUBA</b><br>Havana Club - 3 years<br>Havana Club - 7 years  | 18 €<br>20 €                 |
| <b>PANAMA</b><br>Abuelo XV   | 29 €                         |
| <b>PUERTO RICO</b><br>Bacardi 8 years  | 22 €                         |
| <b>GUATEMALA</b><br>Zacapa Centenario 23<br>Zacapa XO  | 30 €<br>40 €                 |
| <b>JAMAÏQUE</b><br>Appleton 2003   | 58 €                         |
| <b>BRASIL</b><br>Cachaça Engenho Da Vertente<br>Cachaça Leblon   | 20 €<br>18 €                 |
| <b>MARTINIQUE</b><br>Saint James VSOP<br>J.M. Rhum Vieux - Cuvée 1845<br>Clément 2002<br>La Favorite - Cuvée La Flibuste - 1999 - Martinique | 18 €<br>37 €<br>59 €<br>85 € |
| <b>RÉPUBLIQUE DOMINICAINE</b><br>Brugal Coleccion Visionaria Edicion 02  | 35 €                         |
| <b>COSTA RICA</b><br>Pura Vida XO  | 35 €                         |
| Mixer  | 5 €                          |

## CALVADOS

---

|                                      | 2 CL | 5 CL |
|--------------------------------------|------|------|
| Christian Drouin Réserve Pays d'Auge |      | 20 € |
| Vénéérable 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

---

|                                    | <b>5 C L</b> |
|------------------------------------|--------------|
| Château de Bordeneuve VSOP         | 20 €         |
| Château de Briat XO                | 28 €         |
| Castarède 1990                     | 40 €         |
| Castarède Cigare Collection 25 ans | 42 €         |
| Castarède 1976                     | 68 €         |
| La Fontaine de Coincy 1963         | 155 €        |

## 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> |      |



**LE NEGRESCO**