LES BARS

LE VERSAILLES

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 Blanc, paillettes d'or
Kirsch, raspberry syrup, orange peel, Champagne and flakes of gold

CARTE DES COCKTAILS 2025 - INSPIRATIONS MARINES
COCKTAIL MENU 2025 - OCEAN-INSPIRED CREATIONS

LAGON D'HAWAÏ - 25 cl — 28 €
HAWAIIAN LAGOON - TRIBUTE TO THE ISLANDS
Rhum Pura Vida Passion, infusion tropicale de noix de coco, vanille, macadamia & citron vert, jus d'ananas
Pura Vida Passion Rum, tropical blend of coconut, vanilla, macadamia & lime, pineapple juice

LA SALICORNE · ***SEA PICKLE*** - 15 cl — 29 €
Chivas 12, sirop de salicorne, menthe fraîche, citron jaune, angostura bitters
Chivas 12, samphire syrup, fresh mint, lemon juice, angostura bitters

LA PERLE NOIRE · ***BLACK PEARL*** - 25 cl — 27 €
Gin Generous infusée au citron noir, pamplemousse frais, tonic
Gin Generous Organic, black lime infusion, fresh grapefruit, tonic

MARGARITA ABYSSALE · ***ABYSSAL MARGARITA*** - 10 cl — 28 €
Tequila 1800 infusée au charbon, Cointreau, verjus
Charcoal-infused Tequila 1800, Cointreau, verjuice

BRUME DU NORD · ***NORTHERN BREEZE*** - 15 cl — 28 €
Absolut Elyx infusée à la menthe, liqueur de fleur de sureau, jus de pomme verte, tonic
Mint-infused Absolut Elyx, elderflower liqueur, green apple juice, tonic

ÉCUME SALINE · ***SALTY FOAM*** - 25 cl — 27 €
Lillet Blanc, eau de concombre, citron, sel marin, eau gazeuse
Lillet Blanc, cucumber water, lemon juice, sea salt, sparkling water

Tous les Classiques sont à partir de 23 €
All the Classics are from 23 €

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 Amaroz, jus de pomme et sirop de thym
Alcohol-free spirit G Sober Spirits, alcohol-free bitter liqueur Amaroz, 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 Raimbault Pré Semelé Mainbré	24 €
AOP Chablis 1er 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 1er 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.

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 aïoli 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 *Selection of cheeses from Maison Nery with condiments*	20 €
Arancini à la mozzarella fumée · *Arancini with smoked mozzarella*	21 €
Foccacia 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 *Confit duck foie gras, seasonal condiment and toasted bread*	30 €
Jambon italien affiné, gressins · *Cured Italian ham, breadsticks*	30 €

CAVIAR

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

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 *Half-baked 70% dark chocolate cake, vanilla ice cream*	17 €
Tiramisu, émulsion cappuccino · *Tiramisu, cappuccino emulsion*	17 €
Vacherin sorbet citron et fruits rouges, meringue croquante *Vacherin with lemon and red fruit sorbet and crunchy meringue*	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.

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	
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 Raimbault Pré Semelé Mainbré	110 €
2022 Bourgogne – AOP Chablis 1er 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 1er 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 €

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.

LES CONSEILS DU CHEF

	5 CL
GIN & VODKA TONIC	
Gin aux Agrumes de Monaco et rondelle d'orange *Citrus gin from Monaco with with orange slice*	23 €
Gin Generous Organic et zeste de citron jaune *Gin Generous Organic with lemon peel*	23 €
Gin 44°N et rose séchée *Gin 44°N and dried rose*	25 €
Hendrick's et concombre *Gin Hendrick's and cucumber*	24 €
Vodka 06 et romarin *Vodka 06 and rosemary*	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 - 200th 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 €

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 IPA - 5.9°	15 €
Blue Coast Kawa Stout - 5.2°	15 €
Blue Coast Lager - 5.5°	15 €
Blue Coast LIPA alcohol free - 0.5°	15 €

PASTIS & ABSINTHE

	5 CL
Ricard	16 €
Pastis 51	16 €
Pastis Henri Bardouin	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 €

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 €

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 €

LIQUEURS

	5 CL
Chartreuse Jaune & Verte	18 €
Chartreuse M.O.F.	25 €
Chartreuse du 9ème 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 génépi Bio Lachanenche	16 €
Liqueur l'inattendue au géranium rosat Distillerie Sentema	16 €
Liqueur de Clémentine Corse Manguin	26 €

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 CL
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 CL
Pisco Waqar - Chile	18 €
Pisco Demonio de Los Andes - Peru	18 €
Mixer	5 €

WHISKIES

	5 CL
FRANCE	
Bellevoye Blanc	22 €
Bellevoye 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 €
Buffalo Trace	18 €
Maker's Mark	20 €
Michter's Bourbon	22 €
Jack Daniel's Single Barrel	29 €
Woodford Reserve Bourbon	25 €
Hudson Baby Bourbon	29 €
Michter's Bourbon 10 years	80 €
Woodford Reserve Rye	25 €
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 Gaïa 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	160 €
The Macallan Time : Space Mastery - 200th 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 €
Auchentoschan 21 years « The Nectar Of The Dailydrams » - 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 €
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	
Brugal Coleccion Visionaria Edicion 02	35 €
COSTA RICA	
Pura Vida XO	35 €
Mixer	5 €

CALVADOS

	2 CL	5 CL
Christian Drouin Réserve Pays d'Auge		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
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 €
Grappa Riserva Antica Cuvée 5 years Nonino	22 €
Poire Cœur de chauffe de Manguin	25 €
Framboise Brana	30 €
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 » Abricot · *Apricot* Pomme · *Apple* Tomate · *Tomato*	12 €
Maison Alain Milliat Passion · *Passion fruit* Ananas · *Pineapple* Mangue · *Mango* Fraise · *Strawberry*	12 €

FRAIS

Orange · *Orange* Pamplemousse · *Grapefruit*	15 €

CAFÉ

MALONGO

Colombie IGP - Suave et fruité *Colombia IGP - Fruity and mellow*	10 €
Brésil Sul de Minas - Puissant, parfumé et onctueux *Brazil Sul de Minas - Rich, strong and smooth*	10 €
Moka d'Éthiopie - Parfumé, corsé et arômes sauvages *Ethiopian Moka - Rich and full-bodied with wild aromas*	10 €

HOT DRINKS

Café au lait *Coffee with milk*	12 €
Cappuccino	12 €
Chocolat chaud *Hot Chocolate*	12 €
Chocolat ou Café « Viennois » *Coffee or Chocolate "Viennois" (with whipped cream)*	14 €
Latte Macchiato	14 €
Matcha Latte	14 €
Café glacé *Iced coffee*	14 €
Irish Coffee	25 €

THÉ

PALAIS DES THÉS

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

Prix nets, taxes et service compris. *Net prices, tax included.*

LE NEGRESCO