



LE 37 PROM

Wifi : negresco / innovation

le Champagne

LE CHAMPAGNE À LA FLÛTE

	15 CL	20 CL
Deutz Brut Classic	26 €	34 €
Taittinger Brut Prestige	26 €	34 €
Bollinger Spécial Cuvée	28 €	37 €
Taittinger Prestige Rosé	34 €	45 €
Taittinger - Comtes de Champagne - 2007	45 €	60 €

LE CHAMPAGNE

BRUT ET MILLÉSIMÉ

	75 CL	150 CL
Deutz Brut Classic	120 €	250 €
Taittinger Brut Prestige	140 €	
Bollinger Spécial Cuvée	150 €	
Mumm Brut Selection	180 €	
Ulysse Collin Maillons « Blanc de Noirs »	240 €	
Bollinger – Grande Année – 2007	320 €	
Taittinger – Comtes de Champagne – 2007	360 €	
Billecart Salmon « Blanc de Blancs » – Cuvée Louis – 2006	380 €	
Cristal Roederer – 2008	520 €	

ROSÉ ET MILLÉSIMÉ

Deutz Rosé	140 €	290 €
Taittinger Prestige Rosé	150 €	
Amour de Deutz Rosé – 2008	350 €	
Cristal Roederer Rosé – 2005	930 €	

le Vin

LE VIN AU VERRE

	15 CL
Château Minuty – Cru Classé – Rose & Or	17 €
Pauillac – Baron Nathaniel	18 €
Bourgogne – Chablis 1 ^{er} Cru	19 €
Muscat du Cap Corse – Domaine Arena	22 €

LE VIN

LE VIN BLANC

	75 CL	150 CL
Château Minuty – Cru Classé – Blanc & Or	80 €	
Chablis 1 ^{er} Cru – Bourgogne	110 €	
Meursault « Les Narvaux » – 2017 – Bourgogne	240 €	

LE VIN ROUGE

Pauillac – Baron Nathaniel	90 €	
Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru – Domaine Olivier	140 €	
St Emilion Grand Cru Classé – Château Vieux Taillefer – 2016	280 €	

LE VIN ROSÉ

Bellet – Domaine de Toasc (Vin de Nice)	75 €	
Château Minuty – Cru Classé – Rose & Or	80 €	180 €

Cocktails

LES COCKTAILS D'INSPIRATION

22 €

Cocorico - 14 cl

Crème de cassis de Bourgogne, Suze, liqueur St Germain, Chablis 1er cru

Divine Tentation - 9 cl

Rhum épiced Sailor Jerry, Chartreuse MOF, liqueur de cacao blanc, jus de citron frais, bitters chocolat

Le Maralpin - 9 cl

Gin aux agrumes de la Distillerie de Monaco, liqueur de fraise des bois, jus de citron frais, nectar de fraise, scarborough bitters

Tiki Taka - 14 cl

Rhum Plantation Pineapple, nectar de mangue, jus d'ananas, jus de citron vert frais, sirop d'orgeat, Amaretto

Petite Perle - 9 cl

Lillet blanc, Chambord, Cointreau, jus de citron frais

Belle Normandie - 12 cl

Calvados 9 ans, Amaretto, sirop de vanille, jus de pomme bio, jus de citron frais

Prom' Tonic - 14 cl

Gin Tanqueray Ten, sirop de jasmin, jus de citron et de pamplemousse frais, Fever tree tonic, poivre de Timut

LES CRÉATIONS AU CHAMPAGNE

25 €

Royal Negresco - 15 cl

Kirsch, liqueur de framboise, Champagne

Mango Bomb - 15 cl

Liqueur de grenade, Skinos Mastiha, nectar de mangue, Champagne

Le XIV - 15 cl

Vodka Russian Standard, liqueur de marasquin, jus de citron vert frais, sirop d'orgeat, Champagne

Le Gascon - 15 cl

Armagnac, nectar d'abricot bio, crème d'abricot, Champagne

Roba Capeu - 15 cl

Gin Bombay Sapphire East, fraise et concombres frais, liqueur de melon vert, jus de citron frais, Champagne

Jazzman - 15 cl

Cognac Remy Martin 1738, nectar de framboise, jus de citron frais, menthe fraîche, liqueur de fruit de la passion, sirop de jasmin, Champagne

Fabulous - 15 cl

Vodka Grey Goose, jus de pamplemousse frais, liqueur de framboise, sirop d'hibiscus, Champagne

Cérallia - 15 cl

Gin Tanqueray Ten, crème de pêche, jus de citron frais, liqueur de Marasquin, Champagne

Spiritueux

LES WHISKIES

FRANCE

Domaine des Hautes Glaces – Moissons Malt 44.8° 22 €

ETATS-UNIS

Maker's Mark 45° 20 €

Jack Daniel's Single Barrel 45° 29 €

Woodford Reserve Bourbon 43.2° 29 €

Hudson Baby Bourbon 46° 29 €

Hudson Manhattan Rye 46° 29 €

JAPON, TAIWAN

Hibiki Japanese Harmony 43° 23 €

Kavalan Solist Ex Bourbon Cask 58,6° 42 €

Kavalan Solist Sherry Cask 59.4° 48 €

Yamazaki 18 ans 43° 65 €

Hibiki 21 ans 43° 90 €

LES SCOTCH BLEND

Chivas 18 ans 40° 25 €

Johnnie Walker Blue Label 40° 50 €

LES MALTS

Aberlour Casg Annamh, Balvenie Double Wood 12 ans 48° 22 €

Benriach 10 ans « Curiositas » 46° 26 €

Glenfiddich 18 ans 40° 28 €

Glenfiddich 21 ans Havana Reserve 43.2° 39 €

Glenmorangie 25 ans 43° 75 €

The Dalmore 25 ans 42° 180 €

Glenfiddich 40 ans (Bouteille n°308/600) 45.8° 550 €

ILE D'ISLAY / ILE DE SKYE

Lagavullin 16 ans 43° 24 €

Octomore 9.1 59.1° 45 €

Talisker 30 ans (Bouteille n°1742/3912) 45.8° 70 €

5 CL

LES GINS

Tanqueray Ten 47.3°, Bombay East 42°, Hendrick's 41.4°

The Botanist 46°, Monkey 47 47°, Beafeeter 24 45°

Oli'Gin 41°, Hendrick's Orbium 43.4°, Oxley 47°

5 CL

26 €*

26 €*

26 €*

LES VODKAS

Russian Standard Platinum 40°, Grey Goose 40°

Beluga Noble 40°, Beluga Transatlantic 40°

Russian Standard Imperia 40°

Beluga Gold Line 40°

5 CL

26 €*

26 €*

26 €*

38 €*

LES TEQUILAS, MEZCAL & PISCOS

Pisco Waqar 40°

Pisco Tabernero Quebranta 40°

Mezcal Lixcho 45°

Patron Silver 40°

Patron Añejo 40°

Milagro Silver Select Barrel 40°

Milagro Añejo Select Barrel 40°

5 CL

15 €

15 €

15 €

21 €

26 €

27 €

33 €

* Accompagnement inclus / soft drink included

Après-dîner

LES COGNACS

Delamain Pale & Dry 40°

Hennessy XO 40°, Martell Cordon Bleu 40°, Remy Martin XO 40°

Delamain Vesper XO 40°

Tesseron Lot 53 40°

Hennessy Paradis 40°

Mr Audry "Très anciens fins bois" 49°

Remy Martin Louis XIII 40°

5 CL

35 €

37 €

42 €

49 €

95 €

95 €

290 €

LES CALVADOS Pays d'Auge Roger Groult

Âge d'Or 40°

Doyen Âge 41°

Réserve Ancestrale 40°

5 CL

25 €

34 €

85 €

Suite >

LES ARMAGNACS

Castarède 1987 40°	5 CL	26 €
Castarède 1967 40°		52 €
La Fontaine de Coincy 1963 40°		155 €
La Fontaine de Coincy 1950 40°		190 €
Laberdolive 1946 40°		199 €
Laberdolive 1923 40°		280 €

LES RHUMS

Mount Gay XO – Barbades 43°	5 CL	21 €
Bacardi 8 ans – Puerto Rico 40°		21 €
Santa Teresa 1796 – Venezuela 40°		21 €
Angostura 1919 – Trinidad & Tobago 40°		21 €
La Compagnie des Indes – Guyana 14 ans 55°		22 €
La Compagnie des Indes – Fidji 13 ans 44°		24 €
Zacapa Centenario 23 – Guatemala 40°		25 €
La Mauny XO – Martinique 40°		29 €
La Compagnie des Indes – Trinidad 15 ans 44°		32 €
La Favorite – Cuvée La Flibuste – 1991 – Martinique 40°		45 €

LES RAFRAÎCHISSEMENTS

Cocktail de jus de fruits du Barman - 16 cl		16 €
Thé ou café glacé maison - 16 cl		14 €
Bière - 33 cl		12 €
Soda - 33 cl		9 €

LA CAFÉTERIE / LES THÉS

	JOURNÉE	DÈS 19H
Expresso pure origine Malongo	7 €	11 €
Café américain, cappuccino, café au lait	8 €	12 €
Thé	8 €	12 €

Finger Food

Houmous au sésame noir, crudités et pain pita <i>Black sesame flavoured hummus, crunchy vegetables and pita bread</i>	12 €
Finger de saumon fumé, fromage frais et concombre <i>Smoked salmon sandwich, cream cheese and cucumber</i>	12 €
Arrancini au bœuf, croquettes au jambon et chausson napolitain <i>Beef arrancini, ham croquettes, napolitan calzonetta</i>	15 €
Nems au poulet, samossa au légumes et crevettes croustillantes, sauce sweet chili <i>Chicken nems, vegetable samossas and panko fried shrimps, sweet chili sauce</i>	15 €
Mochis glacés et fruits frais <i>Ice cream mochis and fresh fruits</i>	15 €
Assortiment de 6 Macarons maison Negresco <i>Assorted Homemade Macaron (6 pieces)</i>	16 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération / Taxes et service inclus
– Le bar n'accepte pas les chèques