



Face à la Méditerranée, notre Restaurant Le Siècle au cœur de l'Hôtel West End, construit en 1842 est un exemple d'architecture Belle Epoque avec ses banquettes de velours rouge, sa verrière Art Déco, ses cuivres et boiseries.

Facing the Mediterranean Sea, our Restaurant part of the Hotel West End, constructed in 1842, is an example of architecture Belle Epoque with its trade of red velvet, its glass wall Art Deco, its brasses and woodworks.

Notre Chef de Cuisine Tanguy L'Yvonnet et son équipe
Composent une cuisine aux accents résolument méditerranéens
Alliant tradition de la gastronomie française et culture provençale.

Our Chef Tanguy L'Yvonnet and his team compose a Mediterranean accents cuisine alloying tradition of French gastronomy and Provençal culture.

Nos Entrées / Starters

Velouté d'artichauts et cèpes aux copeaux de foie gras et éclats de noix <i>Artichokes and ceps soup with duck foie gras and nuts pieces</i>	13 euros
Foie gras de canard mi-cuit, salade d'herbes fraîches et marmelade d'échalote <i>Half-cooked duck foie gras, fresh herbs salad and shallot marmalade</i>	17 euros
Salade de Mesclun, vinaigrette balsamique <i>Mixed young leaf salad with balsamic salad dressing</i>	8 euros
Terrine aux deux saumons servie tiède, jus de crustacés <i>Two salmon paté served warm with shellfish jus</i>	12 euros
Cassiolette de champignons poêlés à l'ail et au persil <i>Stew of roasted mushrooms with garlic and parsley</i>	17 euros
Millefeuille de légumes confits et chèvre en terrine, salade de roquette <i>Millefeuille of crystallized vegetables and goat's cheese, served with rocket salad</i>	10 euros
Soupe de poissons, sa rouille et ses croûtons <i>The fisherman's soup, croutons and rouille sauce</i>	14 euros
Salade de roquette au parmesan, vinaigrette au balsamique <i>Rocket salad with parmesan, balsamic salad dressing</i>	9 euros
Soupe de légumes au bouillon de volaille <i>Vegetable soup with poultry jus</i>	11,50 euros

Nos Pâtes et Risotto

Gnocchis aux artichauts violets et pleurotes <i>Gnocchi with purple artichokes and mushrooms</i>	12 euros
Risotto de poisson au basilic, chips de parmesan <i>Fish risotto flavoured with basil, crispy parmesan chip</i>	14 euros



Nos Spécialités

Châteaubriand grillé, sauce poivre, pommes steak house (pour 2 personnes) <i>Grilled Chateaubriand beef, pepper sauce, French fries (for 2 people)</i>	62 euros
Homard grillé flambé au whisky et duo de riz <i>Grilled lobster singed in the whisky and duet of rice</i>	32 euros
Escalope de foie gras poêlée aux pommes fruits et fruits secs <i>Duck foie gras escalope pan-fried with apples and dried fruits</i>	25 euros
Crêpes flambées au citron <i>Singed crepe in the lemon</i>	12 euros
La Véritable Tarte Tatin, façon Belle Epoque <i>The real Belle Epoque upside-down apple tart</i>	9 euros

Nos Poissons / Fishes

Filets de loup poêlés sur sa peau, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches <i>Fried sea-bass filet, mashed potatoes with fresh herbs</i>	19 euros
Filets de daurade poêlés, tagliatelles de courgettes aux tomates confites et romarin <i>Fried sea-bream filet, zucchini tagliatelle pasta with crystallized tomatoes and rosemary</i>	21 euros
Gambas à la provençale, millefeuille de légumes grillés <i>King prawns cooked with tomatoes, onions, garlic and olive oil, millefeuille of grilled vegetables</i>	23 euros
Médailon de lotte, tian de tomates et tomates confites, sauce chlorophylle <i>Monkfish medallion, tomatoes and crystallized tomatoes flan, herbs sauce</i>	23 euros

Nos Viandes / Meats

Souris d'agneau confite, gnocchis à la sucrine et à l'asperge verte <i>Crystallized knuckle of lamb, gnocchis cooked with sucrine lettuce and green asparagus</i>	19 euros
Filet de bœuf poêle aux morilles, fricassée de petits légumes <i>Fried beef tenderloin with morels, vegetables fricassee</i>	29 euros
Paleron de bœuf braisé au vin rouge servi sur un lit de champignons variés cuits à la bordelaise et pommes tournées <i>Braised beef chuck and mushrooms cooked with red wine and roasted potatoes</i>	18 euros
Filet mignon de porc rôti puis émincé, artichauts poêlés déglacés au Porto <i>Pork filet mignon roasted and sliced served with pan-fried artichokes deglazed with Porto</i>	21 euros
Emincé de magret de canard et son risotto crémeux à l'arome de truffe <i>Roasted emince of duck-breast and creamy risotto flavoured with truffle</i>	22 euros

Garniture supplémentaire

Extra garnish

5 euros

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

Open daily from 12h to 14h30 and 19h to 22h30

Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris – Taxes and Service Included



Menu 3 plats + café ou thé : 25 Euros

3-course Set Menu + coffee or tea : 25 Euros

(hors jours fériés - *except on bank holidays*)

Menu Déjeuner 2 plats : 17 Euros

2-course Lunch Set Menu : 17 Euros

(hors week-ends et jours fériés- *except week-ends and bank holidays*)

Déjeuner Express (plat + boisson + café ou thé) : 16.50 Euros

Express Lunch (main course + drink + coffee or tea) : 16.50 Euros

(hors week-ends et jours fériés- *except week-ends and bank holidays*)

Choisissez parmi les 3 entrées, les 3 plats et les 3 desserts cités ci-dessous

Choose among the 3 starters, main course dishes and desserts below

Entrée du Jour / *Starter of the day*

ou / or

Salade d'endives aux noix et roquefort

Chicory salad with nuts and Roquefort cheese

ou / or

Crème de poireaux au chou romanesco

Cream of leek soup with broccolis

Plat du jour (viande ou poisson)

Main course of the day

ou / or

Fricassée de pintade, panisses frites et pommes fruits

Guinea fowl fricassee with fried panisses and apples

ou / or

Dos de saumon à l'étuvé de chou vert, beurre au lard fumé

Back of salmon cooked with braised green cabbage, smoked bacon butter

Dessert du jour

Dessert of the day

ou / or

Charlotte au chocolat et sa crème anglaise vanille

Chocolate charlotte with vanilla custard

ou / or

Panacotta au jasmin

Panacotta flavoured with jasmine

Notre Menu Enfant / Our Kids Menu : 12,50 Euros

Nos Fromages / Our Cheeses

Notre sélection de fromages affinés

12 euros

Our Cheeses Selection

Crottin de chèvre mariné aux herbes de Provence

7 euros

Goat's cheese marinated in Provençal herbs

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

Open daily from 12h to 14h30 and 19h to 22h30

Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris – Taxes and Service Included



Nos Douceurs / Dessert

Poêlée de poire à la cannelle et pain d'épices <i>Pan-fried pears, flavoured with cinnamon, and gingerbread</i>	8 euros
Crème brûlée à l'infusion de thym <i>Crème brûlée flavoured with thyme</i>	7 euros
Verrine de riz au lait <i>Glass of rice pudding</i>	7 euros
Tiramisu à la cannelle <i>Cinnamon tiramisu</i>	8 euros
Truffé chocolat, sauce arabica <i>Stuffed chocolate cake, coffee sauce</i>	7 euros
Blanc-manger en infusion de badiane et son coulis de fruits rouges <i>Blanc-manger perfumed with star anise and red fruits coulis</i>	7 euros
Dôme rubis et son cœur de coulis <i>Raspberry cake and its creamy center</i>	7.50 euros
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	6.50 euros
Café gourmand <i>Coffee and little pastries</i>	8.50 euros

Nos Glaces / Our Ice Cream

Nos Parfums : Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Framboise, Citron, Mangue
Our Flavours : Vanilla, coffee, Chocolate, Strawberry, Raspberry, Lemon, Mango

Coupe 2 Boules / 3 Boules <i>2 scoops / 3 scoops</i>	5.50 / 7.50 euros
Dame Blanche <i>Vanilla sundae, chocolate sauce, topped with whipped cream</i>	8 euros
Chocolat ou Café Liégeois <i>Chocolate or Coffee sundae topped with whipped cream</i>	8 euros
Coupe Palmeraie <i>Fruits sorbets, fruits salad, topped with whipped cream</i>	8.50 euros
Poire Belle Hélène <i>Chocolate, vanilla and pear ice cream, pear fruits, topped with whipped cream</i>	8.50 euros
Colonel (2 boules citron et 4 cl de vodka) <i>Lemon sorbet with vodka</i>	9.50 euros