

L'HÔTEL WEST END DÉVOILE SA SAISON ESTIVALE : NOUVELLE CARTE, OFFRE SNACKING ET SOIRÉES MUSICALES

Situé sur la Promenade des Anglais, l'Hôtel West End à Nice lance une saison estivale riche en nouveautés. Son restaurant emblématique, Le Siècle, met à l'honneur une cuisine de saison aux accents méditerranéens, tout en proposant de nouvelles expériences gastronomiques et musicales, dans un cadre entièrement repensé.

UNE CARTE ESTIVALE INSPIRÉE DU SUD

Sous la direction de son Chef, le restaurant Le Siècle propose une nouvelle carte d'été alliant fraîcheur, générosité et produits locaux.

Fidèle à l'identité culinaire du sud, cette carte met à l'honneur les saveurs de la Méditerranée : salade niçoise traditionnelle, burrata aux figues fraîches, tataki de thon rouge Saku ou encore filet de bœuf charolais accompagné de légumes de saison.

Les desserts, tels que la pavlova tropicale ou le croustillant au chocolat noir « Mokaya », viennent compléter une offre raffinée et gourmande.



« À travers cette carte, nous avons voulu raconter notre sud, notre mer, nos saisons. Merci de prendre le temps de savourer cet instant au Siècle. »

UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE À TOUT MOMENT

Autre nouveauté de la saison, une carte snacking est désormais proposée entre 14h30 et 18h30. Pensée pour les petites faims comme pour les envies de partage**,** elle comprend notamment des escargots de Bourgogne, des nachos del sol avec guacamole maison, ainsi qu'une sélection de charcuteries et de fromages.

Les clients du restaurant peuvent désormais profiter de cette cuisine gourmande sur la nouvelle terrasse du Siècle, entièrement réaménagée pour offrir un cadre encore plus élégant et confortable face à la mer.

Côté boissons, la carte propose des cocktails signatures, une sélection de vins, prosecco et champagnes, ainsi qu'un choix de spiritueux et de boissons sans alcool. Une belle offre pour profiter pleinement des après-midis à l'ombre des parasols et face à la Promenade des Anglais.









BROOKLYN 2 NICE : RENDEZ-VOUS HEBDOMADAIRE FACE À LA MER

L'Hôtel West End renouvelle ses soirées avec le groupe Brooklyn 2 Nice, chaque mardi soir jusqu'au début du mois d'octobre. Ce rendez-vous musical hebdomadaire propose une ambiance festive et cosmopolite sur la Promenade des Anglais, portée par des rythmes funky.
À travers cette programmation estivale, l'Hôtel West End continue d'affirmer son ancrage local et son engagement à faire vivre l'art de recevoir, au cœur de la Riviera.

Pour garantir un service de qualité, les réservations seront prises uniquement par téléphone, avec une confirmation préalable. Aucun lien de paiement ne sera requis lors de la réservation.









À PROPOS DE L'HÔTEL WEST END

L'Hôtel West End, premier hôtel construit sur la Promenade des Anglais en 1842, incarne l'architecture Belle Époque avec 121 chambres, dont la plupart offrent une vue sur la Baie des Anges. Son restaurant, Le Siècle, propose une cuisine méditerranéenne traditionnelle.

Véritable monument historique niçois, il a marqué le début de l'architecture Belle Époque sur la Côte d'Azur et demeure un symbole du raffinement et de l'art de vivre azuréen.

Il cache, derrière sa majestueuse façade classée, 121 chambres dont la plupart offrent une vue panoramique sur la Baie des Anges. Des touches de modernité se mêlent subtilement aux œuvres rares du XIXème siècle et aux moquettes imprimées de motifs niçois ancestraux.



Au pied de l'hôtel, le restaurant Le Siècle propose une cuisine méditerranéenne et des plats flambés signature offrant un spectacle impressionnant. Ce cocon convivial et gourmand s'étend sur une terrasse ensoleillée pour profiter pleinement de la mer.

Alors que l'hiver le Horse Guard Bar impressionne par son style feutré et des cocktails originaux, l'été, la toute nouvelle terrasse du Siècle offre un spot idéal pour profiter d'une vue exceptionnelle à l'heure de l'apéritif. Le tout, rythmé par des concerts live.

CHIFFRES CLÉS

- 121 CHAMBRES ET SUITES CLIMATISÉES, RÉPARTIES SUR 6 ÉTAGES
- 7 ESPACES DE RÉUNION POUVANT ACCUEILLIR JUSQU'À 110 PERSONNES
- 1 RESTAURANT : LE SIÈCLE
- 2 BARS : LE HORSE GUARD & LA TERRASSE DU SIÈCLE



Télécharger les visuels d'illustration

HÔTEL WEST END

31 Promenade des Anglais, 06000 Nice
Tél : 04 92 14 44 00
www.hotel-westend.com

CONTACT PRESSE : MICKAËL MUGNAINI

Agence AZ Nice
Tél : +33 (0)6 25 08 77 09
mickael@agence-az.com

Le Siècle

Le temps d'un instant d'exception

Le mot du Chef

"A travers cette carte, nous avons voulu raconter
notre Sud, notre mer, nos saisons.
Merci de prendre le temps de savourer cet instant au Siècle"

Le Chef et toute l'équipe du restaurant

Horaires du restaurant :
de 12h à 14h
puis
de 19h à 22h

Hôtel West End

Entrées

Promenade Niçoise — 26€
Salade bio, thon rouge, œufs, artichauts à l'huile, légumes croquants, anchois, olives Taggiasche et basilic

Burrata et douceur de figues — 19 €
Burrata crémeuse, tomates anciennes, figues fraîches, framboises, jambon de Parme, pesto et réduction de balsamique

Caesar du Siècle — 23 €
Romaine, poulet pané, bacon croustillant, œufs, anchois, tomates cerises, oignons rouges, croûtons, parmesan et sauce Caesar

Soupe du littoral — 21 €
Soupe de poisson, croûtons à l'ail, fromage râpé, rouille et citron jaune

Gravlax en camaïeu — 26 €
Saumon mariné, choux rouge, crème d'herbes, guacamole, œufs de saumon, citron vert, combawa et sauce chimichurri

Entrée Signature

Douceur de Foie gras maison
Pain brioché aux fruits secs, condiment maison aux fruits exotiques, groseilles, macaron au gingembre
et zeste de citron vert
28 €

Horaires du restaurant :
de 12h à 14h
puis
de 19h à 22h

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus

Plats

Filet de boeuf Charolais — 49€
Grillé, légumes de saison en persillade, sauce poivre vert, frites

Canard et figues en harmonie — 32€
Magret de canard rosé, figues au thym, purée onctueuse de pommes de terre, sauce aux fruits rouges

Ballotine de volaille aux champignons — 29 €
Cuisson douce, crème de parmesan, purée de pommes de terre à la truffe, poêlée de champignons

Burger "1842" — 29 €
Pain brioché au sésame, steak charolais 180gr, cheddar affiné, compotée d'oignons rouges, frites et sauce barbecue

Poitrine de porc croustillante — 32 €
Cuisson basse température 48 heures, mille-feuille de pommes de terre, caviar de poivrons au basilic

Plats Signature

Le Flambeur Châteaubriand
Flambé au Cognac, accompagnée de sa sauce au poivre
(à partager)

95 €

Le Festin du Homard
Homard entier flambé au Whisky, linguine fraîches, bisque maison et herbes citronnées *(à partager)*

84 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets TTC - Taxes et Service inclus

Plats

Loup de mer — 45€
Accompagné de riz parfumé et légumes du soleil

Tataki du Soleil levant — 39€
Tataki de thon rouge Saku, juste snacké, marinade de soja et sésame, pak choï à l'ail, champignons enoki, wakamé, gingembre, coriandre, wasabi et citron vert

Aïoli Provençal — 39€
Pavé de cabillaud, légumes d'été, aïoli maison et huile verte aux herbes et citron

Linguine à la Vongole — 27€
Linguine fraîches, palourdes, vin blanc, ail, persil, citron et pointe de piment

Risotto Jardin Secret — 19 €
Riz Arborio crémeux au vin blanc, légumes de saison, parmesan et herbes fraîches

Formule Business

Plat du jour, glace 2 boules et café
Valable de 12h à 14h hors weekend et jours fériés
19.50€

Room Service

Supplément de 4 € pour les boissons et 8 € pour les plats pour le service en chambre

Plat végétarien
Prix nets TTC - Taxes et Service inclus

Desserts

Pavlova Tropicale — 14 €
Meringue croquante, chantilly mascarpone à la vanille, mangue fraîche, fruit de la passion, groseilles, zestes de citron vert et glace vanille

Croustillant chocolat noir 'Mokaya' — 13 €
Praliné croustillant, mousse chocolat noir et coulis de fruits rouges

Crème brûlée du Chef — 14 €
Crème vanille, caramélisée minute

Carpaccio d'ananas frais — 14 €
Glace coco, coco râpée, zestes de citron vert, gingembre confit, amandes effilées et menthe fraîche

	2 boules	3 boules
Nos crèmes glacées Vanille, chocolat, café, praliné	10€	15€
Nos sorbets bio Cassis, citron, myrtille, framboise, fraise, abricot	10€	15€

Dessert Signature

Crêpes Suzette flambées
Au Cointreau, segments d'orange et beurre d'agrumes, flambées minute

23€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets TTC - Taxes et Service inclus

Cocktails

Avec alcool

15€

Mojito
Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse

Pina Colada
Rhum, coco, ananas, citron vert

Jamaïcan Mule
Rhum épicé, gingembre, eau gazeuse

Pornstar Martini
Vodka, passion, vanille, citron vert, shot de prosecco

Hugo Spritz
Saint Germain, prosecco, eau gazeuse

Basil Smash
Gin, basilic, sucre de canne, citron vert

Caïpirinha Passion
Cachaça, purée de passion, citron vert

Daïquiri fruits rouges
Rhum blanc, purée de fruits rouges

Miamili
Soho, pamplemousse, cassis

Dolce Vita
Vodka, Limoncello, Martini Dry, vanille, citron, jus d'orange

Kiss Me Litchi
Soho, Tequila, citron vert, coulis de fruits rouges, sirop maison infusé au thym

Cocktails Signatures 19€

31 Prom'
Rhum épicé, vanille, curacao bleu, jus d'ananas

1842
Saint Germain, vodka, vanille, jus de pomme, citron vert

Horse Guard
Passion, cointreau, citron vert, champagne, coulis de fruits rouges

Sans alcool

12€

Summer Time
Orange, vanille, fraise, citron vert

Sunrise
Orange, ananas, grenadine, citron vert

So Fresh
Pastèque, pomme, citron vert, limonade

Virgin Spicy Colada
Coco, ananas, citron vert, gingembre

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets TTC - Taxes et Service inclus

Vins

Demandez nos sélections, blanc, rouge et rosé à notre équipe

Nos coups de coeur	**12 cl**	**50 cl**	**75 cl**
Demandez nos sélections blanc, rouge et rosé à notre équipe	8 €		35 €

Côtes de Provence	**12 cl**	**50 cl**	**75 cl**
Côte de Provence Bailli AOP – Rouge, blanc & rosé		25 €	35 €
Minuty – Cuvée Prestige – Rouge, blanc & rosé	11 €	39 €	49 €
Château Astros – Cuvée Amour – Rouge, blanc & rosé			60 €
Château Rasque – Cuvée Alexandra – Rouge, blanc & rosé			75 €

Bordeaux	**12 cl**	**37,5 cl**	**75 cl**
Château Le Mayne – Rouge supérieur	10€	25 €	35 €
Medoc – Château Prieure de Blaignan - Rouge			49 €
Saint Emilion – Château Larose Bigeroux – Grand Cru Classé – Rouge			75 €
Saint Estephe « Les Hauts de Pez » AOP – Rouge – 2018			125 €
Margaux – Brio de Cantenac Brown AOP – Rouge – 2018			199 €

Bourgogne	**12 cl**	**75 cl**
Pinot Noir – Passetoutgrain – Rouge		55 €
Chablis – Domaine Long Depaquit – Blanc	14€	69 €
Santenay – Les Charmes – Albert Bichot – Rouge		99 €
Saint Véran – AOP – Auvigne – Blanc		99 €
Pouilly fuissé – Albert Bichot – Blanc – 2021		119 €
Nuit Saint Georges « Domaine d'Ardhuy-aux-hebus / Les Argillats » AOP – Rouge – 2022		165 €

Vallée de la Loire	**75 cl**
AOP de Touraine – Le Sauvignon - Blanc	45 €
Pouilly Fumé – Gilles Blanchet – AOP – Blanc 2023	69 €
Sancerre – La Bardine – Joseph Mellot - Blanc	75 €

Vin de Pays d'Oc	**12 cl**	**75 cl**
Chardonnay – Domaine de Valent – Blanc	9 €	39 €
Viognier – Domaine Les Salices – IGP - Blanc		45 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus

Vins

Vin de la Vallée du Rhône	12 cl	37,5 cl	75 cl
Plan de dieu – Domaine du Vallon – Rouge		26 €	39 €
Côtes du Rhône – Les Essaims – Rouge			45 €
St Joseph – « Les Mariniers Du Fleuve » AOP – Rouge	14 €	29 €	55 €
St Joseph - Cuvée Amandine - Blanc			59 €
Crozes Hermitage – Millepertuis – Rouge			69 €
Châteauneuf du Pape – Château la Nerthe – Rouge – 2019			119 €

Beaujolais	75 cl
Beaujolais Village – Varennes – Rouge	42 €
Fleurie - La Madone – Albert Bichot – Rouge	45 €
Morgon – Les Charmes – Rouge	50 €

Vin Moelleux	12 cl	75 cl
Monbazillac – Julien de Savignac – Amélie – Blanc	12 €	60 €

Prosecco / Champagne

	12 cl	37,5 cl	75 cl
Prosecco	10 €		45 €
Champagne Collection 3A	15 €		75 €
Taittinger Brut		49 €	90 €
Taittinger Brut rosé			129 €
Ruinart Brut			299 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus

Boissons

Nos alcools

Spiritueux 4 cl

Vodka Russian Standard	10 €
Vodka Grey Goose	14 €
Gin Gordon's	10 €
Gin Hendrick's	14 €
Rhum Havana cuvée mojito	10 €
Rhum Saylor Jerry	14 €
Cointreau	10 €

Apéritifs

Negroni 8 cl	12 €
Americano maison 8 cl	12 €
Martini, Suze 5 cl	7 €
Campari 5 cl	7 €
Aperol Spritz 12 cl	12 €
Kir Royal 12 cl	15 €
Kir Maison 12 cl	9 €
Pastis ou Ricard 3 cl	7 €

Bières

Pression - Bière locale – 25 cl	6 €
Pression - Bière locale – 50 cl	10 €
Bière locale - La Brasserie du Comté – Blonde ou Blanche 33 cl	10 €

Whisky 4 cl

Ballantine's	10 €
Jack Daniel's, Jameson	12 €
Chivas	14 €

Digestifs 4 cl

Cognac Rémi Martin VSOP	17 €
Armagnac Samalens	15 €
Rhum DonPapa	15 €
Calvados Busnel	15 €
Get 27 – Bailey's	10 €
Limoncello	10 €
Eaux de vie, Grappa Piave	10 €

Soft et boissons chaudes

Softs

Fuze Tea 25 cl	6 €
Limonade artisanale citron 25 cl	6 €
Schweppes 25 cl	6 €
Orangina 25 cl	6 €
Coca Cola 33 cl	7 €
Coca Cola Zéro 33 cl	7 €
Perrier	6 €
Jus de fruit	6 €
Jus de fruit pressé	9 €

Eaux minérales

Vittel, San Pellegrino 1L	7 €
Vittel, San Pellegrino 50 cl	5 €

Boissons chaudes

Espresso / café américain	3 €
Thés / infusions	6 €
Double espresso	6 €
Cappuccino, café au lait	6 €
Chocolat chaud	6 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus

Le Siecle

Le temps d'un instant d'exception

An exceptional moment

Notre Carte Snacking

Our Snacking menu

Horaires du Snacking :
de 14h30 à 18h30

Snacking hours:
from 2.30pm to 6.30pm

LeSiecle

Nachos del Sol 19 €

Nachos croustillant, salsa tomate-coriandre, jalapeños, guacamole ou mayonnaise curry

Nachos del Sol

Crispy nachos, tomato and coriander salsa, jalapeños, guacamole or curry mayonnaise

Escargots de Bourgogne **6pcs**

Beurre persillé et chapelure 19 €

Burgundy snails

Parsley butter and breadcrumbs

L'Ardoise de l'Artisan 28 €

Sélection de charcuteries, gressins, noix, cornichons, roquette, tomates confites, pignons de pin et artichaut

The Artisan's Slate

Selection of charcuterie, breadsticks, walnuts, pickles, Arugula salad, tomatoes, pine nuts and artichokes

Plateau de fromages affinés 28 €

Comté, Brie truffé, Roquefort, Camembert, Chèvre, fruits frais, chutney d'abricot, amandes, grenades, figues, raisins et huile de truffe

Selection of cheeses

Comté, truffled Brie, Roquefort, Camembert, goat's cheese, fresh fruit, apricot chutney, almonds, pomegranates, figs, grapes and truffle oil

Duo Gourmand du Siècle 34 €

Sélection de charcuteries et fromages, raisins, gressins et tapenade maison

Siècle's Gourmet Duo

Selection of charcuterie and cheeses, grapes, breadsticks and homemade tapenade

Fleur de courgette 21 €

Crémeux de chèvre, coulis de poivrons, tomates cerises et basilic frais

Courgette flower

Creamy goat's cheese, pepper coulis, cherry tomatoes and fresh basil

Le Club de la Baie des Anges 26 €

Poulet cuit basse température, pain toasté, mayonnaise maison, œufs, bacon croustillant, salade romaine, tomates et frites

The Baie des Anges Club

Slow-cooked chicken, toasted bread, homemade mayonnaise, eggs, crispy bacon, romaine lettuce, tomatoes and chips

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus
Net prices - Taxes and services included