Le mot du Chef

“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”

“Through this menu, we wanted to tell the story of our South, our sea, our seasons. Thank you for taking the time to savour this moment at Le Siècle.”

Notre Chef des cuisines, Pedro Correira Da Silva, et toute l’équipe du restaurant

Our Head Chef, Pedro Correira Da Silva, and the entire restaurant team

Parce que la cuisine du Siècle se savoure ensemble, tous nos plats sont disponibles à partager.
N'hésitez pas à solliciter notre équipe.

Because the cuisine at Le Siècle is best enjoyed together, all our dishes are available to share.
Please don’t hesitate to ask our team for assistance.

Room Service

Supplément de 4 € pour les commandes de boissons uniquement, et de 8 € pour toute commande incluant un ou plusieurs plats.

A € 4 surcharge applies to beverage-only orders, and a € 8 surcharge applies to any order including one or more food items.

Ouvert tous les jours
12h00 – 14h00 | 19h00 – 22h00

Open daily
12:00 PM – 2:00 PM | 7:00 PM – 10:00 PM

Entrées / Starters

Truite marinée, fenouil aux agrumes 16 €

Truite marinée, ricotta onctueuse, fenouil croquant, agrumes et salicorne.

Marinated trout, creamy ricotta, crisp fennel, citrus and samphire.

Escargots de Bourgogne · ½ dz 16 €

Douzaine · Dozen 30 €

Escargots de Bourgogne, beurre persillé, ail et chapelure.

Burgundy snails, garlic and parsley butter, topped with breadcrumbs.

Velouté de potiron 15 €

Truffe fraîche · Fresh truffle - Supp. 5 €

Velouté de potiron, chips croustillantes de jambon et croûtons.

Pumpkin velouté, crispy cured ham and croutons.

Saint-Jacques, noisettes concassées 24 €

Noix de Saint-Jacques juste saisies, noisettes concassées, mousseline de panais, écume de crustacés et poireaux frits.

Seared scallops, crushed hazelnuts, parsnip mousseline, shellfish foam and fried leeks.

Signature

Opéra de Foie gras

Foie gras, gelée au Porto, fruits rouges et pain aux fruits secs.

Foie gras, Port wine jelly, red berries and dried-fruit bread.

28 €

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus
Net prices incl. VAT - Incl. tax and service

Salades / Salads

Caesar 1842 19 €

Cœur de romaine, volaille grillée, œuf de caille, parmesan affiné et croûtons dorés.

Romaine lettuce, grilled chicken, quail egg, aged Parmesan and toasted croutons.

Burrata, légumes grillés 20 €

Burrata crémeuse, légumes grillés à l'huile d'olive et pignons torréfiés.

Creamy burrata, grilled vegetables with olive oil and toasted pine nuts.

L'été indien 22 €

Gambas saisies, mangue, crème d'avocat, suprêmes d'orange et vinaigrette à la framboise.

Seared prawns, mango, avocado cream, orange segments and raspberry vinaigrette.

Pâtes / Pasta

Spaghetti à la bisque, ½ Homard grillé 49 €

Spaghetti enrobés d'une bisque de crustacés, accompagnés d'un généreux demi-homard grillé, de courgette en brunoise et de salicorne.

Spaghetti coated in a rich shellfish bisque, served with a generous half grilled lobster, courgette brunoise and samphire.

Gnocchis alla Sorrentina 22 €

Gnocchis, aubergine grillée, sauce tomate mijotée, burrata et basilic frais.

Gnocchi, grilled aubergine, slow-cooked tomato sauce, burrata and fresh basil.

Linguine alle Vongole 25 €

Linguine aux palourdes fraîches, vin blanc, ail doux, tomates cerises et fine persillade.

Linguine with fresh clams, white wine, mild garlic, cherry tomatoes and parsley-garlic persillade.

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus
Net prices incl. VAT - Incl. tax and service

La Terre / From the Land

Filet de bœuf Charolais 49 €

Filet de bœuf grillé, sauce au poivre vert, légumes de saison et pommes frites.

Grilled beef fillet, green peppercorn sauce, seasonal vegetables and French fries.

Tagliata de bœuf 32 €

Faux-filet grillé, copeaux de parmesan affiné, tomates séchées, câpres et roquette, accompagné de pommes frites.

Grilled sirloin steak, Parmesan shavings, sun-dried tomatoes, capers and arugula, served with French fries.

Suprême de volaille farci au Foie gras 26 €

Farce au foie gras, champignons des bois et risotto Carnaroli crémeux.

Chicken supreme stuffed with foie gras, wild mushrooms and creamy Carnaroli risotto.

Mignon de porc aux kumquats 22 €

Mignon de porc, sauce aux kumquats, mousseline de panais et petits légumes de saison.

Pork tenderloin, kumquat sauce, parsnip mousseline and seasonal vegetables.

Burger Signature 1842 25 €

Pain brioché, steak haché de Charolais, Tomme de Savoie fondante, compotée d'oignons rouges, pousses d'épinard et sauce à la moutarde.

Brioche bun, Charolais beef burger, melted Tomme de Savoie, red onion compote, baby spinach and mustard sauce.

Signature

Le Flambeur Châteaubriand / Châteaubriand flambéed with Cognac

À partager, flambé au Cognac. Accompagné de sa sauce au poivre.

Flambéed with Cognac and served with pepper sauce.

95 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, and should be consumed in moderation.

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus
Net prices incl. VAT - Incl. tax and service

La Mer / From the Sea

Thon mi-cuit, écume safranée 24 €

Thon mi-cuit, délicate écume safranée et julienne de légumes croquants.

Seared tuna, delicate saffron foam and julienned vegetables.

Poulpe grillé 26 €

Tentacule de poulpe grillé, sauce vierge, pommes grenailles et pousses d'épinards.

Grilled octopus, sauce vierge, baby potatoes and spinach shoots.

Parrillada de la mer 30 €

Poulpe grillé, thon mi-cuit, gambas et coquillages, servis avec légumes de saison et sauce vierge.

Grilled octopus, seared tuna, prawns and shellfish, served with seasonal vegetables and sauce vierge.

Pêche de Méditerranée selon arrivage 75 €

À partager pour deux personnes · To share between two

Poisson entier selon arrivage, découpé en salle, accompagné d'une poêlée de légumes de saison.

Whole fish, selected according to the day's catch, filleted tableside and served with seasonal sautéed vegetables.

Formule Business

Plat du jour, glace 2 boules et café
Valable de 12 h à 14 h hors
week-end et jours fériés

Dish of the day, ice cream and coffee
Valid from 12 noon to 2 p.m. except
week-ends and public holidays

19,50 €

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus
Net prices incl. VAT - Incl. tax and service

Desserts

Promenade chocolatée, cœur framboise — 12 €

Fondant au chocolat noir, cœur framboise & crème anglaise à la fève tonka.
8 min de cuisson

Dark chocolate fondant with a raspberry centre and tonka bean crème anglaise.
8 min cooking time

Citron en textures — 12 €

Crème citron, meringue crémeuse, crumble aux amandes et notes acidulées.

Lemon cream, creamy meringue, almond crumble and zesty citrus notes.

Tiramisu Automnal — 14 €

Crème mascarpone onctueuse, pain d'épices, café, cacao et légère touche d'Amaretto.

Creamy mascarpone, gingerbread, coffee, cocoa and a touch of Amaretto.

Baba Belle Époque — 16 €

Baba moelleux au rhum, crème fouettée à la vanille et sirop délicatement parfumé.

Rum baba, vanilla whipped cream and fragrant syrup.

Nos crèmes glacées / Ice creams	**1 boule**	**2 boules**	**3 boules**
Vanille, chocolat, café, praliné *Vanilla, chocolate, coffee, praliné*	5 €	9 €	13 €
Nos sorbets bio / Organic sorbets			
Cassis, citron, myrtille, framboise, fraise, abricot *Blackcurrant, lemon, blueberry, raspberry, strawberry, apricot*	5 €	9 €	13 €

Signature

Crêpes Suzette flambées / Flambéed Crêpes Suzette

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

With Cointreau, orange segments and citrus butter, flambéed to order.

23 €

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus
Net prices incl. VAT - Incl. tax and service

Allergènes

La liste ci-dessous répertorie les 14 allergènes à déclaration obligatoire présents dans nos recettes

RECETTE	GLUTEN	FRUITS A COQUE	ARACHIDES	OEUFS	SOJA	LAIT	MOUTARDE	POISSONS	CRUSTACES	MOLUSQUES	CELERI	SESAME	LUPIN	SULFITES
La Truite						✓		✓						
Les Escargots														
Le Velouté	✓					✓								
Les Saint-Jacques		✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Le Foie gras	✓	✓												✓
La Caesar	✓			✓		✓	✓	✓			✓		✓	
La Burrata		✓				✓								
Les Gambas							✓	✓	✓				✓	✓
Les Spaghetti	✓				✓		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Les Gnocchis	✓				✓	✓								
Les Linguine	✓							✓	✓	✓				✓
Le Filet de Bœuf						✓					✓		✓	✓
La Tagliata						✓								
La Volaille				✓		✓					✓		✓	✓
Le Porc						✓					✓		✓	✓
Le Burger	✓			✓		✓	✓				✓		✓	✓
Le Châteaubriand	✓			✓		✓					✓		✓	✓
Le Thon					✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓
Le Poulpe								✓	✓	✓				
La Parrillada						✓		✓	✓	✓				
La Pêche								✓	✓	✓				
Le Chocolat	✓			✓		✓								
Le Citron	✓	✓		✓		✓								
Le Tiramisu	✓	✓		✓		✓								
Le Baba	✓			✓	✓	✓								✓
Nos Crèmes glacées	✓	✓	✓	✓	✓	✓								
Nos Sorbets	✓	✓	✓	✓	✓	✓								

Pour toute information complémentaire concernant les allergènes, merci de vous adresser à notre équipe.

Le Siècle

Nos équipes portent une attention particulière à la gestion des allergènes ; toutefois, la présence accidentelle de traces due à une contamination croisée ne peut être totalement exclue