



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

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

Our Restaurant Le Siècle is part of the Hotel West-End, built in 1842. Facing the Mediterranean Sea, it is an example of the "Belle Epoque" style with its trade of red velvet, its glass wall Art Deco, its brasses and woodworks.

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

Tous nos plats peuvent être associés à un verre de vin.

N'hésitez pas à demander conseil à notre Maître d'Hôtel

Each course can be accompanied by a glass of wine. Please do not hesitate to ask for advice from our Maître d'Hôtel

Nos Entrées / Starters

Crème de potiron aux éclats de noisettes <i>Creamy pumpkin soup with hazelnut shavings</i>	9 euros
Salade d'endives au hareng fumé et pommes fruits Granny Smith <i>Chicory salad with smoked herring and Granny Smith apple</i>	10 euros
Mesclun de salade et vinaigrette balsamique <i>Mixed leaf salad with balsamic vinaigrette</i>	8 euros
Soupe de poisson, sauce rouille et croûtons <i>Fish soup, served with rouille sauce and croutons</i>	15 euros
Salade gourmande au foie gras et magret de canard séché <i>Gourmet salad with duck foie gras and dried duck breast</i>	14 euros
Chiffonnade de jambon de Parme aux copeaux de parmesan <i>Chiffonade of Parma ham with Parmesan cheese shavings</i>	12 euros
Foie gras mi-cuit de canard, navettes tièdes et confiture de figues <i>Foie gras of duck served with toasted bread and fig marmalade</i>	17 euros

Ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00

Open daily from 12 a.m until 2 p.m and from 7 p.m until 10 p.m

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ : À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Nos Spécialités

Châteaubriand grillé pour 2 personnes, sauce au poivre, pommes steak house et cassolette de légumes – Flambé à table au cognac <i>Grilled chateaubriand for 2 persons, pepper sauce, french fries and a vegetable pot – Flambé with cognac at the table</i>	62 euros
Escalope de foie gras poêlée, poêlée de poires au pain d'épices <i>Pan-fried duck foie gras escalope with pan fried pears and spiced bread</i>	25 euro
Pêche du jour selon arrivage (poisson à la découpe) <i>Fish of the day (filleted at the table)</i>	27 euros
La Véritable tarte tatin, façon Belle Epoque <i>The real Belle Époque upside down apple tart</i>	10 euros
Crêpes Suzette <i>Crepes flambé at the table in orange and Grand Marnier</i>	14 euros

Nos Poissons / Fishes

Dos de cabillaud en bouillon de bourride, chips de lard grillé <i>Mediterranean cod soup flavoured with aioli and crispy bacon</i>	21 euros
Noix de St Jacques poêlées, mousseline de cèleri rave <i>Pan-fried scallops with creamy celeriac purée</i>	25 euros
Filet de rascasse en piperade au piment d'Espelette <i>Fillet of scorpion fish with Espelette chili flavoured peppers</i>	22 euros
Filet de daurade royale, ratatouille à l'ancienne aux olives coquillos <i>Fillet of sea-bream, olive flavoured ratatouille</i>	24 euros
Dos de saumon aux petits légumes, sauce au beurre blanc <i>Roasted back of salmon with vegetables and butter sauce</i>	19 euros

> *Changement de garniture / Garnish change*
> *Garniture supplémentaire / Extra garnishes*

3 euros
5 euros



Nos Viandes / Meats

Filet de bœuf en croûte de pistache, risotto à la tomate séchée <i>Pistachio crusted fillet of beef with sun dried tomato flavoured risotto</i>	29 euros
Éventail de magret de canard au caramel, poêlée de légumes de saison <i>Sliced duck breast flavoured with caramel, pan-fried vegetables</i>	23 euros
Filet mignon de porc aux pruneaux, mousseline de carotte au cumin <i>Pork filet mignon with prunes, creamy carrot and cumin purée</i>	21 euros
Blanquette de poulet à la badiane sur son lit de légumes pochés au jus <i>Chicken fricassee flavoured with star anise on poached vegetables</i>	19 euros
Curry d'agneau à l'indienne, riz basmati et son chutney de mangue <i>Indian lamb curry with Basmati rice and mango chutney</i>	22 euros
Entrecôte grillée, sauce Béarnaise, pommes steak house <i>Grilled sirloin steak with Bearnaise sauce, steak house fries</i>	21 euros
> Changement de garniture / Garnish change	3 euros
> Garniture supplémentaire / Extra garnishes	5 euros

Risotto et Pâtes

Linguini aux asperges vertes et tomates confites, sauce pistou <i>Linguini pasta with green asparagus and sun dried tomatoes, pesto sauce</i>	14 euros
Risotto crémeux aux champignons des bois <i>Creamy risotto with wild mushrooms</i>	15 euros

Nos Fromages / Cheeses

Notre assiette de fromages affinés, mesclun et noix <i>Our cheese selection (Pont l'Évêque, Reblochon, Roquefort, St Maure)</i>	12 euros
--	-----------------

Menu enfant / Children menu :

12.50 euros

Blanc de poulet/filet de saumon, riz/pâtes/frites/petits légumes, glace/dessert du jour
Chicken breast / fillet of salmon, rice/pasta/fries/vegetables, ice cream/dessert of the day



Nos Douceurs / Desserts

Cœur coulant chocolat caramel au beurre salé <i>Chocolate lava cake with salted butter caramel</i>	8 euros
Crème brûlée à la vanille bourbon <i>Vanilla creme brulee</i>	8 euros
Baba bouchon au rhum simplement chantilly <i>Rum baba with whipped cream</i>	10 euros
Tarte au citron meringuée, coulis de fruits rouges <i>Lemon meringue tart, red fruit sauce</i>	8 euros
Gros macaron pistache, coulis framboise chocolat <i>Large pistachio flavoured macaroon with raspberry and chocolate sauce</i>	9 euros
Tiramisu Le Siècle à la crème de marron et ses éclats <i>Le Siècle tiramisu flavoured with chestnut cream and shavings</i>	10 euros
Charlottine cappuccino et sa crème anglaise <i>Cappuccino flavoured charlotte with custard</i>	8 euros
Café gourmand <i>Coffee with gourmet desserts</i>	10 euros
Tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille <i>Apple tart with vanilla ice cream</i>	9 euros

Nos Glaces / Ice Cream

Nos parfums : Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Framboise, Citron, Mangue
Our flavours : Vanilla, Coffee, Chocolate, Strawberry, Raspberry, Lemon, Mango

Coupe 2 boules <i>2 Scoops</i>	6 euros
Coupe 3 boules <i>3 Scoops</i>	8 euros
Chocolat ou café liégeois <i>Chocolate or coffee sundae topped with whipped cream</i>	10 euros
Dame blanche <i>Vanilla sundae, chocolate sauce, topped with whipped cream</i>	10 euros
Coupe Colonel <i>Lemon sorbet with vodka (4cl)</i>	11 euros
Coupe Palmeraie <i>Lemon sorbet, mango sorbet, with fruit salad and whipped cream</i>	12 euros

Ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00
Open daily from 12 a.m until 2 p.m and from 7 p.m until 10 p.m

Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris – Taxes and Service Included
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ : À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Menu Le Siècle

Menu 3 plats + café ou thé : 29 Euros

(hors jours fériés)

3-course Set Menu + coffee or tea : 29 Euros

(except on bank holidays)

Menu Déjeuner 2 plats : 22 Euros

(hors week-ends et jours fériés)

2-course Lunch Set Menu : 22 Euros

(except week-ends and bank holidays)

Déjeuner Express: 17 Euros

plat + boisson + café ou thé

(hors week-ends et jours fériés)

Express Lunch: 17 Euros

main course + drink + coffee or tea

(except week-ends and bank holidays)

Merci de faire votre choix parmi les 3 entrées, les 3 plats et les 3 desserts cités ci-dessous

Please make a choice from the 3 starters, main course dishes and desserts below

Entrée du jour
Starter of the day

ou / or

Crème de potiron aux éclats de noisette
Creamy pumpkin soup with hazelnut shavings

ou / or

Salade d'endives au hareng fumé et pommes fruits Granny Smith
Chicory salad with smoked herring and Granny Smith apple

Plat du jour
Main course of the day

ou / or

Curry d'agneau à l'indienne, riz basmati et son chutney de mangue
Indian lamb curry with Basmati rice and mango chutney

ou / or

Tournedos de saumon à l'étuvée de poireau, sauce au curcuma
Tournedos of salmon with stewed leeks, turmeric sauce

Dessert du jour
Dessert of the day

ou / or

Gros macaron pistache, coulis framboise chocolat
Large pistachio flavoured macaroon with raspberry and chocolate sauce

ou / or

Blanc manger à la badiane
Blanc-manger perfumed with star anise

Ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00

Open daily from 12 a.m until 2 p.m and from 7 p.m until 10 p.m

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ : À CONSOMMER AVEC MODÉRATION