



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

Mesclun de salade, vinaigrette balsamique <i>Mesclun salad with balsamic vinaigrette</i>	8 euros
Soupe de poisson de roche, rouille et croûtons <i>Fish soup, served with rouille sauce and croutons</i>	15 euros
Saumon fumé de Norvège, et son pain de campagne toasté <i>Smoked Norwegian salmon with bread toasted</i>	15 euros
Foie gras de canard mi- cuit et sa confiture de tomates au thym, navettes tièdes <i>Duck foie gras, tomato and thyme jam, toasted brioche</i>	17 euros
Soupe de concombre à la menthe fraîche <i>Cucumber and mint soup served cold</i>	10 euros
Salade belle Niçoise <i>Traditional nicoise salad</i>	14 euros
Salade Caesar <i>Caesar salad</i>	14 euros
Salade de sucrine, œuf mollet et filets d'anchois au vinaigre balsamique <i>Sucrine lettuce with anchovy and a soft boiled egg</i>	12 euros
Salade de speck aux copeaux de parmesan <i>Italian ham and parmesan cheese salad</i>	14 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



Nos Spécialités

Châteaubriand grillé pour 2 personnes, sauce au poivre, pommes Steakhouse Flambé à table au cognac <i>Grilled chateaubriand for 2 guests, pepper sauce and french fries, flambé at the table</i>	62 euros
Crêpes Suzette flambées par nos soins <i>Crepes flambé at your table in orange and Grand Marnier</i>	14 euros
Poissons de la pêche du jour <i>Fish of the day</i>	Prix selon le cours du jour
Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits frais du moment <i>Pan fried escalope of duck foie gras with fresh fruits</i>	24 euros
Homard grillé flambé au cognac et son beurre blanc et riz Basmati <i>Grilled lobster with cognac and white butter sauce with Basmati rice</i>	Prix selon le cours du jour

Riz et Pâtes / Rice and Pasta

Risotto crémeux de courgettes au chorizo <i>Creamy risotto with zucchini and chorizo</i>	14 euros
Tagliatelles de Cecco à la crème, poulet et tomates séchées <i>Creamy Cecco tagliatelli with chicken and sundried tomatoes</i>	14 euros

Nos Poissons / Fishes

Dos de saumon rôti aux courgettes poêlées à la tomate séchée <i>Roasted salmon with zucchini and sundried tomato</i>	19 euros
Gambas poêlées à l'ail et flambées à l'anis, riz Basmati <i>King prawns in garlic, flambé with pastis served with basmati rice</i>	24 euros
Filet de daurade en poêlée de pommes de terre confite à la soupe <i>Pan-fried sea bream with potatoes</i>	22 euros
Filet de cabillaud rôti au pistou et pois gourmands au beurre <i>Cod fillet roasted with pesto and mange-tout in butter</i>	22 euros

Nos Viandes / Meats

Suprême de poulet cuit vapeur et ses tagliatelles de carottes et courgettes à la coriandre <i>Steamed chicken with carrot and zucchini tagliatelli and coriander</i>	19 euros
Filet de bœuf poêlé et son jus court, écrasée de pommes de terre aux herbes fraîches <i>Fillet of beef, potato and herb mash</i>	29 euros
La côte de porc « Le Siècle » façon charcuterie et ses tagliatelles au beurre « Le Siècle » pork chop in cold cuts style with tagliatelli in butter	19 euros
Magret de canard au miel et romarin, polenta gratinée <i>Duck breast with honey and rosemary served with polenta</i>	22 euros
Selle d'agneau farcie aux herbes et tapenade, pommes sautées au romarin et ses tomates confites <i>Saddle of lamb stuffed with olive tapenade, potatoes sautéed with rosemary and tomatoes</i>	24 euros
Supplément garniture	+ 5 euros



Nos Fromages / Cheeses

Notre assiette de fromages affinés, mesclun et noix **10 euros**
Our cheese selection (Pont l'Évêque, Reblochon, Roquefort, St Maure)

Menu enfant / Children menu :

Steak haché / Blanc de poulet / Filet de saumon, **12,5 euros**
Riz / Pâtes / Frites / Petits légumes
Hamburger/Chicken breast / Fillet of salmon,
Choice of Rice/Pasta/Fries/Vegetables
Glace/dessert du jour
Ice cream/Dessert of the day

Nos Douceurs / Desserts

Café gourmand **10 euros**
Coffee served with gourmet desserts

Coupe de fraises (nature, sucre ou chantilly) **8 euros**
Fresh strawberries (natural, sugar or whipped cream)

Coupe de framboises (nature, sucre ou chantilly) **8 euros**
Fresh raspberries (natural, sugar or whipped cream)

Crème brûlée infusée au romarin **8 euros**
Crème brulée infused with rosemary

Tiramisu aux fruits rouges **9 euros**
Red fruits tiramisu

Millefeuille renversé au caramel salé **9 euros**
Salted caramel puff pastry

Panna cotta aux fruits d'été et son coulis frais **8 euros**
Summer fruit panna cotta with coulis

Cœur coulant chocolat, tout simplement **8 euros**
Chocolate lava cake

Merveille meringue aux fruits et miel d'Acacia **9 euros**
Fruit meringue with Acacia honey

Nos Glaces / Ice Cream

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

Coupe 2 boules **6 euros**
2 Scoops

Coupe 3 boules **8 euros**
3 Scoops

Chocolat ou café liégeois **10 euros**
Chocolate or coffee sundae topped with whipped cream

Dame blanche **10 euros**
Vanilla sundae, chocolate sauce, topped with whipped cream

Coupe colonel **11 euros**
Lime sorbet with vodka (4cl)

Coupe Palmeraie (salade de fruits, glace citron vert et mangue, chantilly) **11 euros**
Palmeraie bowl (fruit salad, lime and mango ice cream with whipped cream)



Menu Le Siècle

Menu 3 plats : 29 Euros

(hors jours fériés)

Menu Déjeuner 2 plats : 22 Euros

(hors week-ends et jours fériés)

Menu Business : 17 Euros

plat du jour + café gourmand

(hors week-ends et jours fériés)

3-course Set Menu : 29 Euros

(except on bank holidays)

2-course Lunch Set Menu : 22 Euros

(except week-ends and bank holidays)

Business Lunch : 17 Euros

main course of the day + « café gourmand »

(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

Salade de speck aux copeaux de parmesan

Italian ham and parmesan cheese salad

ou / or

Soupe de concombre à la menthe fraîche

Cucumber and mint soup served cold

Plat du jour

Main course of the day

ou / or

Dos de saumon rôti aux courgettes poêlées à la tomate séchée

Roasted salmon with zucchini and sundried tomato

ou / or

Sauté de veau à l'estragon au riz pilaf

Veal stewed with tarragon, served with pilaf rice

Dessert du jour

Dessert of the day

ou / or

Entremet feuillantine chocolat équateur

Crispy chocolate dessert

ou / or

Panna cotta aux fruits d'été et son coulis frais

Summer fruit panna cotta with coulis

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