



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**

Soupe de poisson de roches, sauce rouille et croûtons <i>Fish soup, served with rouille sauce and croutons</i>	<b>15 euros</b>
Salade de mesclun, vinaigrette au balsamique <i>Mesclun salad with balsamic vinaigrette</i>	<b>8 euros</b>
Foie gras mi- cuit de canard, confiture de figues et ses navettes <i>Duck foie gras, fig jam and toasted brioche</i>	<b>17 euros</b>
Saumon fumé de Norvège, toast de campagne et crème acidulée à l'aneth <i>Smoked Norwegian Salmon with bread toasted and dill sour cream</i>	<b>15 euros</b>
Julienne de légumes à la coriandre et soja en coquille de trévisse <i>Julienne vegetables with coriander and soy, served in a treviso lettuce shell</i>	<b>12 euros</b>
Gaspacho froid de poivron rouge au xérès et sa garniture croquante <i>Red bell pepper gaspacho served cold with croutons</i>	<b>10 euros</b>
Tartare de thon rouge, salade de pousse d'épinard et graine de sésame <i>Red tuna tartare, spinach salad and sesame seed</i>	<b>15 euros</b>
Salade Belle Niçoise <i>Traditional Niçoise salad</i>	<b>12 euros</b>
Salade Caesar <i>Caesar salad</i>	<b>12 euros</b>

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 Flambé à table au cognac <i>Grilled chateaubriand for 2 guests, pepper sauce and french fries flambé at the table</i>	<b>62 euros</b>
Crêpes Suzette flambées par nos soins <i>Crepes flambé at your table in orange and Grand Marnier</i>	<b>14 euros</b>
Poissons de la pêche du jour (Demandez à votre serveur) <i>Fish of day (Ask your waiter)</i>	<b>Prix selon le cours du jour</b>
Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits d'été <i>Pan fried escalope of duck foie gras with summer fruits</i>	<b>24 euros</b>

## Riz et Pâtes / Rice and Pasta

Risotto crémeux au poulpe et tomates séchées <i>Creamy risotto with octopus and sundried tomatoes</i>	<b>13 euros</b>
Linguini au pistou, parmesan et tomate cerise <i>Linguini with pesto, parmesan and cherry tomatoes</i>	<b>12 euros</b>

## Nos Poissons / Fishes

Dos de saumon et sa poêlée de légumes wok à la coriandre <i>Fillet of salmon with a vegetable and coriander wok</i>	<b>19 euros</b>
Dos de cabillaud poêlé et son écrasée de pomme de terre aux herbes <i>Pan fried cod with herb mashed potato</i>	<b>22 euros</b>
Gambas poêlées au vinaigre balsamique, sel de Guérande et sa ratatouille <i>King prawns fried with balsamic vinegar and Guerande sea salt, served with ratatouille</i>	<b>26 euros</b>
Filet de daurade royale et son risotto crémeux <i>Fillet of seabream, creamy risotto</i>	<b>22 euros</b>
Homard grillé et flambé au whisky <i>Grilled lobster flambé with whisky</i>	<b>Prix selon le cours du jour</b>

## Nos Viandes / Meats

Filet de bœuf poêlé et son jus de veau, ratatouille Niçoise <i>Fillet of beef, veal sauce and ratatouille</i>	<b>29 euros</b>
Magret de canard au miel, polenta gratinée au parmesan <i>Duck breast in honey, polenta with parmesan</i>	<b>23 euros</b>
Suprême de poulet vapeur, tagliatelles de légumes au basilic <i>Steamed chicken supreme, sliced vegetables with basil</i>	<b>19 euros</b>
Brochette de filet mignon de porc aux légumes grillés <i>Pork tenderloin skewer and grilled vegetables</i>	<b>20 euros</b>

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 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 : **12.50 euros**

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

## Nos Douceurs / Desserts

Crème brûlée à la menthe poivrée et copeaux de chocolat **8 euros**  
*Peppermint crème brûlée with chocolate pieces*

Tarte fine aux pommes et sa boule de glace **10 euros**  
*Apple tart with a scoop of vanilla ice cream*

Tiramisu maison aux fruits du marché d'été **8 euros**  
*Home made summer fruits tiramisu*

Fondant chocolat au cœur coulant et piment d'Espelette **10 euros**  
*Chocolate and Espelette lava cake*

Cheese cake au citron et basilic **8 euros**  
*Lemon and basil cheesecake*

Tartelette citron meringuée **8 euros**  
*Lemon meringue tart*

Café gourmand **10 euros**  
*Gourmet coffee*

Coupe de fraises **10 euros**  
*Fresh strawberry cup*

Coupe de framboises **10 euros**  
*Fresh raspberry cup*

## 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 **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 Palmeraie **11 euros**  
*Palmeraie bowl*

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

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)

**Menu Déjeuner 2 plats : 22 Euros**

(hors week-ends et jours fériés)

**Déjeuner Express: 17 Euros**

**plat + boisson + café ou thé**

(hors week-ends et jours fériés)

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

(except on bank holidays)

**2-course Lunch Set Menu : 22 Euros**

(except week-ends and bank holidays)

**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

Salade de tomates cerises et billes de mozzarella au pistou

*Cherry tomato and mozzarella salad with pesto*

ou / or

Crème de petits pois et son œuf poché  
*Cream of garden peas with a poached egg*

---

Plat du jour  
*Main course of the day*

ou / or

Sauté de veau au basilic et son riz pilaf

*Sauted veal with basil served with pilaf rice*

ou / or

Dos de saumon et sa poêlée de légumes wok à la coriandre

*Fillet of salmon with a vegetable and coriander wok*

---

Dessert du jour  
*Dessert of the day*

ou / or

Panna cotta aux fruits rouges et coulis de fruits rouges

*Red fruits panna cotta*

ou / or

Tartelette citron meringuée

*Lemon meringue tart*

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