



L'ÉTÉ

**Le Siècle de l'Hôtel West-End est un Restaurant intimiste situé face à la Mer,
sur La Promenade des Anglais.**

*Le Siècle within the Hôtel West-End is a small intimate restaurant facing the sea,
on the Promenade des Anglais.*

**Notre équipe de professionnels passionnés vous propose tout au long de l'année
une cuisine de saison composée de produits locaux.**

*Our team of dedicated professionals offers you seasonal cuisine throughout the year,
using locally sourced products.*

Les plats « Signature » sont flambés devant vous.

Nous vous souhaitons une agréable expérience culinaire.

Their «Signature» dishes are flambéed at the table in front of you.

We wish you a pleasant table dining experience.

ENTRÉES

Salade court-circuit Bio <i>Copeaux de parmesan, pignons et huile d'olives bio « Efemèra » de Champssoleil</i> Organic short course salad <i>Parmesan shavings, pine nuts and organic olive oil from Champssoleil</i>	9€
Courgette fleur bio farcie et panée au fromage de la chèvrerie Monsoise <i>Salade magma de légumes de saison et coulis de poivrons grillés</i> Stuffed organic courgettes and breaded goats cheese from the chèvrerie Monsoise <i>Magma vegetable salad and grilled peppers coulis</i>	15€
Burrata sur carpaccio de tomates anciennes et légumes grillés de Mr. Orso <i>Huile d'olives bio de la ferme « Entre Terre et Miel »</i> Buffalo mozzarella on tomatoes and grilled vegetables of Mr. Orso <i>Organic olive oil from the farm "Entre Terre et Miel"</i>	16€
Crevettes en salade fraîcheur au jus d'agrumes <i>Mélange de légumes marinés, fruits frais, coriandre et menthe fraîche</i> Prawn salad with citrus juice <i>Mix of marinated vegetables, fresh fruits, coriander and fresh mint</i>	18€
Salade Caesar <i>Poulet, salade verte, tomates cerise, anchois, parmesan, ail, croûtons</i> Caesar salad <i>Chicken, green salad, cherry tomatoes, anchovies, parmesan, garlic, croutons</i>	19€
Salade de homard au pamplemousse <i>Salade, pousses et capucines</i> Lobster salad with grapefruit <i>Young leaves and Indian cress</i>	25€
Foie gras IGP du Sud-Ouest de la ferme du « Puntoun » aux kumquats <i>Pain d'épices et confit d'abricots</i> Foie gras from the farm of "Puntoun" with kumquats <i>Gingerbread and apricot confit</i>	26€

FORMULE BUSINESS 19.50€

Plat du jour + Café gourmand

Dish of the day + Gourmet coffee

Valable de 12h à 14h hors weekend et jours fériés

Prix Nets en Euros,
Taxes et Service Compris



Poissons

Linguines aux petits légumes et poutargue 19€
Linguine with mixed vegetables and bottarga

Marlin snacké à la plancha aux parfums d'Immortel sauvage de l'Estérel 33€

Caviar d'aubergines, pommes de terre et huile d'olives « Inatendut » de Champsoleil

Seared marlin with wild scents of Esterel

Eggplant caviar, potatoes and olive oil "Inatendut" of Champsoleil

Pêche du jour Sauce vierge, riz complet ou sauvage, ratatouille 35€
Fish of the day Sauce vierge, rice, ratatouille

Gambas au piment d'Espelette 42€

Bouillon au curcuma et riz sauvage

King prawns with Espelette *Curcumin bouillon and wild rice*

Homard poché et sa bisque 53€

Risotto au safran bio de la ferme « Entre Terre et Miel »

Poached lobster with bisque

Risotto with organic saffron from the farm "Entre Terre et Miel"

Viandes

Côte de porc grillée au thym et à la moutarde 25€

Frites maison et ratatouille

Grilled pork chop with mustard

French fries and ratatouille

Épaule d'agneau à la pâte d'olives noires bio de la ferme «Entre Terre et Miel» 27€

Légumes grillés, jus tranché à l'ail et au thym

Lamb shoulder with organic black olive from the farm

"Entre Terre et Miel"

Grilled vegetables, garlic and thyme juice

Magret de canard au miel de lavande de Valensole 28€

Pommes au four et rhubarbe framboisée

Duck breast with lavender honey from Valensole

Baked potatoes and raspberried rhubarb

Filet de bœuf Charolais, sauce au roquefort 35€

Frites maison et légumes

Fillet of beef, Roquefort sauce

French fries and vegetables

Filet de veau en feuille de figuier 35€

Figs rôties au foie gras et pommes de terre

Veal fillet wrapped in fig leaf

Roast figs with foie gras and potatoes

Chateaubriand flambé au Cognac, sauce au poivre 72€

Frites maison et légumes | Pour 2 personnes

Chateaubriand flambé with Cognac, pepper sauce

French fries and vegetables | For 2 persons

DESERTS

Nos glaces

Vanille, chocolat, café, framboise, cassis, citron, praliné

Ice creams

Vanilla, chocolate, coffee, raspberry, blackcurrant, lemon, praline

2 Boules 3 Boules

6€ 9€

Nos sorbets bio de Fleurbet

Jasmin, coquelicot fraise et myrtille violette

Organic sorbets

Jasmin, strawberry poppy and blueberry violet

2 Boules 3 Boules

6€ 9€

Café Gourmand

Gourmet coffee

11€

Soupe de pêche bio amandes grillées et aloe vera

Glace au yaourt

Organic peach soup with grilled almonds and aloe vera

Frozen yoghurt

12€

Croustillant au chocolat de Mokaya bio

Sorbet violette myrtille bio de Fleurbet

Organic Mokaya chocolate crisp

organic violet blueberry sorbet of Fleurbet

14€

Macaron glacé chocolat

Sorbet fraise coquelicot bio de Fleurbet

Iced chocolate macaroon

organic strawberry poppy sorbet of Fleurbet

15€

Tatin d'abricots

Sorbet jasmin bio de Fleurbet

Apricot tatin

Organic jasmine sorbet of Fleurbet

15€

Assortiment de fromages de la chèvrerie Monsoise

Cheese plate from the chèvrerie Monsoise

17€

Crêpes Suzette flambées

Sucre, segments d'orange, Grand Marnier, beurre orange

Crêpes Suzette flambé

Sugar, orange segments, Grand Marnier, orange butter

19€

ROOM SERVICE

Supplément de 2€ pour les boissons et 5€ pour les plats

Supplement of 2€ for drinks and 5€ for dishes

Prix Nets en Euros,
Taxes et Service Compris



COCKTAILS

Avec Alcool

14€

We love red

Vodka, liqueur de fleur de sureau, citron vert et fraise

Gin to 2.0

Gin, tonic, romarin et gingembre

31 Prom'

Rhum épicé, curaçao, sirop de vanille, jus d'ananas et jus de citron

Spritz du siècle

Prosecco, Perrier, morceaux de citron vert et liqueur de fleur de sureau

Sweet & Fresh

Vodka, limonade, sirop de pastèque et jus de citron

Maitai

Rhum ambré, rhum blanc, Grand Marnier, citron vert et sirop d'orgeat

Cointreau Fizz

Cointreau, jus de citron, sirop de sucre et Perrier

Vignes du Brésil

Rhum blanc, citron vert et purée de jabuticaba

Pornstar Martini

Vodka, Passoã, fruit de la passion et sirop de vanille

Margarita passion

Tequila, Cointreau, citron vert et coulis de passion

Sans Alcool

12€

Note de floraison

Thé noir, sirop d'hibiscus et jus de citron

Délice d'été

Perrier, jus de pomme, jus de citron et sirop de pastèque

Petite guimauve

Jus d'orange, citron vert, sirop de vanille et purée de fruits rouges

Panier exotique

Jus d'abricot, citron vert, gingembre et coulis de passion

Prix Nets en Euros,
Taxes et Service Compris



31 Prom. des Anglais, 06000 NICE - 04 92 14 44 09

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

N O S V I N S

Nos coups de coeur

	12cl	50cl	75cl
Demandez nos sélections, blanc, rouge et rosé à notre équipe	7€		35€

Côtes de Provence

	12cl	50cl	75cl
2021 - Côte de Provence Bailli AOP - Rouge, blanc & rosé		25€	29€
2021 - Minuty - Cuvée Prestige - Rouge, blanc & rosé	9€	35€	43€
2019 - Château Astros - Cuvée Amour - Rouge, blanc & rosé			60€
2019 - Château Rasque - Cuvée Alexandra - Rouge, blanc & rosé			75€

Bordeaux

	37,5cl	75cl
2019 - Château Le Mayne - Rouge supérieur	25€	35€
2015 - Medoc - Château Prieure de Blaignan - Rouge		49€
2018 - Saint Emilion - Château Larose Bigeroux - Grand Cru Classé - Rouge		75€
2015 - Saint Julien - Château de Glana - Rouge		119€
2018 - Saint Estephe « Les Hauts de Pez » AOP - Rouge		125€

Bourgogne

	75cl
2020 - Pinot Noir- Passetoutgrain - Rouge	55€
2020 - Chablis - Domaine Long Depaquit - Blanc	69€
2020 - Pouilly fuissé - Albert Bichot - Blanc	99€
2017 - Santenay, Les charmes - Albert Bichot - Rouge	99€
2020 - Nuit Saint Georges « Domaine d'Hardhuy-aux hebus / Les Argillats » AOP - Rouge	165€

Vallée de la Loire

	75cl
2020 - AOP de Touraine - Le Sauvignon - Blanc	45€
2019 - Sancerre - La Bardine - Joseph Mellot - Blanc	75€

Vin de Pays d'Oc

	12cl	75cl
2020 - Chardonnay - Domaine de Valent - Blanc	8,50€	39€

Prix Nets en Euros,
Taxes et Service Compris



31 Prom. des Anglais, 06000 NICE - 04 92 14 44 09



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

Vin de la Vallée du Rhône

	37,5cl	75cl
2020 - Plan de dieu - Domaine du Vallon - Rouge	26€	39€
2017 - Côtes du Rhône - Les Essaims - Rouge		45€
2020 - Crozes Hermitage - Millepertuis - Rouge		59€
2017 - Châteauneuf du Pape - Château la Nerthe - Rouge		119€

Vin des Alpilles

	75cl
2015 - Vespro - Abbaye de Ste Marie de Pierredon - Rouge	85€

Beaujolais

	75cl
2019 - Beaujolais Village - Varennes - Rouge	42€
2018 - Fleurie - La Madone - Albert Bichot - Rouge	45€
2020 - Morgon - Les charmes - Rouge	50€

Vin Moelleux

	75cl
2017 - Monbazillac - Julien de Savignac - Amélie - Blanc	60€

Prosecco / Champagne

	12cl	37.5cl	75cl
Prosecco	10€		45€
Champagne Collection 3A	14€		69€
Taittinger Brut		49€	90€
Taittinger Brut rosé			129€

Prix Nets en Euros,
Taxes et Service Compris



31 Prom. des Anglais, 06000 NICE - 04 92 14 44 09



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

BOISSONS

Nos alcools

Spiritueux 4cl

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

Négoni 8cl	12€
Américano maison 8cl	12€
Martini, Suze 5cl	6€
Campari 5cl	6€
Apérol Spritz 12cl	12€
Kir Royal 12cl	14€
Kir Maison 12cl	8€
Pastis ou Ricard 3cl	6€

Bières

Pression 1664 25 cl	5€
Pression 1664 50 cl	9€
La Brasserie Berroise (blonde 33cl)	10€

Whisky 4cl

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

Digetifs 4cl

Cognac Rémi Martin VSOP	17€
Armagnac Samalens - Rhum DonPapa	15€
Calvados Busnel	15€
Get 27 - Bailey's	10€
Limoncello	8€
Eaux de vie, Grappa Piave	10€

Soft et Boissons chaudes

Soft Drinks

Fuze Tea 25cl	6€
Limonade 25 cl	6€
Schweppes 25 cl	6€
Orangina 25 cl	6€
Coca Cola 33 cl	6€
Coca Cola Zéro 33 cl	6€
Perrier	6€
Jus de fruit	6€
Jus de fruit pressés	8€

Eaux Minérales

Vittel, San Pellegrino 100 cl	6€
Vittel, San Pellegrino 50 cl	4,50€

Boissons Chaudes

Expresso / café américain	3€
Thés / infusions	5€
Double expresso	5€
Cappuccino, café au lait	5€
Chocolat chaud	5€

Prix Nets en Euros,
Taxes et Service Compris



31 Prom. des Anglais, 06000 NICE - 04 92 14 44 09



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