



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



PLATS

Poissons

Linguines aux petits légumes et poutargue	19€
<i>Linguine with mixed vegetables and bottarga</i>	
Marlin snacké à la plancha aux parfums d'Immortel sauvage de l'Estérel	33€
<i>Caviar d'aubergines, pommes de terre et huile d'olives « Inatendut » de Champsoleil</i>	
<i>Seared marlin with wild scents of Esterel</i>	
<i>Eggplant caviar, potatoes and olive oil "Inatendut" of Champsoleil</i>	
Pêche du jour <i>Sauce vierge, riz complet ou sauvage, ratatouille</i>	35€
<i>Fish of the day</i> <i>Sauce vierge, rice, ratatouille</i>	
Gambas au piment d'Espelette	42€
<i>Bouillon au curcuma et riz sauvage</i>	
<i>King prawns with Espelette</i> <i>Curcumin bouillon and wild rice</i>	

Homard poché et sa bisque	53€
<i>Risotto au safran bio de la ferme « Entre Terre et Miel »</i>	
Poached lobster with bisque	
<i>Risotto with organic saffron from the farm "Entre Terre et Miel"</i>	

Viandes

Côte de porc grillée au thym et à la moutarde	25€
<i>Frites maison et ratatouille</i>	
Grilled pork chop with mustard	
<i>French fries and ratatouille</i>	
Épaule d'agneau à la pâte d'olives noires bio de la ferme «Entre Terre et Miel»	27€
<i>Légumes grillés, jus tranché à l'ail et au thym</i>	
<i>Lamb shoulder with organic black olive from the farm "Entre Terre et Miel"</i>	
<i>Grilled vegetables, garlic and thyme juice</i>	
Magret de canard au miel de lavande de Valensole	28€
<i>Pommes au four et rhubarbe framboisée</i>	
Duck breast with lavender honey from Valensole	
<i>Baked potatoes and raspberry rhubarb</i>	
Filet de bœuf Charolais, sauce au roquefort	35€
<i>Frites maison et légumes</i>	
Fillet of beef, Roquefort sauce	
<i>French fries and vegetables</i>	
Filet de veau en feuille de figuier	35€
<i>Figues rôties au foie gras et pommes de terre</i>	
Veal fillet wrapped in fig leaf	
<i>Roast figs with foie gras and potatoes</i>	

Chateaubriand flambé au Cognac, sauce au poivre	72€
<i>Frites maison et légumes Pour 2 personnes</i>	
Chateaubriand flambé with Cognac, pepper sauce	
<i>French fries and vegetables For 2 persons</i>	

D E S S E R T S

Nos glaces		2 Boules	3 Boules
<i>Vanille, chocolat, café, framboise, cassis, citron, praliné</i>		6€	9€
Ice creams			
<i>Vanilla, chocolate, coffee, raspberry, blackcurrant, lemon, praline</i>			
Nos sorbets bio de Fleurbet		2 Boules	3 Boules
<i>Jasmin, coquelicot fraise et myrtille violette</i>		6€	9€
Organic sorbets			
<i>Jasmin, strawberry poppy and blueberry violet</i>			
Café Gourmand			11€
<i>Gourmet coffee</i>			
Soupe de pêche bio amandes grillées et aloe vera			12€
<i>Glace au yaourt</i>			
<i>Organic peach soup with grilled almonds and aloe vera</i>			
<i>Frozen yoghurt</i>			
Croustillant au chocolat de Mokaya bio			14€
<i>Sorbet violette myrtille bio de Fleurbet</i>			
Organic Mokaya chocolate crisp			
<i>organic violet blueberry sorbet of Fleurbet</i>			
Macaron glacé chocolat			15€
<i>Sorbet fraise coquelicot bio de Fleurbet</i>			
Iced chocolate macaroon			
<i>organic strawberry poppy sorbet of Fleurbet</i>			
Tatin d'abricots			15€
<i>Sorbet jasmin bio de Fleurbet</i>			
Apricot tatin			
<i>Organic jasmine sorbet of Fleurbet</i>			
Assortiment de fromages de la chèvrerie Monsoise			17€
<i>Cheese plate from the chèvrerie Monsoise</i>			
Crêpes Suzette flambées			19€
<i>Sucre, segments d'orange, Grand Marnier, beurre orange</i>			
Crêpes Suzette flamed			
<i>Sugar, orange segments, Grand Marnier, orange butter</i>			

ROOM SERVICE

Supplément de 2€ pour les boissons et 5€ pour les plats
 Supplement of 2€ for drinks and 5€ for dishes



C O C K T A I L S

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



NOS VINS

	Nos coups de cœur	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



N
O
S

V
I
N
S

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.



B
O
I
S
S
O
N
S

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

Négroni 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€

Digestifs 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 préssés	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.

