



L'AUTOMNE

**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** **11€**
Copeaux de parmesan, fenugrec germé, vinaigrette de betteraves
Organic short course salad
Parmesan shavings, fenugreek sprouts, beetroot vinaigrette
- Velouté de courges butternut** **14€**
Tartine aillée au fromage cendré de la chèvrerie Monsoise
Butternut squash soup
Garlic toast with ashed goats cheese of "The chèvrerie Monsoise"
- Salade Caesar du Siècle** **19€**
Poulet, salade verte, tomates cerise, anchois, ail, croûtons
Siècle Caesar salad
Chicken, green salad, cherry tomatoes, anchovies, garlic, croutons
- Tartare de maquereaux** **19€**
Petite salade de fenouil, cébette et fleurs comestibles
Mackerel tartare
Small fennel salad, spring onions and edible flowers
- Mi-cuit de sérieole** **23€**
Émulsion de roquette, sauce au gingembre
Seared amberjack
Arugula emulsion, ginger sauce
- Foie gras aux kumquats et gingembre** **25€**
Pain au miel de St Césaire
Foie gras with kumquats and ginger
Honey bread of St Césaire

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

- Fettucini aux petits légumes** 19€
Pourtargue et sauce vierge
Fettucini with vegetables
Bottarga and virgin sauce
- St Jacques snackées** 39€
Granny Smith, épinards et mûres
Seared scallops
Apple, spinach and blackberries
- Sériole à la plancha** 35€
Chou vert grillé, pommes de terre douces et huile de curry
Grilled amberjack
Grilled cabbage, sweet potatoes and curry oil
- Homard poché** 55€
Et son risotto au safran Bio de St Césaire
Poached lobster
Risotto with organic saffron from St Césaire
- Pêche du jour** 39€
Petits légumes et accompagnement
Fish of the day
Vegetables and accompagnements

Viandes

- Côte de porc grillée au thym** 29€
Pommes de terre grenailles, sauce forestière
Pork chop grilled with thyme
Sauted potatoes, mushroom sauce
- Magret de canard au miel du rucher de St Césaire** 32€
Pommes fondantes à l'huile de truffes et navets glacés
Duck breast with honey from rucher of St Césaire
Fondant apples with truffle oil and glazed turnips
- Souris d'agneau confite** 35€
Ecrasé de pommes de terre aux cébettes, poêlée de girolles et son jus tranché à l'ail
Slow cooked leg of lamb
Potatoes mashed with spring onion, pan fried mushrooms, garlic jus
- Filet de bœuf grillé sauce aux cèpes** 39€
Frites maison et poêlée de légumes
Grilled beef fillet, mushroom sauce
Homemade fries and vegetables
- Chateaubriand flambé au Cognac, sauce au poivre** 75€
Frites maison et légumes de saison
Chateaubriand flambé with Cognac, pepper sauce
Homemade fries and seasonal vegetables

Prix Nets en Euros,
Taxes et Service Compris



D E S S E R T S

Crème brûlée au romarin 11€
Sorbet au jasmin
Rosemary crème brûlée
Jasmin sorbet

Moelleux chocolat caramel passion 13€
Sorbet fleur d'oranger mangue
Chocolate lava cake with caramel passion
Orange blossom mango sorbet

Macaron glacé à la rose 13€
Sirop de roses Centifolia Bio
Iced macaron à la rose
Organic provence rose syrup

Dôme citron gingembre 14€
Sablé à la pistache
Lemon ginger dome
Pistachio biscuit

Café gourmand 12€
Mignardises maison
Gourmet coffee
Small desserts

Crêpes Suzette flambées 19€
Sucre, segments d'orange, Grand Marnier, beurre orange
Crêpes Suzette flambé
Sugar, orange segments, Grand Marnier, orange butter

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

