



# L'HIVER

**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.*

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

**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 | Pour 2 personnes*  
**Chateaubriand flambé with Cognac, pepper sauce**  
*Homemade fries and seasonal vegetables | For 2 persons*

Prix Nets en Euros,  
Taxes et Service Compris



# D E S S E R T S

## Nos glaces

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

2 Boules 3 Boules

6€ 9€

## Ice creams

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

## Nos sorbets bio de Fleurbet

*Jasmin, coquelicot fraise et myrtille violette*

2 Boules 3 Boules

6€ 9€

## Organic sorbets

*Jasmin, strawberry poppy and blueberry violet*

## 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€

*Sirup 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



# C O C K T A I L S

## Avec Alcool

14€

### We love red

*Vodka, liqueur de fleur de sureau, citron vert et fruits rouge*

### 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 jaboticaba*

### 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 rouge*

### 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.

# 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
Côte de Provence Bailli AOP - Rouge, blanc & rosé		25€	29€
Minuty - Cuvée Prestige - Rouge, blanc & rosé	9€	35€	43€
Château Astros - Cuvée Amour - Rouge, blanc & rosé			60€
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€
2018 - Saint Estephe « Les Hauts de Pez » AOP - Rouge			125€

## Bourgogne

			75cl
2020 - Pinot Noir- Passetoutgrain - Rouge			55€
2022 - Chablis - Domaine Long Depaquit - Blanc			69€
2021 - Pouilly fuissé - Albert Bichot - Blanc			99€
2018 - 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
2021 - AOP de Touraine - Le Sauvignon - Blanc			45€
2021 - Sancerre - La Bardine - Joseph Mellot - Blanc			75€

## Vin de Pays d'Oc

	12cl		75cl
2021 - 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.

# V I N S

## Vin de la Vallée du Rhône

	37,5cl	75cl
2021 - Plan de dieu - Domaine du Vallon - Rouge	26€	39€
2020 - 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
2021 - Beaujolais Village - Varennes - Rouge	42€
2020 - Fleurie - La Madone - Albert Bichot - Rouge	45€
2020 - Morgon - Les charmes - Rouge	50€

## Vin Moelleux

	75cl
2019 - 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

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€

### 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 pressé	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€
Capuccino, 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.