



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.*

ENTRÉES

Salade court-circuit Bio

Copeaux de parmesan, fenugrec germé, vinaigrette de betteraves

Organic short course salad

Parmesan shavings, fenugreek sprouts, beetroot vinaigrette

11€

Velouté de courges butternut

Tartine aillée au fromage cendré de la chèvrerie Monsoise

Butternut squash soup

Garlic toast with ashed goats cheese of "The chèvrerie Monsoise"

14€

Salade Caesar du Siècle

Poulet, salade verte, tomates cerise, anchois, ail, croûtons

Siècle Caesar salad

Chicken, green salad, cherry tomatoes, anchovies, garlic, croutons

19€

Tartare de maquereaux

Petite salade de fenouil, cébette et fleurs comestibles

Mackerel tartare

Small fennel salad, spring onions and edible flowers

19€

Mi-cuit de sérieole

Émulsion de roquette, sauce au gingembre

Seared amberjack

Arugula emulsion, ginger sauce

23€

Foie gras aux kumquats et gingembre

Pain au miel de St Césaire

Foie gras with kumquats and ginger

Honey bread of St Césaire

25€

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

Pourtargue et sauce vierge

Fettucini with vegetables

Bottarga and virgin sauce

19€

St Jacques snackées

Granny Smith, épinards et mûres

Seared scallops

Apple, spinach and blackberries

39€

Sériole à la plancha

Chou vert grillé, pommes de terre douces et huile de curry

Grilled amberjack

Grilled cabbage, sweet potatoes and curry oil

35€

Homard poché

Et son risotto au safran Bio de St Césaire

Poached lobster

Risotto with organic saffron from St Césaire

55€

Pêche du jour

Petits légumes et accompagnement

Fish of the day

Vegetables and accompagnements

39€

Viandes

Côte de porc grillée au thym

Pommes de terre grenailles, sauce forestière

Pork chop grilled with thyme

Sautéed potatoes, mushroom sauce

29€

Magret de canard au miel du rucher de St Césaire

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

32€

Souris d'agneau confite

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

35€

Filet de bœuf grillé sauce aux cèpes

Frites maison et poêlée de légumes

Grilled beef fillet, mushroom sauce

Homemade fries and vegetables

39€

Chateaubriand flambé au Cognac, sauce au poivre

Frites maison et légumes de saison | Pour 2 personnes

Chateaubriand flambé with Cognac, pepper sauce

Homemade fries and seasonal vegetables | For 2 persons

75€

Prix Nets en Euros,
Taxes et Service Compris



DES SSERTS

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€

Crème brûlée au romarin

Sorbet au jasmin

Rosemary crème brûlée

Jasmin sorbet

11€

Moelleux chocolat caramel passion

Sorbet fleur d'oranger mangue

Chocolate lava cake with caramel passion

Orange blossom mango sorbet

13€

Macaron glacé à la rose

Sirop de roses Centifolia Bio

Iced macaron à la rose

Organic provence rose syrup

13€

Dôme citron gingembre

Sablé à la pistache

Lemon ginger dome

Pistachio biscuit

14€

Café gourmand

Mignardises maison

Gourmet coffee

Small desserts

12€

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



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