



## *Le Printemps*



**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

Starters



## **Salade West End bio** **21€**

Cœurs d'artichaud, parmesan, fèves, feta, menthe, sauce anchoïade aux olives de Nice

### **West End organic salad**

Artichoke heart, parmesan, broad beans, feta, mint, anchovy sauce with niçoise olives

## **Velouté de courge** **19€**

Tartine aillée au fromage de chèvre

### **Butternut squash soup**

Garlic toast topped with goats cheese

## **Salade Niçoise** **27€**

Salade bio, thon ortiz, poivrons rouges, olives de Nice, croûtons, basilic, œuf, artichauds, anchois, tomates cerise, radis, capers, citron, huile d'olive bio Efémère

### **Niçoise salad**

Organic salad, ortiz tuna, red peppers, niçoise olives, croutons, basil, egg, artichoke, anchovy, cherry tomatoes, radish, capers, lemon, Efémère organic olive oil

## **Tartare de loup façon exotique** **29€**

Lait de coco, pomelo, coriandre, citron, combawa, gingembre confit, ail et oignon frits, cébette et huile verte

### **Exotic seabass tartare**

Coconut milk, grapefruit, coriander, lemon, combawa lime, ginger, fried garlic and onion, spring onion, basil and parsley oil

## **Burrata et légumes grillés au thym** **19€**

Réduction balsamique, glace poivron rouge, basilic et huile d'olive bio Lou Divin Preludi

### **Burrata and vegetables grilled with thyme**

Balsamic reduction, red pepper sorbet, basil and organic Lou Divin Preludi olive oil

## **Salade Caesar** **22€**

Poulet, sucrose, tomates cerise, croûtons, oignons, anchois, bacon croustillant, œuf, parmesan, sauce Caesar

### **Caesar salad**

Chicken, lettuce, cherry tomatoes, croutons, onion, anchovy, crispy bacon, egg, parmesan, Caesar sauce

## **Foie gras aux kumquats** **28€**

Pain d'épices maison, condiment à la figue, coulis exotique

### **Foie gras with kumquats**

Gingerbread, fig jelly, exotic coulis



## Poissons

Fish

### Pêche du jour

Légumes et riz

### Fish of the day

Vegetables and rice

45€

### Dos de cabillaud aïoli

Légumes vapeur, œuf dur

### Cod with aïoli

Steamed vegetables, hard boiled egg

35€

### Gambas flambées au pastis

Écrasé de pommes de terre aux olives de Nice et cébettes, huile verte

### Gambas flambéed with pastis

Mashed potatoes with niçoise olives and spring onion, green oil

45€

## Pâtes

Pasta

### 🌿 Risotto crémeux aux légumes

Creamy vegetable risotto

29€

### 🌿 Rigatoni au gorgonzola

Poêlée de champignons, pancetta, noisettes fraîches, basilic et fleurs

Supplément truffe d'été aestivum + 20 €

### Rigatoni with gorgonzola

Pan fried mushrooms, pancetta, fresh hazelnuts, basil and edible flowers

Aestivum truffle supplement + 20 €

22€

🌿 Plats végétariens ou option végétarienne possible



Prix Nets en Euros - Taxes et Service compris

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

# Viandes

Meat



## Filet de bœuf Charolais

49€

Petits légumes et frites maison, sauce gorgonzola

### Beef fillet

Mixed vegetables, french fries, gorgonzola sauce

## Burger du Siècle

29€

Pain noir, steak Charolais (origine France), frites maison, salade, tomates, compotée d'oignons, bacon croustillant, cornichon, fromage raclette, sauce barbecue maison

### Siècle burger

Charcoal bun, French Charolais steak, french fries, salad, tomato, onions, crispy bacon, gherkin, raclette cheese and BBQ sauce

## Épaule d'agneau confite 7 heures

35€

Épaule d'agneau farcie à la pâte d'olives, haricots verts, tomates confites, petits pois, fèves, jus à l'ail et au thym

### 7 hours shoulder of lamb

Lamb shoulder stuffed with olive paste, green beans, tomato, peas, broad beans, garlic and thyme jus

## Côte de porc du Périgord

32€

Pommes de terre grenailles, sauce moutarde à l'ancienne

### Pork chop sourced from Périgord

Sautéed potatoes, wholegrain mustard sauce

## Suprême de volaille fermier Label Rouge truffé

35€

Suprême de volaille au thym, gratin dauphinois, poêlée de champignons, jus de volaille à la truffe

### Chicken supreme

Stuffed with thyme, potato gratin, pan fried mushrooms, truffled chicken gravy

## Chateaubriand flambé au Cognac, sauce au poivre

85€

Frites maison et légumes de saison | Pour 2 personnes

### Chateaubriand flambé with Cognac, pepper sauce

Homemade fries and seasonal vegetables | For 2 persons

## 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



# Desserts

Desserts

## Nos glaces

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

### Ice creams

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

1 boule

2 boules

3 boules

7€

10€

15€

## Nos sorbets bio de Fleurbet

Jasmin, coquelicot fraise et myrtille violette

### Organic sorbets

Jasmin, strawberry poppy and blueberry violet

1 boule

2 boules

3 boules

7€

10€

15€

## Café gourmand - Mignardises maison

Gourmet coffee - Small desserts

12€

## Entremet agrumes et chocolat blanc

Mousse chocolat blanc et orange, gelée d'agrumes, biscuit sablé à l'huile d'olive et miel, glace au thym

### White chocolate citrus dessert

White chocolate and orange mousse, citrus jelly, olive oil and honey biscuit, thyme ice cream

18€

## Croustillant au chocolat Mokaya bio et poires - Glace yuzu

Crunchy organic Mokaya chocolate and pear cake - Yuzu flavoured ice cream

18€

## Macaron glacé à la rose - Sirop de roses Centifolia Bio

Iced macaron à la rose - Organic provence rose syrup

15€

## Crème brûlée à la lavande - Glace abricot romarin

Lavender creme brulée - Apricot rosemary ice cream

15€

## Crêpes Suzette flambées

Sucre, segments d'orange, Cointreau, beurre orange

### Crêpes Suzette flambéed

Sugar, orange segments, Cointreau, orange butter

20€

## ROOM SERVICE

Supplément de 4€ pour les boissons et 8€ pour les plats

Supplement of 4€ for drinks and 8 € for dishes

Prix Nets en Euros - Taxes et Service compris

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

 Plats végétariens ou option végétarienne possible

# Cocktails

## Avec Alcool

### Mojito

Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau gazeuse

15€

### Pina Colada

Rhum, coco, ananas, citron vert

### 31 Prom

Rhum épicé, ananas, vanille, Curaçao bleu, citron vert

### Pornstar Martini

Vodka, Passoa, passion, vanille, citron vert, shot de prosecco

### Cointreau Spritz

Cointreau, prosecco, eau gazeuse

### Yuzu Fizz

Cointreau, yuzu, eau gazeuse

### Margarita Passion

Tequila, Cointreau, passion, citron vert

### Gin N Juice

Gin, vodka, pineapple, citron vert

### Maitai du Siècle

Rhum brun, rhum, orgeat, citron vert

### Pink Lover

Vodka, pastèque, citron vert, limonade

## Sans Alcool

### Summer Time

Orange, vanille, fraise, citron vert

12€

### Sunrise

Orange, ananas, grenadine, citron vert

### So Fresh

Pastèque, pomme, citron vert, limonade

### Virgin Pina Colada

Coco, ananas, citron vert

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





# Vins

Wines

## Nos coups de coeur

Demandez nos sélections, blanc, rouge et rosé à notre équipe

12cl	50cl	75cl
8€		35€

## Côtes de Provence

	12cl	50cl	75cl
Côte de Provence Bailli AOP – Rouge, blanc & rosé		25€	35€
Minuty – Cuvée Prestige – Rouge, blanc & rosé	10€	35€	43€
Château Astros – Cuvée Amour - Rouge, blanc & rosé			60€
Château Rasque – Cuvée Alexandra - Rouge, blanc & rosé			75€

## Bordeaux

	37,5cl	75cl
Château Le Mayne – Rouge supérieur	25€	35€
Medoc – Château Prieure de Blaignan – Rouge		49€
Saint Emilion – Château Larose Bigeroux – Grand Cru Classé – Rouge		75€
Saint Estephe « Les Hauts de Pez » AOP – Rouge – 2018		125€
Margaux – Brio de Cantenac Brown AOP – Rouge – 2018		199€

## Bourgogne

	75cl
Pinot Noir – Passetoutgrain – Rouge	55€
Chablis – Domaine Long Depaquit – Blanc	69€
Santenay, Les charmes – Albert Bichot – Rouge	99€
Saint Véran – AOP – Auvigne – Blanc	99€
Pouilly fuissé – Albert Bichot – Blanc – 2021	119€
Nuit Saint Georges « Domaine d'Hardhuy-aux hebus / Les Argillats » AOP – Rouge – 2021	165€

## Vallée de la Loire

	75cl
AOP de Touraine – Le Sauvignon – Blanc	45€
Pouilly Fumé – Gilles Blanchet – AOP – Blanc	69€
Sancerre – La Bardine – Joseph Mellot – Blanc	75€

## Vin de Pays d'Oc

	12cl	75cl
Chardonnay – Domaine de Valent – Blanc	9€	39€
Viognier – Domaine Les Salices – IGP – Blanc		39€

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



## Vin de la Vallée du Rhône

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

## Vin des Alpilles

	75cl
Vespro – Abbaye de Ste Marie de Pierredon – Rouge	85€

## Beaujolais

	75cl
Beaujolais Village – Varennes – Rouge	42€
Fleurie – La Madone – Albert Bichot – Rouge	45€
Morgon – Les charmes – Rouge	50€

## Vin Moelleux

	12cl	75cl
Monbazillac – Julien de Savignac – Amélie – Blanc	12€	60€

## Prosecco / Champagne

	12cl	37,5cl	75cl
Prosecco	10€		45€
Champagne Collection 3A	15€		75€
Taittinger Brut		49€	90€
Taittinger Brut rosé			129€
Ruinart Brut			299€

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







# Boissons

Beverages

## 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

Negroni 8cl	12€
Americano maison 8cl	12€
Martini, Suze 5cl	7€
Campari 5cl	7€
Aperol Spritz 12cl	12€
Kir Royal 12cl	15€
Kir Maison 12cl	9€
Pastis ou Ricard 3cl	7€

### Bières

Pression 1664 25 cl	6€
Pression 1664 50 cl	10€
Bière locale - La Brasserie du Comté (blonde ou blanche 33cl)	10€

### Whisky 4cl

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

### Digestifs 4cl

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

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

## Soft et Boissons Chaudes

### Soft drinks

Fuze Tea 25cl	6€
Limonade artisanale citron 25 cl	7€
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	9€

### Eaux minérales

Vittel, San Pellegrino 100cl	7€
Vittel, San Pellegrino 50cl	5€

### Boissons chaudes

Expresso / café américain	3€
Thés / infusions	6€
Double expresso	6€
Cappuccino, café au lait	6€
Chocolat chaud	6€