



West End
★★★★★
Depuis 1842
NICE

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.

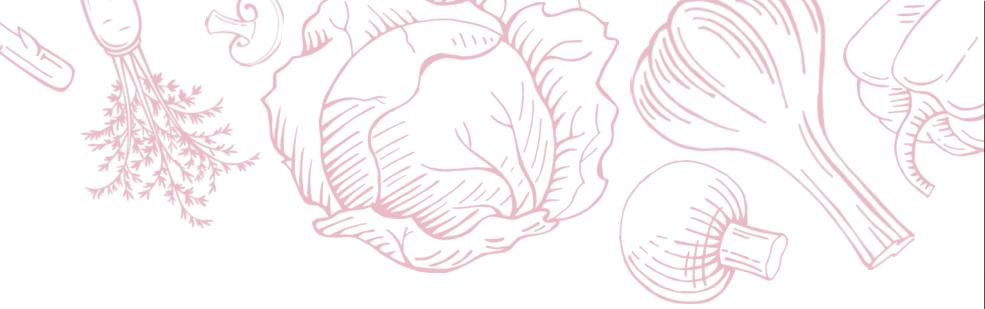
Les plats « Signature » sont flambés devant vous.

Nous vous souhaitons une agréable expérience culinaire.

Their «Signature» dishes are flambed 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, févettes, 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, caperons, 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, sucrine, 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

✓ Plats végétariens ou option végétarienne possible



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

45€**Gambas flambed with pastis**

Mashed potatoes with niçoise olives and spring onion, green oil



Pâtes

Pasta

Risotto crémeux aux légumes**29€**

Creamy vegetable risotto

Rigatoni au gorgonzola**22€**

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 €

 Plats végétariens ou option végétarienne possible



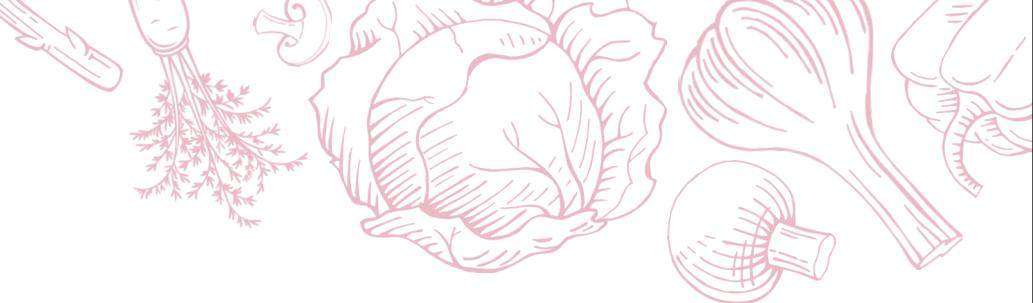
Prix Nets en Euros - Taxes et Service compris



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, févettes, 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 brûlée - Apricot rosemary ice cream

15€

⇨ Crêpes Suzette flambées

Sucre, segments d'orange, Cointreau, beurre orange

Crêpes Suzette flamed

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



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

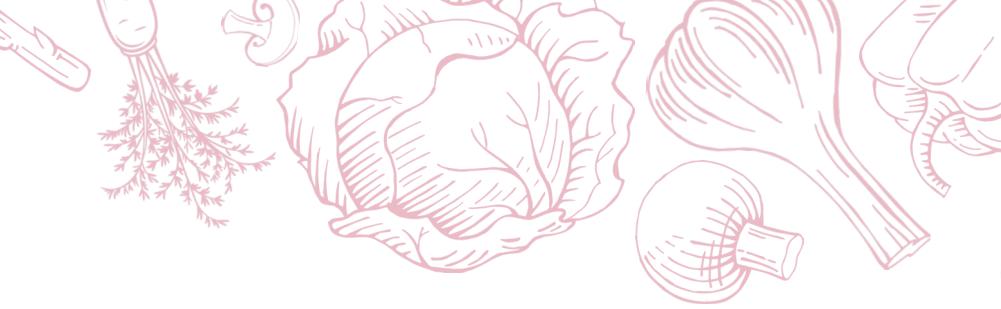
Pastèque, pomme, citron vert, limonade

Virgin Pina Colada

Coco, ananas, citron vert

Vins

Wines



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€
Taittinger Brut rosé		129€
Ruinart Brut		299€

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



Prix Nets en Euros - Taxes et Service compris



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



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€