



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.*



Salades

Salads



-  **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
- 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
- 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

Entrées

Starters

-  **Soupe froide de melon et sa glace** **19€**
Cold Melon soup with Melon Sorbet
-  **Burrata, tomates à l'ancienne** **19€**
Burrata, mixed tomatoes
- 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

Foie gras maison aux figes roties

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

Foie gras with roasted figs

Gingerbread, fig jelly, exotic coulis

28€

 Plats végétariens ou option végétarienne possible



Poissons

Fish

Pêche du jour

Légumes et riz

Fish of the day

Vegetables and rice

45€

Pavé de saumon, riz madras

accompagné d'une sauce moule et curry

Salmon fillet, madras rice

mussel and curry sauce

35€

Gamberonis flambées au pastis

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

Gamberonis flambé 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

Rigatoni with gorgonzola

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

27€

🌿 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, sauce gorgonzola

Beef fillet

Mixed vegetables, french fries, gorgonzola sauce

Burger du Siècle

29€

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

Siècle burger

Burger bun, French Charolais steak, french fries, salad, tomato, onions, crispy bacon, gherkin, cheese and homemade 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

92€

Frites et légumes de saison | Pour 2 personnes

Chateaubriand flambé with Cognac, pepper sauce

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	2 boules 10€	3 boules 15€
 Nos sorbets bio de Fleurbet Coquelicot, fraise et myrtille violette Organic sorbets Strawberry poppy and blueberry violet	2 boules 10€	3 boules 15€
 Café gourmand - Mignardises maison Gourmet coffee - Small desserts		14€
 Entremet de saison rôti et miel Seasonal roasted fruit and honey		18€
 Croustillant au chocolat Mokaya bio et poires - Glace yuzu Crunchy organic Mokaya chocolate and pear cake - Yuzu flavoured ice cream		18€
 Fruits de saison melba Seasonal fruit melba		18€
 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 épicié, 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€
St Joseph – « Les Mariniers Du Fleuve » AOP – Rouge	29€	55€
Crozes Hermitage – Millepertuis – Rouge		59€
Châteauneuf du Pape – Château la Nerthe – Rouge – 2021		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	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	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€