



Le temps d'un instant d'exception

Le mot du Chef

“A travers cette carte, nous avons voulu raconter
notre Sud, notre mer, nos saisons.
Merci de prendre le temps de savourer cet instant au Siècle”

Le Chef et toute l'équipe du restaurant

Horaires du restaurant :

de 12h à 14h

puis

de 19h à 22h



Entrées

Promenade Niçoise

26€

Salade bio, thon rouge, œufs, artichauts à l'huile, légumes croquants, anchois, olives Taggiasche et basilic

Burrata et douceur de figues

19 €

Burrata crémeuse, tomates anciennes, figues fraîches, framboises, jambon de Parme, pesto et réduction de balsamique

Caesar du Siècle

23 €

Romaine, poulet pané, bacon croustillant, œufs, anchois, tomates cerises, oignons rouges, croûtons, parmesan et sauce Caesar

Soupe du littoral

21 €

Soupe de poisson, croûtons à l'ail, fromage râpé, rouille et citron jaune

Gravlax en camaïeu

26 €

Saumon mariné, choux rouge, crème d'herbes, guacamole, œufs de saumon, citron vert, combawa et sauce chimichurri

Entrée Signature

Douceur de Foie gras maison

Pain brioché aux fruits secs, condiment maison aux fruits exotiques, groseilles, macaron au gingembre et zeste de citron vert

28 €

Horaires du restaurant :
de 12h à 14h
puis
de 19h à 22h

Plats

Filet de boeuf Charolais

49€

Grillé, légumes de saison en persillade, sauce crémeuse au gorgonzola, frites

Canard et figues en harmonie

32€

Magret de canard rosé, figues au thym, purée onctueuse de pommes de terre, sauce aux fruits rouges

Ballotine de volaille aux champignons

29 €

Cuisson douce, crème de parmesan, purée de pommes de terre à la truffe

Burger "1842"

29 €

Pain brioché au sésame, steak charolais 180gr, cheddar affiné, compotée d'oignons rouges, frites et sauce barbecue

Poitrine de porc croustillante

32 €

Cuisson basse température 48 heures, mille-feuille de pommes de terre, caviar de poivrons au basilic

Plats Signature

Le Flambeur Châteaubriand

Flambé au Cognac, accompagnée de sa sauce au poivre
(à partager)

95 €

Le Festin du Homard

Homard entier flambé au Calvados, linguine fraîches, bisque maison et herbes citronnées (à partager)

84 €

Plats

Loup de mer

Accompagné de riz parfumé et légumes du soleil

45€

Tataki du Soleil levant

Tataki de thon rouge Saku, juste snacké, marinade de soja et sésame, pak choï à l'ail, wakamé, gingembre, coriandre, wasabi et citron vert

39€

Aïoli Provençal

Pavé de cabillaud, légumes d'été, aïoli maison et huile verte aux herbes et citron

39€

Linguine à la Vongole

Linguine fraîches, palourdes, vin blanc, ail, persil, citron et pointe de piment

27€

Risotto Jardin Secret

Riz Arborio crémeux au vin blanc, légumes de saison, parmesan et herbes fraîches

19 €

Formule Business

Plat du jour, glace 2 boules et café
Valable de 12h à 14h hors weekend
et jours fériés

19.50€

Room Service

Supplément de 4 € pour les boissons
et 8 € pour les plats pour le service
en chambre

 Plat végétarien

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus

Desserts

Pavlova Tropicale

14 €

Meringue croquante, chantilly mascarpone à la vanille, mangue fraîche, fruit de la passion, groseilles, zestes de citron vert et glace vanille

Croustillant chocolat noir 'Mokaya'

13 €

Praliné croustillant, mousse chocolat noir et coulis de fruits rouges

Crème brûlée du Chef

14 €

Crème vanille, caramélisée minute

Carpaccio d'ananas frais

14 €

Glace coco, coco râpée, zestes de citron vert, gingembre confit, amandes effilées et menthe fraîche

Nos crèmes glacées

Vanille, chocolat, café, praliné

2 boules

10€

3 boules

15€

Nos sorbets bio

Cassis, citron, myrtille, framboise, fraise, abricot

10€

15€

Dessert Signature

Crêpes Suzette flambées

Au Cointreau, segments d'orange et beurre d'agrumes, flambées minute

23€