



L'HÔTEL WEST END DÉVOILE SA SAISON ESTIVALE : NOUVELLE CARTE, OFFRE SNACKING ET SOIRÉES MUSICALES

Situé sur la Promenade des Anglais, l'Hôtel West End à Nice lance une saison estivale riche en nouveautés. Son restaurant emblématique, Le Siècle, met à l'honneur une cuisine de saison aux accents méditerranéens, tout en proposant de nouvelles expériences gastronomiques et musicales, dans un cadre entièrement repensé.

UNE CARTE ESTIVALE INSPIRÉE DU SUD

Sous la direction de son Chef, le restaurant Le Siècle propose une nouvelle carte d'été alliant fraîcheur, générosité et produits locaux.

Fidèle à l'identité culinaire du sud, cette carte met à l'honneur les saveurs de la Méditerranée : salade niçoise traditionnelle, burrata aux figues fraîches, tataki de thon rouge Saku ou encore filet de bœuf charolais accompagné de légumes de saison.

Les desserts, tels que la pavlova tropicale ou le croustillant au chocolat noir « Mokaya », viennent compléter une offre raffinée et gourmande.



À travers cette carte, nous avons voulu raconter notre sud, notre mer, nos saisons. Merci de prendre le temps de savourer cet instant au Siècle.

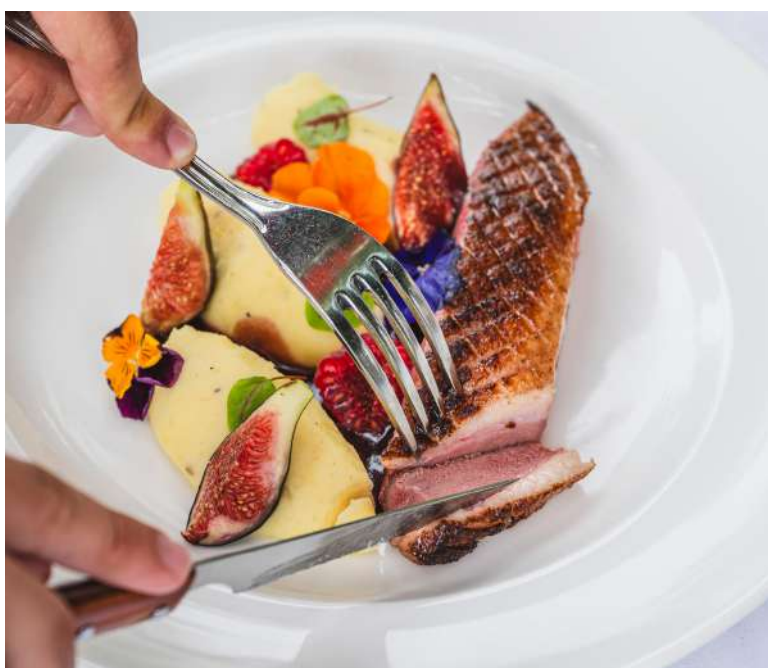


UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE À TOUT MOMENT

Autre nouveauté de la saison, une carte snacking est désormais proposée entre 14h30 et 18h30. Pensée pour les petites faims comme pour les envies de partage, elle comprend notamment des escargots de Bourgogne, des nachos del sol avec guacamole maison, ainsi qu'une sélection de charcuteries et de fromages.

Les clients du restaurant peuvent désormais profiter de cette cuisine gourmande sur la nouvelle terrasse du Siècle, entièrement réaménagée pour offrir un cadre encore plus élégant et confortable face à la mer.

Côté boissons, la carte propose des cocktails signatures, une sélection de vins, prosecco et champagnes, ainsi qu'un choix de spiritueux et de boissons sans alcool. Une belle offre pour profiter pleinement des après-midis à l'ombre des parasols et face à la Promenade des Anglais.



BROOKLYN 2 NICE : RENDEZ-VOUS HEBDOMADAIRE FACE À LA MER

L'Hôtel West End renouvelle ses soirées avec le groupe Brooklyn 2 Nice, chaque mardi soir jusqu'au début du mois d'octobre. Ce rendez-vous musical hebdomadaire propose une ambiance festive et cosmopolite sur la Promenade des Anglais, portée par des rythmes funky. À travers cette programmation estivale, l'Hôtel West End continue d'affirmer son ancrage local et son engagement à faire vivre l'art de recevoir, au cœur de la Riviera.

Pour garantir un service de qualité, les réservations seront prises uniquement par téléphone, avec une confirmation préalable. Aucun lien de paiement ne sera requis lors de la réservation.



Réservations via www.hotel-westend.com, par E-mail à westend@3ahotels.com
ou par téléphone au +33 (0)4 97 20 25 27

À PROPOS DE L'HÔTEL WEST END

L'Hôtel West End, premier hôtel construit sur la Promenade des Anglais en 1842, incarne l'architecture Belle Époque avec 121 chambres, dont la plupart offrent une vue sur la Baie des Anges. Son restaurant, Le Siècle, propose une cuisine méditerranéenne traditionnelle.

Véritable monument historique niçois, il a marqué le début de l'architecture Belle Époque sur la Côte d'Azur et demeure un symbole du raffinement et de l'art de vivre azuréen.

Il cache, derrière sa majestueuse façade classée, 121 chambres dont la plupart offrent une vue panoramique sur la Baie des Anges. Des touches de modernité se mêlent subtilement aux œuvres rares du XIXème siècle et aux moquettes imprimées de motifs niçois ancestraux.



Au pied de l'hôtel, le restaurant Le Siècle propose une cuisine méditerranéenne et des plats flambés signature offrant un spectacle impressionnant. Ce cocon convivial et gourmand s'étend sur une terrasse ensoleillée pour profiter pleinement de la mer.

Alors que l'hiver le Horse Guard Bar impressionne par son style feutré et des cocktails originaux, l'été, la toute nouvelle terrasse du Siècle offre un spot idéal pour profiter d'une vue exceptionnelle à l'heure de l'apéritif. Le tout, rythmé par des concerts live.

CHIFFRES CLÉS

- 121 CHAMBRES ET SUITES CLIMATISÉES, RÉPARTIES SUR 6 ÉTAGES
- 7 ESPACES DE RÉUNION POUVANT ACCUEILLIR JUSQU'À 110 PERSONNES
- 1 RESTAURANT : LE SIÈCLE
- 2 BARS : LE HORSE GUARD & LA TERRASSE DU SIÈCLE



Télécharger les visuels d'illustration



HÔTEL WEST END

31 Promenade des Anglais, 06000 Nice

Tél : 04 92 14 44 00

www.hotel-westend.com

CONTACT PRESSE : MICKAËL MUGNAINI

Agence AZ Nice

Tél : +33 (0)6 25 08 77 09

mickael@agence-az.com



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

Grillé, légumes de saison en persillade, sauce poivre vert, frites

49€

Canard et figues en harmonie

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

32€

Ballotine de volaille aux champignons

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

29 €

Burger "1842"

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

29 €

Poitrine de porc croustillante

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

32 €

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 Whisky, 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, champignons enoki, 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

2 boules

3 boules

Vanille, chocolat, café, praliné

10€

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€

Cocktails

Avec alcool

15€

Mojito

Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse

Pina Colada

Rhum, coco, ananas, citron vert

Jamaïcain Mule

Rhum épicé, gingembre, eau gazeuse

Pornstar Martini

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

Hugo Spritz

Saint Germain, prosecco, eau gazeuse

Basil Smash

Gin, basilic, sucre de canne, citron vert

Caïpirinha Passion

Cachaça, purée de passion, citron vert

Daïquiri fruits rouges

Rhum blanc, purée de fruits rouges

Miamili

Soho, pamplemousse, cassis

Dolce Vita

Vodka, Limoncello, Martini Dry, vanille, citron, jus d'orange

Kiss Me Litchi

Soho, Tequila, citron vert, coulis de fruits rouges, sirop maison infusé au thym

Cocktails Signatures 19€

31 Prom'

Rhum épicé, vanille, curacao bleu, jus d'ananas

1842

Saint Germain, vodka, vanille, jus de pomme, citron vert

Horse Guard

Passion, cointreau, citron vert, champagne, coulis de fruits rouges

Sans alcool

12€

Summer Time

Orange, vanille, fraise, citron vert

Sunrise

Orange, ananas, grenadine, citron vert

So Fresh

Pastèque, pomme, citron vert, limonade

Virgin Spicy Colada

Coco, ananas, citron vert, gingembre

Vins

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

Nos coups de coeur

Demandez nos sélections blanc, rouge et rosé à notre équipe

12 cl 50 cl 75 cl

8 € 35 €

Côtes de Provence

Côte de Provence Bailli AOP – Rouge, blanc & rosé

12 cl 50 cl 75 cl

25 € 35 €

Minuty – Cuvée Prestige – Rouge, blanc & rosé

11 € 39 € 49 €

Château Astros – Cuvée Amour – Rouge, blanc & rosé

60 €

Château Rasque – Cuvée Alexandra – Rouge, blanc & rosé

75 €

Bordeaux

Château Le Mayne – Rouge supérieur

12 cl 37,5 cl 75 cl

10€ 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

Pinot Noir – Passetoutgrain – Rouge

12 cl 75 cl

55 €

Chablis – Domaine Long Depaquit – Blanc

14€ 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'Ardhuy-aux-hebus / Les Argillats »
AOP – Rouge – 2022

165 €

Vallée de la Loire

AOP de Touraine – Le Sauvignon – Blanc

75 cl

45 €

Pouilly Fumé – Gilles Blanchet – AOP – Blanc 2023

69 €

Sancerre – La Bardine – Joseph Mellot – Blanc

75 €

Vin de Pays d'Oc

Chardonnay – Domaine de Valent – Blanc

12 cl 75 cl

9 € 39 €

Viognier – Domaine Les Salices – IGP – Blanc

45 €

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

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus

Vins

Vin de la Vallée du Rhône	12 cl	37,5 cl	75 cl
Plan de dieu – Domaine du Vallon – Rouge		26 €	39 €
Côtes du Rhône – Les Essaims – Rouge			45 €
St Joseph – « Les Mariniers Du Fleuve » AOP – Rouge	14 €	29 €	55 €
St Joseph - Cuvée Amandine - Blanc			59 €
Crozes Hermitage – Millepertuis – Rouge			69 €
Châteauneuf du Pape – Château la Nerthe – Rouge – 2019			119 €
Beaujolais			75 cl
Beaujolais Village – Varennes – Rouge			42 €
Fleurie - La Madone – Albert Bichot – Rouge			45 €
Morgon – Les Charmes – Rouge			50 €
Vin Moelleux	12 cl		75 cl
Monbazillac – Julien de Savignac – Amélie – Blanc	12 €		60 €

Prosecco / Champagne

	12 cl	37,5 cl	75 cl
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.

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus

Boissons

Spiritueux 4 cl

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

Nos alcools

Bières

Pression - Bière locale - 25 cl	6 €
Pression - Bière locale - 50 cl	10 €
Bière locale - La Brasserie du Comté - Blonde ou Blanche 33 cl	10 €

Whisky 4 cl

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

Digestifs 4 cl

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 €

Soft et boissons chaudes

Softs

Fuze Tea 25 cl	6 €
Limonade artisanale citron 25 cl	6 €
Schweppes 25 cl	6 €
Orangina 25 cl	6 €
Coca Cola 33 cl	7 €
Coca Cola Zéro 33 cl	7 €
Perrier	6 €
Jus de fruit	6 €
Jus de fruit pressé	9 €

Eaux minérales

Vittel, San Pellegrino 1L	7 €
Vittel, San Pellegrino 50 cl	5 €

Boissons chaudes

Espresso / café américain	3 €
Thés / infusions	6 €
Double espresso	6 €
Cappuccino, café au lait	6 €
Chocolat chaud	6 €

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

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus



Le temps d'un instant d'exception
An exceptional moment

Notre Carte Snacking
Our Snacking menu

Horaires du Snacking :
de 14h30 à 18h30

Snacking hours:
from 2.30pm to 6.30pm

Nachos del Sol

19 €

Nachos croustillant, salsa tomate-coriandre, jalapeños, guacamole ou mayonnaise curry

Nachos del Sol

Crispy nachos, tomato and coriander salsa, jalapeños, guacamole or curry mayonnaise

Escargots de Bourgogne

6pcs

Beurre persillé et chapelure

19 €

Burgundy snails

Parsley butter and breadcrumbs

L'Ardoise de l'Artisan

28 €

Sélection de charcuteries, gressins, noix, cornichons, roquette, tomates confites, pignons de pin et artichaut

The Artisan's Slate

Selection of charcuterie, breadsticks, walnuts, pickles, Arugula salad, tomatoes, pine nuts and artichokes

Plateau de fromages affinés

28 €

Comté, Brie truffé, Roquefort, Camembert, Chèvre, fruits frais, chutney d'abricot, amandes, grenades, figues, raisins et huile de truffe

Selection of cheeses

Comté, truffled Brie, Roquefort, Camembert, goat's cheese, fresh fruit, apricot chutney, almonds, pomegranates, figs, grapes and truffle oil

Duo Gourmand du Siècle

34 €

Sélection de charcuteries et fromages, raisins, gressins et tapenade maison

Siècle's Gourmet Duo

Selection of charcuterie and cheeses, grapes, breadsticks and homemade tapenade

Fleur de courgette

21 €

Crèmeux de chèvre, coulis de poivrons, tomates cerises et basilic frais

Courgette flower

Creamy goat's cheese, pepper coulis, cherry tomatoes and fresh basil

Le Club de la Baie des Anges

26 €

Poulet cuit basse température, pain toasté, mayonnaise maison, œufs, bacon croustillant, salade romaine, tomates et frites

The Baie des Anges Club

Slow-cooked chicken, toasted bread, homemade mayonnaise, eggs, crispy bacon, romaine lettuce, tomatoes and chips