



Le temps d'un instant d'exception
A moment of 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”

“Through this menu, we wanted to tell the story of our South, our sea, our seasons.
Thank you for taking the time to savour this moment at Le Siècle.”

Le Chef et toute l'équipe du restaurant

The Head Chef and the entire restaurant team

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

Restaurant opening hours :
from 12 noon to 2pm then from 7pm to 10pm



Entrées / Starters

Œuf parfait du Chef / Poached egg



14 €

Aux notes truffées, champignons de saison, mouillettes de pain grillé

With truffle notes, seasonal mushrooms, toasted bread fingers

Soupe gratinée à l'oignon / Onion soup au gratin



14€

Croûtons à l'ail et au thym, Comté et Emmental affinés

Garlic and thyme croutons, matured Comté and Emmental cheese

Soupe du littoral / Fish soup

19 €

Soupe de poissons, croûtons à l'ail, fromage râpé et rouille

Garlic croutons, grated cheese and rouille sauce

Caesar du Siècle / Caesar salad

23 €

Romaine, poulet grillé, bacon croustillant, œufs, anchois, tomates cerises, croûtons, parmesan et sauce Caesar

Romaine lettuce, grilled chicken, crispy bacon, eggs, anchovies, cherry tomatoes, croutons, Parmesan cheese and Caesar dressing

Salade du Berger / Shepherd's salad

21 €

Crottin de Chavignol, noix, tomates cerises, oignons rouges, croûtons à l'ail, salade mesclun, et jambon de Pays

Crottin de Chavignol cheese, walnuts, cherry tomatoes, red onions, garlic croutons, mesclun salad, and cured ham

Escargots de Bourgogne / Burgundy snails

29 €

Douzaine d'escargots, beurre persillé maison, ail et fines herbes

Dozen snails, homemade parsley butter, garlic and herbs

Entrée Signature

Douceur de Foie gras Foie Gras Delight

Foie gras maison, condiments pomme-poire, pain d'épices, fruits rouges et vinaigre balsamique

Homemade Foie Gras, Apple-Pear Condiment, Gingerbread, Red Fruits and Balsamic Vinegar

28 €



Plat végétarien / Vegetarian dish

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus

Net prices incl. VAT - Incl. tax and service

Plats / Mains

Filet de boeuf Charolais / Charolais beef fillet

49 €

Légumes de saison en persillade, sauce au poivre noir, frites

Seasonal vegetables with parsley, Peppercorn sauce, french fries

Epaule d'agneau confite / Slow cooked lamb shoulder

35 €

Mijotée 7 heures à l'huile d'olive, tapenade, et purée onctueuse

Braised 7 hours in olive oil, with tapenade and mashed potatoes

Ballotine de volaille forestière / Chicken Ballotine with mushrooms

29 €

Cuisson douce, crème de parmesan, poêlée de champignons, et légumes sautés

Slow cooked, parmesan cream, pan-fried mushrooms, and stir-fried vegetables

Burger "1842"

26 €

Pain brioché, steak charolais 180g, reblochon de Savoie, compotée d'oignons caramélisés, frites et sauce maison

Brioche bun, 180g Charolais steak, Reblochon cheese from Savoie, caramelised onion compote, french fries and homemade sauce

Poitrine de porc croustillante / Crispy pork belly

28 €

Cuisson basse température 24 heures, gnocchis à la crème de chorizo, huile verte et champignons

slow cooked 24 hours, gnocchi with chorizo cream, green oil and mushrooms

Saucisson brioché pistaché / Pistachio brioche Wrapped Sausage

39 €

A partager, Salade verte et sauce marchand de vin

To share, Salad and Red wine sauce

Plat Signature

Le Flambeur Châteaubriand Châteaubriand flambéed with Cognac

A partager, flambé au Cognac, accompagné de sa sauce au poivre

To share, served with pepper sauce

95 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, and should be consumed in moderation.

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus
Net prices incl. VAT - Incl. tax and service

Plats / Mains

Loup de mer grillé / Grilled sea bass

45 €

Loup entier, découpé en salle, accompagné de riz parfumé et de légumes de saison

Whole sea bass, carved tableside, with seasonal vegetables and rice

Filet de cabillaud rôti / Roasted Cod Fillet

35 €

Chapelure aux herbes, câpres, beurre persillé, purée de chou-fleur, herbes

Herb breadcrumbs, capers, parsley butter, cauliflower purée, herbs

Saumon aux saveurs d'agrumes / Salmon fillet with citrus notes

25 €

Fondue de poireaux, riz basmati, beurre blanc aux agrumes

Leek fondue, basmati rice, white butter sauce

Rigatoni au Gorgonzola / Rigatoni with Gorgonzola

21 €

Sauce gorgonzola, champignons de Paris poêlés aux herbes, pancetta, basilic, noix et herbes

Gorgonzola sauce, pan-fried mushrooms with herbs, pancetta, basil, walnuts and herbs

Risotto Jardin Secret / Secret Garden Risotto

19 €

Riz Arborio crémeux au vin blanc, légumes de saison, parmesan

Creamy Arborio rice with white wine, seasonal vegetables, Parmesan cheese

Formule Business

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

Dish of the day, ice cream and coffee
Valid from 12 noon to 2 p.m. except
weekends and public holidays

19.50€



Plat végétarien / Vegetarian dish

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus
Net prices incl. VAT - Incl. tax and service

Desserts

Pavlova aux fruits de saison / Seasonal Fruit Pavlova

14 €

Meringue croquante, chantilly mascarpone à la vanille, fruits de saison

Crunchy meringue, vanilla mascarpone whipped cream, seasonal fruit

Crème brûlée du Chef / Chef's Crème brûlée

14 €

A la crème infusée à la vanille, caramélisée

Vanilla-infused cream, caramelised

Poire Belle Epoque / Belle Epoque Pear

14 €

Poire pochée, crumble amande, chocolat coulant, caramel beurre salé

Poached pear, almond crumble, melted chocolate, salted butter caramel

Soufflé au chocolat noir / Dark chocolate soufflé

15 €

Chocolat "Mokaya" 75%, servi chaud avec une glace au lait d'amande

"Mokaya" 75%, served warm with almond milk ice cream

Nos crèmes glacées / Ice creams

Vanille, chocolat, café, praliné

Vanilla, chocolate, coffee, praliné

2 boules

10€

3 boules

15€

Nos sorbets bio / Organic sorbets

Cassis, citron, myrtille, framboise, fraise, abricot

Blackcurrant, lemon, blueberry, raspberry, strawberry, apricot

10€

15€

Dessert Signature

Crêpes Suzette flambées / Flambéed Crêpes Suzette

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

*With Cointreau, orange segments and citrus butter,
flambéed*

23 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, and should be consumed in moderation.

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus
Net prices incl. VAT - Incl. tax and service