



Le mot du Chef

“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”

“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

Parce que la cuisine du Siècle se savoure ensemble, tous nos
plats sont disponibles à partager.
N'hésitez pas à solliciter notre équipe.

Because the cuisine at Le Siècle is best enjoyed together,
all our dishes are available to share.
Please don't hesitate to ask our team for assistance.

Room Service

Supplément de 4 € pour les commandes de boissons uniquement, et
de 8 € pour toute commande incluant un ou plusieurs plats.

A € 4 surcharge applies to beverage-only orders, and a €8
surcharge applies to any order including one or more food items.

Horaires du restaurant :
Ouvert chaque jour de 12 h à 22 h.



Restaurant opening hours:
Open daily from 12:00 p.m. to 10:00 p.m.

Entrées / Starters

Vitello Tonnato

18 €

Fines tranches de veau, crème de thon onctueuse, pickles d'oignons maison et jeunes pousses de roquette.

Thinly sliced veal, tuna cream, homemade pickled onions and fresh arugula.

Artichauts croustillants & parmesan

16 €

Artichauts frits à la minute, sauce façon Caesar et copeaux de parmesan affiné.

Golden fried artichokes, Caesar-style dressing and Parmesan shavings.

Fraîcheur de melon & jambon San Daniele

15 €

Soupe de melon froide, accompagnée d'une fine chiffonnade de jambon italien affiné 24 mois.

Chilled melon soup served with fine slices of 24-month-aged Italian cured ham.

Burrata & tomates d'antan

16 €

Burrata crémeuse, tomates anciennes de saison, basilic et pignons torréfiés.

Creamy burrata, seasonal heirloom tomatoes, basil and toasted pine nuts.

Signature

Crudo di Gambero Rosso

Gambero Rosso de Méditerranée, yuzu, tobiko, crème fouettée et nid de cresson

Mediterranean Gambero Rosso, yuzu, tobiko, whipped cream and a watercress nest

32 €

Salades / Salads

Caesar du Siècle

19 €

Cœur de romaine, volaille grillée, œuf de caille, parmesan affiné et croûtons dorés.

Romaine lettuce, grilled chicken, quail egg, Parmesan and toasted croutons.

Pastèque, feta & framboise

19 €

Pastèque fraîche, concombre, tomates cerises, feta, noix de cajou torréfiées et vinaigrette à la framboise.

Fresh watermelon, cucumber, cherry tomatoes, feta cheese, roasted cashews and raspberry vinaigrette.

Gambas, mangue & avocat

22 €

Gambas saisies, mangue, crème d'avocat, suprêmes d'orange et vinaigrette à la framboise.

Seared prawns, mango, avocado cream, orange segments and raspberry vinaigrette.

Pâtes / Pasta

Spaghetti à la bisque

26 €

Spaghetti à la bisque de crustacés, gambas sautées, salicorne et courgettes croquantes aux herbes fraîches.

Spaghetti in a shellfish bisque, sautéed prawns, samphire and crisp zucchini with fresh herbs.

Rigatoni burrata

20 €

Rigatoni alla burrata, sauce tomate mijotée et huile de basilic.

Rigatoni alla Burrata, slow-simmered tomato sauce and basil oil.

Linguine alle Vongole

24 €

Linguine aux palourdes fraîches, vin blanc, ail doux, tomates cerises et fine persillade.

Linguine with fresh clams, white wine, sweet garlic, cherry tomatoes and parsley-garlic gremolata.

La Terre / From the land

Filet de bœuf Charolais

49 €

Filet de bœuf grillé, sauce au poivre vert, légumes de saison et pommes frites.

Grilled beef fillet, green peppercorn sauce, seasonal vegetables and French fries.

Tagliata de bœuf

32 €

Faux-filet grillé, copeaux de parmesan affiné, tomates séchées, câpres et roquette, accompagné de pommes frites.

Grilled sirloin steak, Parmesan shavings, sun-dried tomatoes, capers and arugula, served with French fries.

Suprême de volaille au thym

26 €

Volaille rôtie, jus au thym frais, mousseline de céleri-rave et légumes de saison.

Roasted chicken supreme, thyme jus, celeriac mousseline and seasonal vegetables.

Pluma de porc ibérique

24 €

Pluma de porc ibérique grillée, jus de viande réduit, mousseline de céleri-rave et légumes de saison.

Grilled Iberian pork pluma, reduced meat jus, celeriac mousseline and seasonal vegetables.

Burger Signature du Siècle

25 €

Pain brioché, steak haché de Charolais, Tomme de Savoie fondante, compotée d'oignons rouges, pousses d'épinard et sauce à la moutarde.

Brioche bun, Charolais beef burger, melted Tomme de Savoie, red onion compote, baby spinach and mustard sauce.

Signature

Le Flambeur Châteaubriand / Châteaubriand flambéed with Cognac

À 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

La Mer / From the Sea

Cabillaud façon aïoli

30 €

Dos de cabillaud nappé, légumes de saison, salicorne croquante, œuf de caille et léger aïoli maison.

Pan-fried cod loin, seasonal vegetables, crunchy samphire, quail egg and light homemade aioli.

Poulpe grillé

26 €

Tentacule de poulpe grillé, sauce vierge, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et herbes fraîches.

Grilled octopus tentacle, sauce vierge, olive oil mashed potatoes and fresh herbs.

Loup de mer au fenouil sauvage

30 €

Filet de loup rôti, graines de fenouil sauvage, condiment vierge, mousseline de céleri-rave et légumes du marché.

Roasted sea bass fillet, wild fennel seeds, virgin dressing, celeriac mousseline and seasonal vegetables.

Parrillada du chef

35 €

Poulpe grillé, filet de loup, gambas et palourdes, servis avec légumes de saison et sauce vierge.

Grilled octopus, sea bass fillet, prawns and clams served with seasonal vegetables and sauce vierge.

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 €

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

Desserts

Promenade Chocolatée

15 €

Mousse au chocolat noir Valrhona et éclats de noisettes torréfiées.

Valrhona dark chocolate mousse, toasted hazelnut shards.

Citron en textures

14 €

Crème citron, meringue crémeuse, crumble aux amandes et délicates notes acidulées.

Lemon cream, creamy meringue, almond crumble and a refreshing citrus finish.

L'Esprit Tiramisu

14 €

Crèmemascarpone légère, biscuit imbibé au café et touche d'Amaretto.

Light mascarpone cream, coffee-soaked biscuits and a hint of Amaretto.

Pavlova du Siècle

15 €

Meringue croustillante, chantilly mascarpone vanillée et sélection de fruits.

Crispy meringue, vanilla mascarpone cream and fruits selection.

Nos crèmes glacées / Ice creams

1 boule

2 boules

3 boules

Vanille, chocolat, café, praliné

5 €

9 €

13 €

Vanilla, chocolate, coffee, praliné

Nos sorbets bio / Organic sorbets

Cassis, citron, myrtille, framboise, fraise, abricot

5 €

9 €

13 €

Blackcurrant, lemon, blueberry, raspberry, strawberry, apricot

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