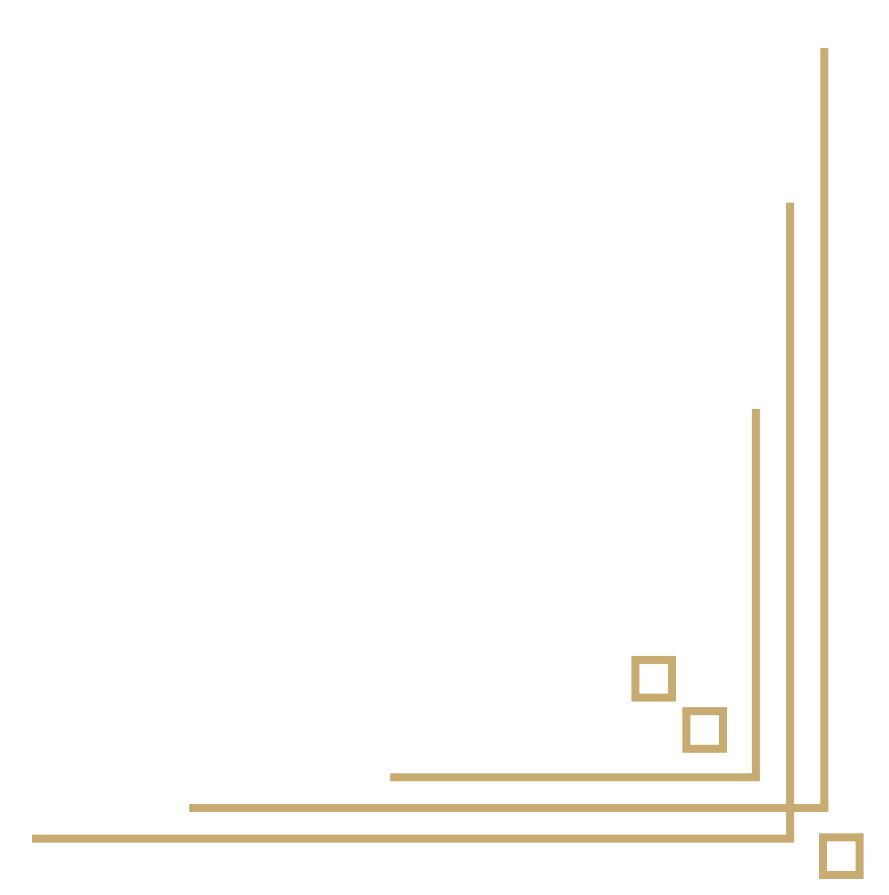


SEEN

Les Classiques



Cocktails Classiques

ARMY & NAVY GIN, JUS DE CITRON JAUNE, SIROP D'ORGEAT GIN, LEMON JUICE, ORGEAT SYRUP	20 €
NAKED & FAMOUS MEZCAL, CHARTREUSE JAUNE, APEROL, JUS DE CITRON VERT MEZCAL, YELLOW CHARTREUSE, APEROL, LIME JUICE	20 €
LAST WORD GIN, CHARTREUSE VERTE, MARASCHINO, JUS DE CITRON VERT GIN, GREEN CHARTREUSE, MARASCHINO, LIME JUICE	20 €
MOJITO BACARDI, CITRON VERT, SUCRE ROUX, MENTHE, EAU GAZEUSE BACARDI, LIME, BROWN SUGAR, MINT, SPARKLING WATER	20 €
CAÏPIRINHA CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE ROUX CACHAÇA, LIME, BROWN SUGAR	20 €
MAI TAI RHUM BLANC, RHUM AMBRÉ, COINTREAU, SIROP D'ORGEAT, CITRON VERT WHITE RUM, AMBER RUM, COINTREAU, ORGEAT SYRUP, LIME	20 €
PORNSTAR MARTINI VODKA, FRUITS DE LA PASSION, CITRON VERT VANILLE, SHOT DE CHAMPAGNE VODKA, PASSION FRUIT, VANILLA LIME, SHOT OF CHAMPAGNE	20 €
EXPRESSO MARTINI VODKA, KALHUA, EXPRESSO, SUCRE VODKA, KALHUA, ESPRESSO, SUGAR	20 €
TOM COLLINS GIN, CITRON JAUNE, SUCRE, EAU GAZEUSE GIN, LEMON, SUGAR, SPARKLING WATER	20 €
FRENCH 75 GIN, CITRON JAUNE, SUCRE, CHAMPAGNE GIN, LEMON, SUGAR, CHAMPAGNE	20 €
MOSCOW/LONDON/MEXICAN MULE VODKA/GIN/TÉQUILA, CITRON VERT, GINGER BEER VODKA/GIN/TEQUILA, LIME, GINGER BEER	20 €
NEGRONI GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROUGE GIN, CAMPARI, RED VERMOUTH	20 €
CLOVER CLUB GIN, FRAMBOISE, CITRON JAUNE, SUCRE GIN, RASPBERRY, LEMON, SUGAR	20 €

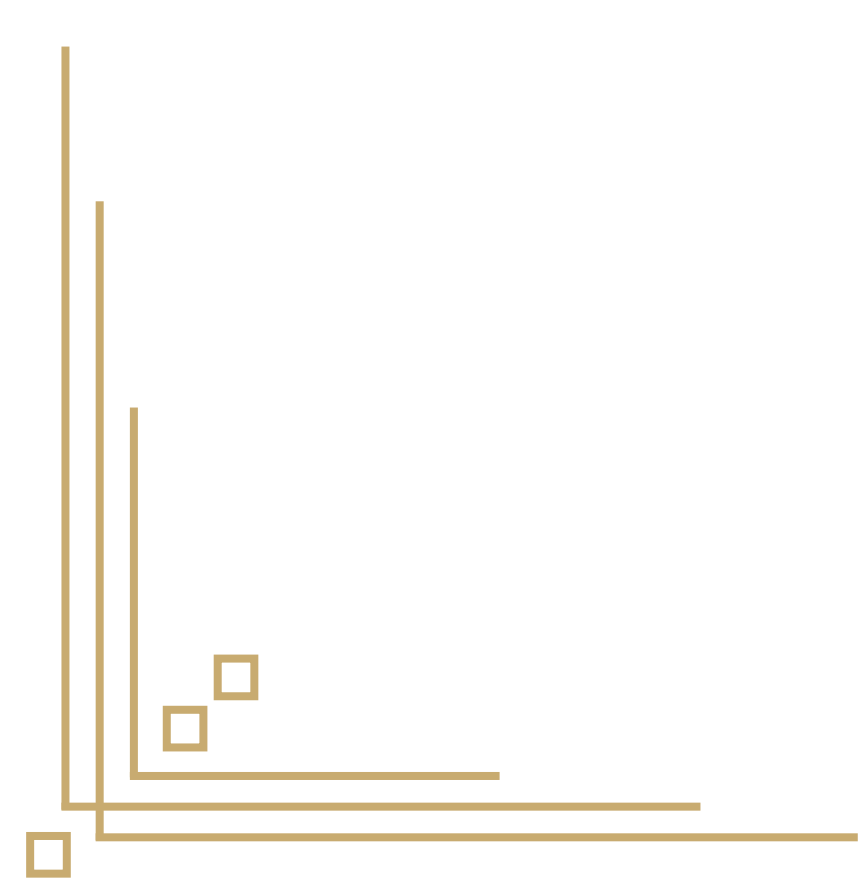
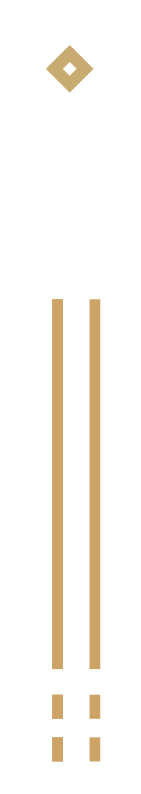
SOUTHSIDE GIN, MENTHE, CITRON, SUCRE GIN, MINT, LEMON, SUGAR	20 €
AMARETTO/WHISKY/PISCO SOUR AMARETTO/WHISKY/PISCO, CITRON, SUCRE, ANGOSTURA BITTERS AMARETTO/WHISKY/PISCO, LEMON, SUGAR, ANGOSTURA BITTERS	20 €
PALOMA TEQUILA, PAMPLEMOUSSE, CITRON, SUCRE, EAU GAZEUSE TEQUILA, GRAPEFRUIT, LEMON, SUGAR, SPARKLING WATER	20 €
OLD FASHIONED BOURBON, ANGOSTURA BITTERS, SUCRE BOURBON, ANGOSTURA BITTERS, SUGAR	20 €
APEROL SPRITZ APEROL, SODA, PROSECCO	20 €
CAMPARI SPRITZ CAMPARI, SODA, PROSECCO	20 €
HUGO SPRITZ SAINT-GERMAIN, SODA, PROSECCO	20 €
EROS SPRITZ RAMAZOTTI ROSATO, SODA, PROSECCO	20 €
LIMONCELLO SPRITZ LIMONCELLO, SODA, PROSECCO	20 €

N'hésitez pas à demander votre classique préféré, disponible selon les ingrédients.

Most classic cocktails will be available depending on our ingredients.



SEEN
Les Mocktails





Mocktails Signatures

FRESH "SEEN"

NONA GIN SANS ALCOOL, ESPUMA DE CITRON GINGEMBRE
NON-ALCOHOLIC NONA GIN, LEMON GINGER ESPUMA

17 €

SPRITZ OR NOT SPRITZ

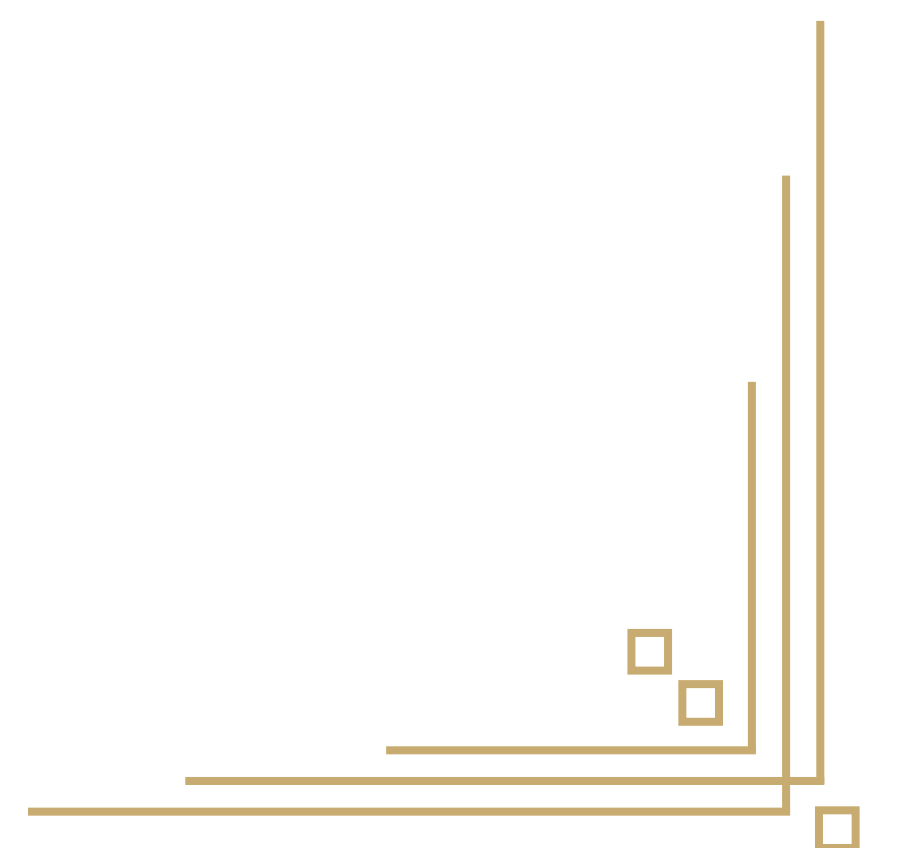
NONA APEROL INFUSÉ VANILLE, MARTINI VIBRANTE, GINGER ALE
NONA APEROL INFUSED VANILLA, MARTINI VIBRANTE, GINGER ALE

17 €

EXOTIQUE

MANGUE ET PASSION, VANILLE, CITRON VERT, GINGER BEER
MANGO AND PASSION FRUIT, VANILLA, LIME, GINGER BEER

17 €

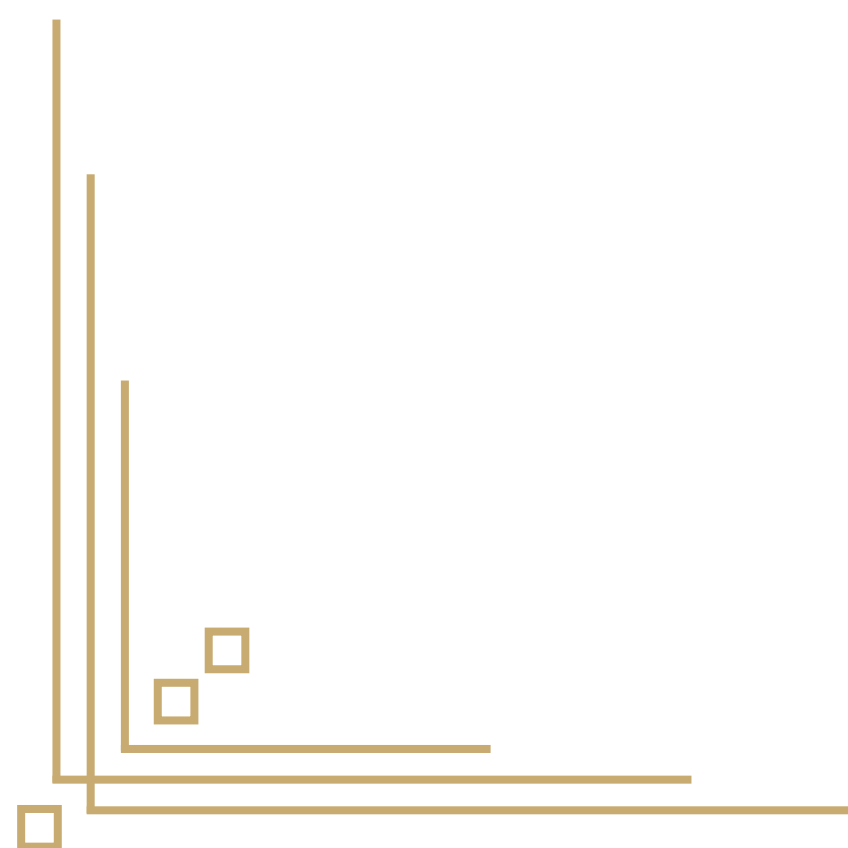




SEEN *Les Alcools* SEEN



SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE



Aperitifs

LILLET BLANC	12 €
CAMPARI	12 €
SUZE	12 €
FERNET BRANCA	12 €
RICARD/PASTIS 51	12 €
MARTINI ROUGE/BLANC/DRY	12 €
KIR	12 €

Gins

BOMBAY SAPPHIRE - ANGLETERRE	15 €
MISTRAL ROSE - FRANCE	17 €
AKORI - JAPON	18 €
HENDRICK'S - ÉCOSSE	18 €
GVINE FLORAISON - FRANCE	19 €
GIN MARE - ESPAGNE	19 €
TANQUERAY NO.10 - ÉCOSSE	20 €
MONKEY 47 - ALLEMAGNE	22 €

Vodkas

KETTEL ONE - HOLLANDE	15 €
BELVEDERE - POLOGNE	18 €
GREY GOOSE - FRANCE	20 €
STOLICHNAYA ELIT - RUSSE	20 €
ABSOLUT ELIX - SUÈDE	20 €

Rhums

HAVANA CLUB 3ANS - CUBA	14 €
HAVANA CLUB 7ANS - CUBA	16 €
TROIS RIVIÈRES - MARTINIQUE	16 €
PLANTATION DARK	16 €
DIPLOMATICO - VENEZUELA	17 €
BUMBU XO - BARBADE	18 €
EMINENTE 7ANS - CUBA	20 €
DON PAPA - PHILIPPINES	22 €
Xo GOUVERNEUR - SAINT-MARTIN	22 €
SANTA TERRESSA 1786 - VENEZUELA	23 €
ZACAPA 23 - GUATEMALA	25 €
ZACAPA Xo - GUATEMALA	38 €

Téquilas - Mezcales

PATRON SILVER	16 €
PATRON ANEJO	18 €
PATRON RESPOSADO	20 €
PATRON PLATINIUM	38 €
DON JULIO 1942	42 €

Whisky Bourbon

WOODFORD RESERVE	19 €
ANGEL'S ENVY	21 €
BLANTON'S GOLD	35 €

Whisky Tennessee

JACK DANIEL'S

15 €

Whisky Scotch blend

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

17 €

CHIVAS 12ANS

17 €

CHIVAS 18ANS

20 €

ROYAL SALUTE 21

32 €

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

60 €

Whisky Single malt

ABERLOUR

18 €

Whisky Islay

LAGAVULIN

19 €

Whisky Speyside

GLENFIDDICH 18

27 €

Whisky Japonais

NIKKA FROM THE BARREL	16 €
TOKI	18 €
NIKKA COFFEE GRAIN	23 €
TAKETSURU 21ANS	150 €

Whisky Français

ROZELIEURS	16 €
BELLEVOYE TRIPLE MALT	16 €
BELLEVOYE GRAND CRU	19 €

Digestifs

LIMONCELLO - ITALIE	12 €
BAILEYS - IRLANDE	12 €
AMARETTO DISARONNO - ITALIE	12 €
GET 27/31 - FRANCE	13 €
COINTREAU - FRANCE	13 €
AMARO AVERNA - ITALIE	14 €
CHARTREUSE VERTE - FRANCE	15 €
CHARTREUSE JAUNE - FRANCE	15 €
GRAND MARNIER CORDON ROUGE - FRANCE	15 €

Eaux de Vie

GRAPPA	14 €
EAU DE VIE POIRE	14 €
SAMBUCA	14 €
PISCO	14 €

Porto

PORTO ROZES TAWNY	12 €
PORTO ROZES BLANC	12 €

Cognacs

HENNESSY VS	18 €
MARTELL VSOP	22 €
HENNESSY PARADIS	180 €
REMY MARTIN LOUIS XIII	350 €

Armagnacs

BORDENEUVE VSOP	18 €
CHÂTEAU DE L'AUBADE XO	22 €

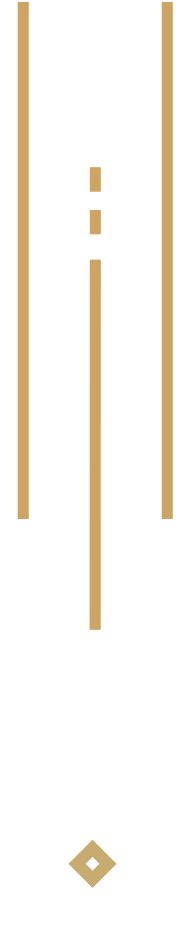
Bière en Bouteille

CORONA 33CL	10 €
FADA BLANCHE 33CL - BIÈRE LOCALE	10 €
FADA IPA 33CL - BIÈRE LOCALE	10 €
HEINEKEN 0.0 33CL	10 €

Bière Pression

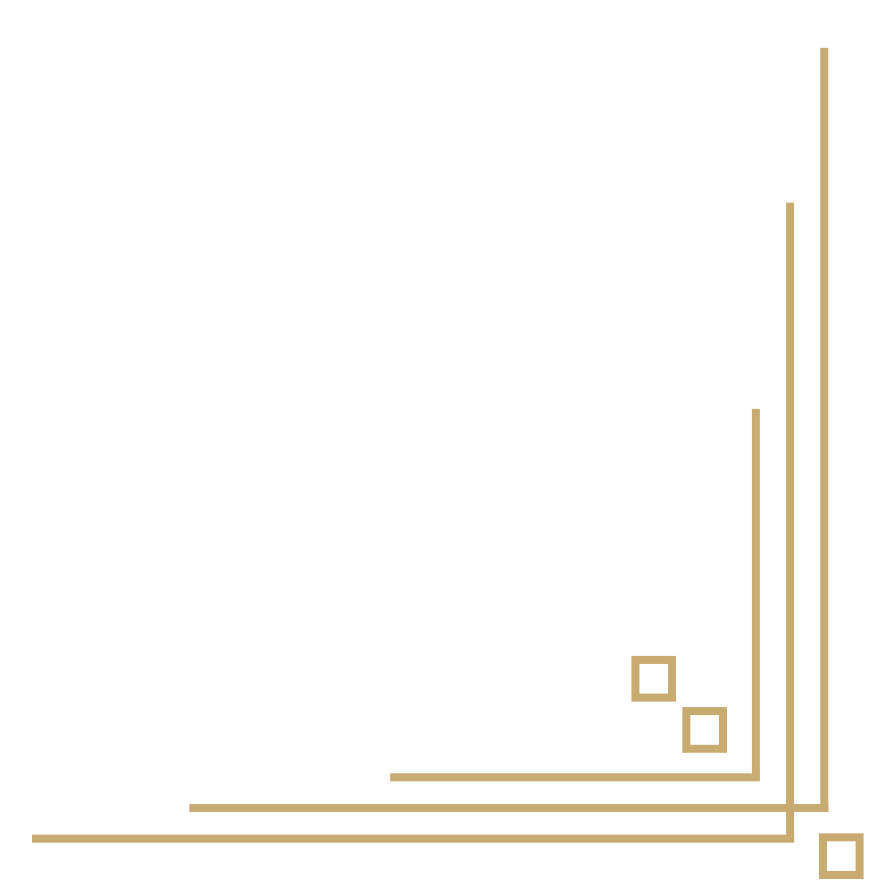
	25CL	50CL
BLUE COAST	8 €	12 €
SINGHA	8 €	12 €

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.



SEEN

Les Softs



Sodas

COCA-COLA	12 €
COCA-COLA ZÉRO	12 €
ICE TEA	12 €
ORANGINA	12 €
GINGER BEER	10 €
GINGER ALE	10 €
FEVER TREE TONIC WATER	10 €
PERRIER	12 €
RED BULL	12 €

Jus de Fruits

ABRICOT	11 €
ANANAS	11 €
ORANGE	11 €
PAMPLEMOUSSE	11 €
POMME	11 €
TOMATE	11 €

Jus de Fruits Frais

ORANGE	14 €
PAMPLEMOUSSE	14 €
CITRON	14 €

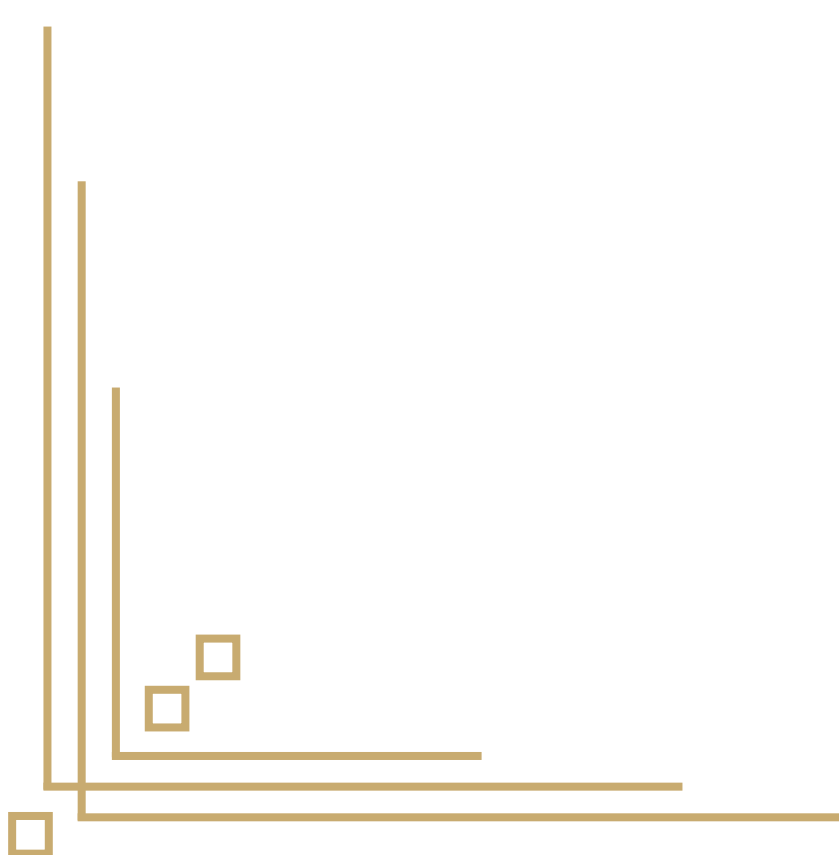
Boissons Chaudes / Hot Drinks

CAFÉ EXPRESSO	8 €
DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCINO, LATTE MACCHIATO, ALLONGÉ	12 €
CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE	12 €
THÉS & INFUSIONS / TEAS & HERBAL TEAS	10 €

TOUS NOS THÉS ET CAFÉS PROVIENNENT DE SOURCES DURABLES
ALL OUR TEAS AND COFFEES COME FROM SUSTAINABLE SOURCES



SEEN Food Menu



Bar Snacks

PROFITEZ DE NOTRE SÉLECTION FINGER FOOD (À PARTIR DE 18h00)

TAKE ADVANTAGE OF OUR FINGER FOOD SELECTION (FROM 06.00PM)

20 €

SEEN TACOS "PÊCHE DU JOUR" CATCH OF THE DAY "SEEN" TACOS

AVOCAT, MAYONNAISE WASABI, GRENADE, OEUFS DE POISSONS, CHOUX

13 €

AVOCADO, WASABI MAYONNAISE, POMEGRANADE, FISH EGGS, CABBAGE

EDEMAME

JEUNE FÈVE DE SOJA, TRUFFE, SAUCE PONZU, SEL

16 €

FRESH GREEN SOY BEANS, TRUFFLE, PONZO SAUCE, SALT

LA PISSALADIÈRE

OIGNONS, ANCHOIS, OLIVES, PISSALAT

18 €

ONIONS, ANCHOVIES, OLIVES, PISSALAT

HOUMOUS DE POIS CHICHE CHICKPEA HUMMUS

POIS CHICHE, SAUCE VIERGE, ZA'ATAR, MENTHE

28 €

CHICKPEA, FRESH TOMATO SAUCE, ZA'ATAR, MINT

CARPACCIO DE POULPE OCTOPUS CARPACCIO

POIVRONS, TOMATES, CORIANDRE, CIBOULETTE, OIGNONS ROUGES, CITRON VERT

33 €

RED PEPPER, TOMATO, CORIANDER, CHIVES, RED ONIONS, LIME

GYOZA DE WAGYU (6 PIÈCES / 6 UNITS)

WAGYU GYOZA

28 €

BŒUF WAGYU, POIVRONS, AIL, CHAMPIGNONS, CURRY VERT

WAGYU BEEF, PEPPERS, GARLIC, MUSHROOMS, GREEN CURRY

SALADE NIÇOISE NIÇOISE SALAD

TATAKI DE THON, ŒUF MOLLET, OIGNONS, POIVRONS, TOMATE, OLIVE, ANCHOIS

48 €

TUNA TATAK, SOFT-BOILED EGG, ONIONS, GREEN PEPPER, TOMATO, OLIVES, ANCHOIS

CHEESEBURGER AU WAGYU WAGYU CHEESEBURGER

BŒUF WAGYU, CHEDDAR, CONFIT D'OIGNONS, CORNICHONS, FRITES

12 €

WAGYU BEEF, CHEDDAR, ONION CONFIT, PICKLES, FRENCH FRIES

FRITES FRENCH FRIES

Carte Sushi Bar

SHAKE MAKI 🍷 SAUMON HOSOMAKI SALMON HOSOMAKI	14 €
VEGGIE ROLL (4 PIÈCES / 4 UNITS) 🌱 🌿 CAROTTE, KAMPYO, POMME VERTE, ANETH, OIGNONS CROUSTILLANTS, TOGARASHI CARROT, KAMPYO, GREEN APPLE, DILL, CRISPY ONIONS, TOGARASHI	15 €
SALADE WAKAME 🌱 WAKAME SALAD SALADE D'ALGUES WAKAME ET GRAINES DE SÉSAME WAKAME SEAWEED AND SESAME SEEDS	14 €
CALIFORNIA (4 PIÈCES / 4 UNITS) 🍷 CREVETTE, SAUMON, CONCOMBRE, MANGUE SHRIMP, SALMON, CUCUMBER, MANGO	19 €
TEKKA MAKI (6 PIÈCES / 6 UNITS) 🍷 THON HOSOMAKI TUNA HOSOMAKI	23 €

📍 local 🥛 lactose 🍷 gluten-free / sans gluten

🌱 vegan 🌿 vegetarian / vegetarien

provenance : boeuf wagyu japon

origin : wagyu beef japan

tous nos poissons et produits de la mer sont issus de la pêche durable

all our fish and sea food are sustainably caught

Caviars



PRUNIER TRADITION

30 gr	99 €
50 gr	150 €
125 gr	320 €

N'hésitez pas à demander notre sélection pour en découvrir davantage :
Baeri, Osciètre, Paris, Héritage

Do not hesitate to ask for our selection to discover more variety :
Baeri, Osciètre, Paris, Héritage

Desserts



CHEESECAKE AU YUZU   YUZU CHEESECAKE	17 €
COOKIE MINUTE, PRALINÉ NOISETTE  	20 €
ASSORTIMENT DE GLACE & SORBET (3 BOULES)    ICE CREAM & SORBET ASSORTMENT (3 SCOOPS)	16 €
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON  SEASONAL FRUITS ASSORTMENT	16 €

tous nos poissons et produits de la mer sont issus de la pêche durable
all our fish and sea food are sustainably caught

 local  lactose  gluten-free / sans gluten
 vegan  vegetarian / végétarien

veuillez noter que tous les prix indiqués sont nets ttc.
please note that all the prices are net including vat.

