

À Partager

HUÎTRES (6 UNITÉS/12 UNITÉS) 35€/55€

CARPACCIO DE POULPE 28€
POIVRONS ROUGES, TOMATES, CORIANDRE, CIBOULETTE, OIGNONS ROUGE, CITRON VERT

CARPACCIO DE BETTERAVE 27€
FETA, ANETH, JUS D'ORANGE, CÂPRES, NOIX DE MACADAMIA CARAMELISÉES

SEEN TACOS (1 UNITÉ) 20€
PÊCHE DU JOUR EN CEVICHE, GUACAMOLE, MAYONNAISE WASABI, GRENADE, TOBIKO,

LA PISSALADIÈRE 16€
OIGNONS, ANCHOIS, OLIVES, PISSALAT

TERRINE DE FOIE GRAS AU CACAO 33€
OIGNONS CONFITS, GRIOTTE, TOAST

VITELLO TONNATO 26€
FILET DE VEAU, THON, CÂPRES, CITRON, CROUTONS, PICKLES D'OIGNONS ROUGES

GYOZAS DE WAGYU (6 PIÈCES) 33€
CAROTTES, POIREAUX, AIL, CHAMPIGNONS, CURRY VERT

ŒUF PARFAIT "SEEN" 33€
PURÉE DE TRUFFE, CHAMPIGNONS DE SAISON, CIBOULETTE

SALADE NIÇOISE 28€
ŒUF MOLLET, TATAKI DE THON, OIGNONS ROUGE, POIVRONS VERT, TOMATES, OLIVES, ANCHOIS, L'HUILE OLIVE

CAVIAR
PRUNIER TRADITION
30GR 99€
50GR 150€
125GR 320€

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOTRE SÉLECTION POUR EN DÉCOUVRIR D'AVANTAGE: BAERI, OSCIÈTRE, PARIS, HÉRITAGE

À Tous Moments

SALADE DE HOMARD TRUFFÉE 50€
ASPERGES, POMMES CARAMELISÉES, AVOCATS, CÉLERIS ET TRUFFE

GNOCCHI CROUSTILLANTS À LA CAPRESE 26€
TOMATES CERISES, STRACCIATELLA, PESTO

CALAMARATA AUX ASPERGES 26€
PESTO, PARMESAN, PISTACHES, ASPERGES

LINGUINI À LA TRUFFE 36€
PARMESAN, SAUCE TRUFFÉE, CIBOULETTE

SPAGHETTI LANGOUSTE (2 PERSONES) 110€
TOMATES CONFITES, BISQUE, ANETH ET CORIANDRE

Les Viandes

PICANHA WAGYU EN TAGLIATA 64€
SAUCE "CHIMICHURRI"

FILET DE BŒUF 65€
"OLIVIER" SAUCE, AIL, CRÈME, LAURIER, POIVRE NOIR

WAGYU CHEESEBURGER 48€
CHEDDAR, OIGNONS CONFITS, CORNICHONS, FRITES

"FRANGUINHO SEEN" 44€
VOLAILLE, MISO, KIMCHI

SPÉCIALITÉS SEEN (2 PERS) 105€
WAGYU, LINGUINI À LA TRUFFE

Les Poissons

LA PÊCHE DU JOUR GRILLÉE 36€
BEURRE BLANC ET LÉGUMES DE SAISON

GAMBAS GRILLÉE GÉANTE 60€
BEURRE BLANC AU CITRON CÉDRAT

CABILLAUD "BLACK COD" 62€
CABILLAUD MARINÉ, MISO, SAKÉ, LÉGUMES DE SAISON, CRÈME DE CÉLERI

NOIX DE SAINT-JACQUES (CAVIAR EN OPTION 40 EURO EN SUPPLEMENT) 42€
CHOU-FLEUR, POMMES VERTES, PANAIS, LARD CROUSTILLANT

Garnitures

PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE FAÇON OLIVIER 18€

FRITES 12€

LÉGUMES DE SAISON 16€

RIZ "RICO" 16€
DATTES, HARICOTS VERTS, ASPERGES ET AMANDES

JEUNES POUSSÉS D'EPINARDS SAUTÉS 12€

Desserts

TARTE "SEEN" (2 PERSONNES) 25€
FRUITS DES BOIS, GLACE VANILLE

SOUFFLÉ AU "DULCE DE LECHE" 18€
SORBET GOYAVE

CHEESECAKE YUZU 17€
GRANITÉ FRAMBOISE ET SÉSAME NOIR

BANANA & CACAHUÈTES 17€
GÂTEAU À LA BANANE, CARAMEL SALÉ, CRUMBLE DE CACAHUÈTES, SORBET COCO

COOKIE À LA MINUTE PRALINÉ NOISETTE 20€
PÉPITES DE COOKIE ET GLACE VANILLE

ASSORTIMENT DE GLACES (3 BOULES) 16€

ASSORTIMENT DE SORBETS (3 BOULES) 16€

ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON 16€

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
N I C E

VEGÉTARIEN SANS GLUTEN LOCAL LACTOSE VEGAN

Veuillez noter que tous les prix sont nets TTC

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

Entrées

EDAMAME	13€
TRUFFE, SAUCE PONZU, SEL	
SASHIMI NEW STYLE HAMACHI	26€
CARPACCIO DE SÉRIOLE AU PONZU TRUFFÉ	
HOT SEEN	18€
SAUMON, CREAM CHEESE, CEBETTE ET TERIYAKI	
TATAKI DE THON BLUEFIN	44€
SALADE DE CRESSON AU WASABI, SAUCE MISO	
SALADE WAKAME	14€
SALADE D'ALGUES WAKAME ET GRAINES DE SÉSAME	

Makis | Spéciaux

CALIFORNIA (4 PIÈCES)	19€
CREVETTE, SAUMON, CONCOMBRE ET MANGUE	
SPIDER ROLL (4 PIÈCES)	26€
CRABE, SAUMON, POIREAU, AVOCAT ET CRESSON	
THON ÉPICÉ (4 PIÈCES)	25€
CHOU CHINOIS	
TORO MAKI (4 PIÈCES)	68€
VENTRECHE DE THON ET KING CRAB AU CAVIAR	
VEGGIE (4 PIÈCES)	15€
CAROTTE, KAMPYO, POMME GRANY, ANETH, OIGNON CROUSTILLANT ET TOGARASHI	
UNAGI ROLL (4 PIÈCES)	28€
ANGUILLE BRAISÉE, FOIE GRAS ET SUNOMONO DE POMME	
KYURI MAKI (7 PIÈCES)	33€
SAUMON, THON, TEMPURA DE CREVETTE ET ANCHOIS, LE TOUT ENVELOPPÉ DE CONCOMBRE	
TEKKA MAKI (6 PIÈCES)	23€
THON HOSOMAKI	
SHAKE MAKI (6 PIÈCES)	14€
SAUMON HOSOMAKI	

Spécialités Seen

2 PIÈCES

GUNKAN PADRÓN	15€	GUNKAN TRUFFÉ	24€
SAUMON, GINGEMBRE ET PIMENT PADRÓN		SAUMON, CREVETTES, ŒUF DE CAILLE ET TRUFFE NOIRE	
GUNKAN HOTATE	18€	NIGIRI NEW STYLE	15€
THON, SAINT-JACQUES, LA-YU ET VINAIGRETTE JAPONAISE		SAUMON, GINGEMBRE CONFIT ET SHICHIMI TOGARASHI	
GUNKAN AMA EBI	22€	NIGIRI SAUMON ET TRUFFE	20€
SÉRIOLE ET CREVETTES DOUCES		SAUMON BRAISÉ, TRUFFE ET FLEUR DE SEL	
GUNKAN TORO	25€	NIGIRI ANGUILE	19€
VENTRECHE DE THON, FOIE GRAS ET CHIPS DE POIREAUX		AVEC FOIE GRAS ET POMME SUNOMONO	
GUNKAN SHIROMI	18€		
POISSON BLANC, ZESTE DE CITRON VERT, GINGEMBRE, CONFIT D'OIGNONS ET LA-YU			

Sélection du Chef

SASHIMI SAUMON (2 UNITÉS)

SASHIMI THON BLUEFIN (2 UNITÉS)

SASHIMI DE SÉRIOLE (2 UNITÉS)

SUSHI ROLLS (3 UNITÉS)

GUNKANS SPÉCIAUX (4 UNITÉS)

NIGIRI (3 UNITÉS)

85€

Nigiri | Traditionnels

2 PIÈCES

SHAKE	12€
SAUMON	
MAGURO	19€
THON BLUEFIN	
TORO	21€
VENTRECHE DE THON	
HAMACHI	18€
SÉRIOLE	
SHIROMI	15€
POISSON BLANC	
HOTATE	16€
SAINT-JACQUES	
ANGUILLE	20€

Sashimi | Traditionnels

5 PIÈCES

SHAKE	15€
SAUMON	
MAGURO	20€
THON BLUEFIN	
TORO	25€
VENTRECHE DE THON	
HAMACHI	20€
SÉRIOLE	
SHIROMI	16€
POISSON BLANC	
HOTATE	19€
SAINT-JACQUES	

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
N I C E

VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN LOCAL LACTOSE VEGAN

En cas de restriction ou intolérance alimentaire, n'hésitez pas à contacter l'équipe.

Veuillez noter que tous les prix sont nets TTC

To Share

OYSTERS (6 UNITS/12 UNITS) 35€/55€

OCTOPUS CARPACCIO 28€

RED BELL PEPPER, TOMATOES, CORIANDER, CHIVES, RED ONIONS, LIME

BEETROOT CARPACCIO 27€

FETA, DILL, ORANGE JUICE, CAPERS, CARAMELIZED MACADAMIA NUTS

SEEN TACO (1 UNIT) 20€

FRESH DAILY FISH CEVICHE, GUACAMOLE, JAPANESE MAYONNAISE, TOBIKO, SPROUTS, POMEGRANATE

LA PISSALADIÈRE 16€

ONIONS, ANCHOVIES, OLIVES, PISSALAT

FOIE GRAS TERRINE WITH COCOA 33€

CANDIED ONION, MORELLO CHERRY, TOAST

VITELLO TONNATO 26€

VEAL FILLET, TUNA, CAPERS, LEMON, CROUTONS, RED ONION PICKLES

WAGYU GYOZAS (6 UNITS) 33€

PEPPER, GARLIC, MUSHROOM, GREEN CURRY

SEEN EGG 33€

TRUFFLE PUREE, SEASONAL MUSHROOMS, CHIVES

NIÇOISE SALAD 28€

SOFT-BOILED EGG, TUNA TATAKI, RED ONIONS, GREEN PEPPER, TOMATOES, OLIVES, ANCHOVIES, OLIVE OIL

CAVIAR

PRUNIER BAERI TRADITION

30GR 99€

50GR 150€

125GR 320€

DO NOT HESITATE TO ASK FOR OUR SELECTION TO DISCOVER MORE VARIETY: BAERI, OSCIÈTRE, PARIS, HÉRITAGE

Anytime

TRUFFLED LOBSTER SALAD 50€

ASPARAGUS, CARAMELIZED APPLE, AVOCADO, CELERY AND TRUFFLE

CRISPY GNOCCHI WITH CAPRESE SAUCE 26€

CHERRY TOMATOES, STRACCIATELLA, PESTO

CALAMARATA WITH ASPARAGUS 26€

PESTO, PARMESAN CHEESE, PISTACHIO, ASPARAGUS

Meat

SLICED WAGYU PICANHA 64€

CHIMICHURRI SAUCE

BEEF FILLET 65€

"OLIVIER" SAUCE, GARLIC, CREAM, BAY LEAF, BLACK PEPPER

WAGYU CHEESEBURGER 48€

CHEDDAR, CONFIT ONIONS, PICKLES, FRIES

Fish

GRILLED CATCH OF THE DAY 36€

BEURRE BLANC AND SEASONAL VEGETABLES

JUMBO TIGER PRAWN 60€

BEURRE BLANC

BLACK COD 62€

MARINATED COD, MISO, SAKE, SEASONAL VEGETABLES, CELERY CREAM

SCALLOPS (OPTIONAL CAVIAR 40 EURO EXTRA) 42€

CAULIFLOWER, GREEN APPLE, PARSNIP, CRISPY HAM

LINGUINE WITH TRUFFLE 36€

PARMESAN, TRUFFLE SAUCE, CHIVES

LOBSTER SPAGHETTI (2 PAX) 110€

CONFIT TOMATOES, BISQUE, DILL AND CORIANDER

SEEN SPECIALTIES (2 PAX) 105€

WAGYU RUMP, LINGUINE WITH TRUFF

"FRANGUINHO SEEN" 44€

SPRING CHICKEN, MISO, KIMCHI

Sides

OLIVIER'S POTATO TRUFFLE PURÉE 18€

FRENCH FRIES 12€

SEASONAL VEGETABLES 16€

"RICO" RICE 16€

DATES, GREEN BEANS, ASPARAGUS AND ALMONDS

SAUTEED BABY SPINACH 12€

Desserts

TART "SEEN" (2 PAX) 25€

FOREST FRUITS, VANILLA ICE CREAM

"DULCE DE LECHE" SOUFFLÉ 18€

GUAVA SORBET

YUZU CHEESECAKE 17€

RASPBERRY GRANITA AND BLACK SESAME

BANANA & PEANUTS 17€

BANANA CAKE, PEANUTS CRUMBLE, SALTED CARAMEL, COCONUT SORBET

COOKIE À LA MINUTE WITH HAZELNUT PRALINE 20€

COOKIE DOTS AND VANILLA ICE CREAM

ASSORTMENT OF ICE CREAM (3 SCOOPS) 16€

ASSORTMENT OF SORBETS (3 SCOOPS) 16€

SEASONAL FRUITS PLATE 16€

SEEN

RESTAURANT & BAR

BY OLIVIER

N I C E

VEGETARIAN GLUTEN-FREE LOCAL LACTOSE VEGAN

Please note that all prices included VAT

All fish and sea food are sustainably caught

Starters

EDAMAME 	13€
TRUFFLE, PONZU SAUCE, SEA SALT	
SASHIMI NEW STYLE HAMACHI	26€
YELLOWTAIL AND TRUFFLED PONZU	
HOT SEEN ROLLS 	18€
SALMON, CREAM CHEESE, SPRING ONION AND TERIYAKI	
BLUEFIN TUNA TATAKI	44€
WATER CRESS SALAD WITH WASABI, MISO SAUCE	
WAKAME SALAD 	14€
WAKAME SEAWEED AND SESAME SEEDS	

Seen Specialities

2 UNITS

GUNKAN PADRON	15€	GUNKAN TRUFFLE	24€
SALMON, GINGER AND PADRON PEPPER		SALMON, SHRIMP, QUAIL EGG AND BLACK TRUFFLE	
GUNKAN HOTATE	18€	NIGIRI NEW STYLE	15€
TUNA, SEA SCALLOP LA-YU AND JAPANESE VINAIGRETTE		SALMON, GINGER AND SHICHIMI TOGARASHI	
GUNKAN AMA EBI	22€	NIGIRI SALMON AND TRUFFLE	20€
YELLOWTAIL AND SWEET SHRIMP		BRAISED SALMON, TRUFFLE AND FLEUR DE SEL	
GUNKAN TORO	25€	NIGIRI EEL	19€
TUNA BELLY, TUNA, FOIE GRAS AND LEEK		WITH FOIE GRAS AND APPLE SUNOMONO	
GUNKAN SHIROMI	18€		
WHITE FISH, LIME, GINGER, CONFIT ONION AND LA-YU			

Nigiri | Traditional

2 UNITS

SHAKE	12€
SALMON	
MAGURO	19€
BLUEFIN TUNA	
TORO	21€
TUNA BELLY	
HAMACHI	18€
YELLOWTAIL	
SHIROMI	15€
WHITE FISH	
HOTATE	16€
SEA SCALLOPS	
EEL	20€

Makis | Specials

CALIFORNIA (4 UNITS)	19€
SHRIMP, SALMON, CUCUMBER AND MANGO	
SPIDER ROLL (4 UNITS)	26€
SOFT SHELL CRAB, SALMON, LEEK, AVOCADO AND WATER CRESS	
SPICY TUNA (4 UNITS)	25€
SPICY TUNA AND CABBAGE	
TORO MAKI (4 UNITS)	68€
TUNA BELLY AND KING CRAB WITH CAVIAR	
VEGGIE (4 UNITS) 	15€
CARROT, KAMPYO, GREEN APPLE, DILL, CRISPY ONION, TOGARASHI	
UNAGI ROLL (4 UNITS)	28€
EEL, FOIE GRAS AND APPLE SUNOMONO	
KYURI MAKI (7 UNITS)	33€
SALMON, TUNA, SHRIMP TEMPURA AND ANCHOVIES WRAPPED IN CUCUMBER	
TEKKA MAKI (6 UNITS)	23€
TUNA HOSOMAKI	
SAKE MAKI (6 UNITS)	14€
SALMON HOSOMAKI	

Chef's Selection

SASHIMI SALMON (2 UNITS)	SUSHI ROLLS (3 UNITS)
SASHIMI BLUEFIN TUNA (2 UNITS)	SPECIAL GUNKANS (4 UNITS)
SASHIMI YELLOWTAIL (2 UNITS)	NIGIRI (3 UNITS)

85€

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
N I C E

Sashimi | Traditional

5 UNITS

SHAKE	15€
SALMON	
MAGURO	20€
BLUEFIN TUNA	
TORO	25€
TUNA BELLY	
HAMACHI	20€
YELLOWTAIL	
SHIROMI	16€
WHITE FISH	
HOTATE	19€
SEA SCALLOPS	

We kindly ask our guests to inform our staff regarding food allergies or intolerance when ordering

Please note that all prices included VAT