



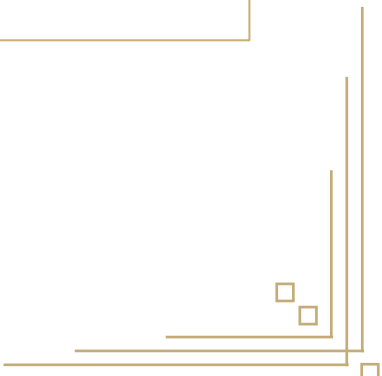
SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE

AVEC UN ESPRIT GLOBAL ET COSMOPOLITE, SEEN EST L'UN DES RESTAURANTS LES PLUS ACCLAMÉS DU CHEF-PRENEUR OLIVIER DA COSTA, FONDÉ SUR L'IDÉE D'OFFRIR DES EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES ORIGINALES, DANS DES ESPACES AUX VUES PANORAMIQUES EXCEPTIONNELLES.

C'ÉTAIT L'IDÉE DE BASE DE LA PREMIÈRE ADRESSE, À SÃO PAULO, UNE PROPOSITION REPRODUITE SUR SA DEUXIÈME OUVERTURE, À BANGKOK ET QUI S'EST CONSOLIDÉ AVEC LE RESTAURANT DE LISBONNE, AVANT DE L'ADAPTER À D'AUTRES VILLES EUROPÉENNES - UNE MULTITUDE D'OUVERTURES À SUCCÈS. LE GROUPE EST AUSSI PRÉSENT À ROME, NICE, FEIRA DE SANTANA (BRÉSIL), KOH SAMUI (THAÏLANDE) ET TÉNÉRIFE. PARMIS LES INGREDIENTS DE CE COCKTAIL TRIOMPHANT, UNE CUISINE MULTI-CULTURELLE AVEC DES SPÉCIALITÉS D'INFLUENCE MÉDITERRANÉENNE ET ASIATIQUE, UNE CARTE ÉCLECTIQUE DE COCKTAILS, AVEC PLUSIEURS COCKTAILS SIGNATURE ET UNE AMBIANCE EXCLUSIVE, IDÉALE POUR DES MOMENTS DE PARTAGE ET DE FESTIVITÉ ENTRE AMIS. AVEC VUE SUR LA MER MÉDITERRANÉE, SEEN SUR LA CÔTE D'AZUR PRÉSENTE UNE OFFRE UNIQUE, AVEC QUELQUES PLATS INSPIRÉS PAR DES LATITUDES OÙ LE CONCEPT EST PRÉSENT, TOUJOURS COMBINANT QUALITÉ ET MODERNITÉ

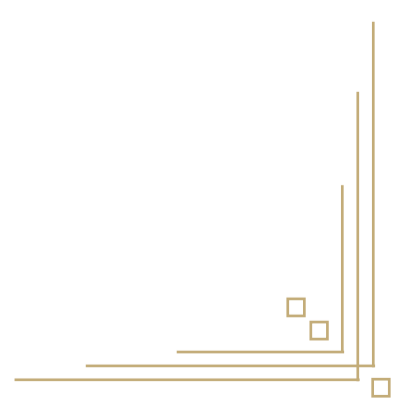
◆ ————— ◆

WITH A GLOBAL AND COSMOPOLITAN VIBE, SEEN IS ONE OF CHEF-ENTREPRENEUR OLIVIER DA COSTA'S MOST ACCLAIMED RESTAURANTS, BASED UPON THE CONCEPT OF ORIGINAL GASTRONOMIC EXPERIENCES IN SPACES WITH EXCEPTIONAL PANORAMIC VIEWS. THIS WAS THE IDEA BEHIND ITS FIRST ADDRESS, IN SÃO PAULO, A PROPOSAL REPLICATED IN THE SECOND OPENING, IN BANGKOK, AND WHICH WAS CONSOLIDATED WITH THE RESTAURANT IN LISBON, BEFORE TRAVELLING TO OTHER EUROPEAN CITIES FOR INVARIABLY SUCCESSFUL ADVENTURES. IT IS ALSO PRESENT IN ROME, NICE, FEIRA DE SANTANA (BRAZIL), KOH SAMUI (THAILAND) AND TENERIFE. THE INGREDIENTS FOR THIS TRIUMPHANT RECIPE ARE A MULTICULTURAL CUISINE WITH SPECIALTIES OF MEDITERRANEAN AND ASIAN INFLUENCE, AN ECLECTIC COCKTAIL MENU WITH SEVERAL SIGNATURE DRINKS, AND A SEMI-EXCLUSIVE ATMOSPHERE, IDEAL FOR MOMENTS OF SHARING AND SOME FUN AMONG FRIENDS. WITH AN EYE ON THE MEDITERRANEAN SEA, SEEN ON THE FRENCH RIVIERA HAS A UNIQUE OFFER, WITH DISHES INSPIRED BY THE LATITUDES WHERE THE CONCEPT IS PRESENT, ALWAYS COMBINING QUALITY WITH TRENDINESS.





SEEN *A la Carte* SEEN



À Partager / To Share

EDAMAME VAPEUR | STEAMED EDAMAME 14 €
GINGEMBRE & POUDRE DE CAVIAR RÂPÉ | GRATED FRESH GINGER, GRATED CAVIAR POWDER
OPTION VEGAN | VEGAN OPTION

SEEN FISH TACOS (1 PIÈCE) | SEEN FISH TACOS (1 UNIT) L 20 €
POISSON BLANC ET SAUMON, GUACAMOLE, MAYONNAISE WASABI, GRENADE, TOBIKO
WHITE FISH AND SALMON, GUACAMOLE, WASABI MAYONNAISE, POMEGRANATE, TOBIKO

TARTARE DE BLACK ANGUS | BLACK ANGUS BEEF TARTAR L 49 €
200GR
BOEUF, STRACCIATELLA, BAGUETTE CROSTINO, ŒUFS DE CAILLE
STRACCIATELLA, BAGUETTE CROSTINO, QUAIL EGGS

SASHIMI DE LOUP NEW STYLE | SASHIMI NEW STYLE SEA BASS 38 €
SAUCE PONZU TRUFFÉE | TRUFFLED PONZU SAUCE

CARPACCIO DE POULPE | OCTOPUS CARPACCIO 28 €
POIVRON ROUGE, TOMATES, CORIANDRE, CIBOULETTE, OIGNONS ROUGES, CITRON VERT
RED BELL PEPPER, TOMATOES, CORIANDER, CHIVES, RED ONIONS, LIME

GYOZAS DE BŒUF WAGYU (6 PIÈCES) | BEEF WAGYU GYOZAS (6 UNITS) L 33 €
SAUCE CHILI DOUCE | SWEET CHILI SAUCE

ŒUF PARFAIT "SEEN" | PERFECT TRUFFLE EGG SEEN L ✓ 33 €
POCHÉ À L'HUILE D'OLIVE, RAGOÛT DE CHAMPIGNONS, PURÉE DE TRUFFES, ROMARIN
POACHED IN OLIVE OIL, MUSHROOMS RAGOUT, TRUFFLE MASH, CHOPPED ROSEMARY

NASU DENGAKU L ✓ 22 €
AUBERGINE GLACÉE AU MISO | MISO GLAZED EGGPLANT

CHAIR DE CREVETTE ET LÉGUMES CROQUANTS, FAÇON ROULEAU DE PRINTEMPS 35 €
RICE PAPER SHRIMPS & VEGETABLE ROLLS
CHUTNEY DE TOMATES CERISES | CHERRY TOMATO CHUTNEY
OPTION VEGAN | VEGAN OPTION

SALADE DE TOMATES CŒUR DE BŒUF & FETA ✓ L 31 €
TOMATO BEEF SALAD FETA
OIGNON BLANC ÉPICÉ MARINÉ, OLIVES NOIRES | PICKLED SPICY WHITE ONION, BLACK OLIVES

HUÎTRE FINE DE CLAIR N°3 | OYSTER FINE THE CLAIR N°3 36 €
6 PIÈCES | 6 UNITS 62 €
12 PIÈCES | 12 UNITS
SAUCE PONZU, TROUT IKURA, CIBOULETTE | PONZU SAUCE, TROUT IKURA, CHIVES
OPTION NATURE | NATURE OPTION

TEMPURA DE CREVETTES & LÉGUMES L 40 €
SHRIMP & VEGETABLE TEMPURA
SAUCE SOJA ET GINGEMBRE RÂPÉ
SOY SAUCE AND GRATED GINGER

CAVIAR CALVINIUS

OSCIÈTRE | OSCIETRA
30GR 99 €
50GR 160 €
100GR 370 €

CONDIMENTS TRADITIONNELS, BLINIS ET BRIOCHE GRILLÉE
TRADITIONAL CONDIMENTS, BLINIS AND TOASTED BRIOCHE

Veuillez noter que tous les prix sont nets TTC | Please note that all prices include VAT
Tous nos poissons et produits de la mer sont issus de la pêche durable | All our fish and seafood are sustainably caught

✓ VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN SANS GLUTEN | GLUTEN FREE L CONTIENT DU LACTOSE | WITH LACTOSE
CONTIENT DES CACAHUÈTES | CONTAINS NUTS VEGAN

Poissons / Fish

FILETS DE POISSON LOCAL À LA PLANCHA 🌿 📍 LOCAL FISH FILLETS A LA PLANCHA HERBES, LÉGUMES RÔTIS, BEURRE BLANC HERBS, ROASTED VEGETABLES, BEURRE BLANC	39 €
CEVICHE DE COQUILLES SAINT-JACQUES 🌿 CEVICHE SEA SCALLOPS SALADE DE LÉGUMES VERTS, CHILI, GINGEMBRE ET CITRON VERT SALAD OF GREEN VEGETABLES, CHILI, GINGER AND LIME	44 €
GNOCCHI SAUCE HOMARD GNOCCHI LOBSTER SAUCE 🍷 TOMATES FRAÎCHES, PESTO DE BASILIC FRESH TOMATO, BASIL, PESTO	45 €
CABILLAUD AU MISO MISO BLACK COD 🍷 RIZ FRIT AUX LÉGUMES VEGETABLES FRIED RICE	62 €
SPÉCIALITÉS SEEN FRUITS DE MER 🍷 SEEN SPECIALTIES SEAFOOD GNOCCHI SAUCE AU HOMARD ET CREVETTES TIGRE GRILLÉES GNOCCHI LOBSTER SAUCE & GRILLED TIGER PRAWNS	105 €

Viandes / Meat

CÔTELETTES D'AGNEAU BBQ BBQ LAMB CHOPS BEURRE SALÉ À LA MENTHE FLEUR DE SEL MINT BUTTER	55 €
WAGYU CHEESEBURGER 🍷 ŒUFS FRITS, MAYONNAISE AU WASABI, FRITES MAISON FRIED EGGS, WASABI MAYONNAISE, HOMEMADE FRENCH FRIES	48 €
FILET DE BŒUF BLACK ANGUS 🍷 BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN TERIYAKI ÉPICÉ SPICY TERIYAKI	64 €
SPÉCIALITÉS SEEN SEEN SPECIALTIES 🍷 LINGUINE SAUCE AUX TRUFFES ET WAGYU PICANHA LINGUINE TRUFFLE SAUCE & WAGYU PICANHA	105 €
ENTRECÔTE BLACK ANGUS BLACK ANGUS ENTRECOTE 🌿 🍷 SAUCE À L'ÉCHALOTE SHALLOT SAUCE	59 €
WAGYU PICANHA 4/5 GRADE 🌿 CHIMICHURI	64 €
POULET GRILLÉ GRILLED BONELESS BABY CHICKEN 🍷 🍷 MARINADE AU SATÉ ET CITRON VERT, LÉGUMES MARINÉS MARINADE WITH SATAY AND LIME, PICKLED VEGETABLES	46 €

Pâtes / Pastas

GNOCCHI   SAUCE TOMATE FRAÎCHE FRESH TOMATO SAUCE OPTION VEGAN VEGAN OPTION 	28 €
TAGLIATELLE FRAÎCHE, TRUFFES NOIRES   FRESH TAGLIATELLE, BLACK TRUFFLE HUILE D'OLIVE & PARMESAN, CIBOULETTE ET ÉCHALOTES OLIVE OIL BASED WITH PARMIGIANO, CHIVES AND SHALLOTS	45 €
PÂTES CALAMARATA CALAMARATA PASTA   SAUCE AUX ARTICHAUX FRAIS FRESH ARTICHOKE SAUCE OPTION VEGAN VEGAN OPTION 	32 € 30 €

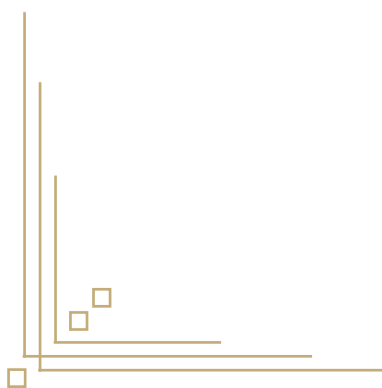
Garnitures / Sides

PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE FAÇON OLIVIER   OLIVIER'S TRUFFLE MASHED POTATO	20 €
FRITES FRENCH FRIES  	12 €
LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS   ROASTED SEASONAL VEGETABLES	16 €
RIZ "RICO" PORTUGAIS PORTUGUESE RICO RICE  	16 €
POIREAUX BRAISÉS BRAISED LEEK   GRAINES DE MOUTARDE MUSTARD SEEDS	15 €
PATATES DOUCES AU FOUR BAKED SWEET POTATOES   CANNELLE, PARMESAN CINNAMON, PARMESAN CHEESE DUST	15 €




Veuillez noter que tous les prix sont nets TTC | Please note that all prices include VAT
Tous nos poissons et produits de la mer sont issus de la pêche durable | All our fish and seafood are sustainably caught

 VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN  SANS GLUTEN | GLUTEN FREE  CONTIENT DU LACTOSE | WITH LACTOSE  VEGAN

SEEN Sushi



Sushi Rolls

CALIFORNIA (4 PIÈCES 4 UNITS) CREVETTE, SAUMON, CONCOMBRE ET MANGUE SHRIMP, SALMON, CUCUMBER AND MANGO	20 €
SPIDER ROLL (4 PIÈCES 4 UNITS) CRABE, MOULE, AVOCAT, SAUMON, MAYONNAISE WAZABI, POIREAUX, MAZAGOU, CRESSON CRAB, MUSSEL, AVOCADO, SALMON, WAZABI MAYONNAISE, LEEKS, MAZAGOU, WATERCRESS	26 €
SPICY TUNA (4 PIÈCES 4 UNITS) THON ÉPICÉ ET CHOU SPICY TUNA AND CABBAGE	28 €
TORO MAKI (4 PIÈCES 4 UNITS) VENTRÈCHE DE THON ET CRABE ROYAL AU CAVIAR TUNA BELLY AND KING CRAB WITH CAVIAR	75 €
KYURI MAKI (7 PIÈCES 7 UNITS) SAUMON, THON, CREVETTES TEMPURA ET ANCHOIS ENVELOPPÉS DANS DU CONCOMBRE SALMON, TUNA, SHRIMP TEMPURA AND ANCHOVIES WRAPPED IN CUCUMBER	35 €
TEKKA MAKI (6 PIÈCES 6 UNITS)  THON HOSOMAKI TUNA HOSOMAKI	25 €
SAKE MAKI (6 PIÈCES 6 UNITS)  SAUMON HOSOMAKI SALMON HOSOMAKI	15 €
FUTO MAKI (4 PIÈCES 4 UNITS) TAMAGO, KAMPYO, SAUMON, THON, AVOCAT, MASAGO, CONCOMBRE TAMAGO, KAMPYO, SALMON, TUNA, AVOCADO, MASAGO, CUCUMBER	22 €
TIRASHI MAKI (4 PIÈCES 4 UNITS) CREVETTE TEMPURA, ASPERGE, VARIÉTÉ DE POISSON TEMPURA SHRIMP, ASPARAGUS, FISH VARIETY	20 €
VEGGIE MAKI  ASPERGE, CAROTTE, ÉPINARD, SALADE ET PATATE DOUCE ASPARAGUS, CARROT, SPINACH, SALAD AND SWEET POTATO	24 €
UNAGI ROLL (4 PIÈCES 4 UNITS) ANGUILLE, FOIE GRAS ET POMME SUNOMONO EEL, FOIE GRAS AND APPLE SUNOMONO	31 €

Sélection du Chef

MORIAWASE VÉGÉTARIEN (12 PIÈCES 12 UNITS)	44 €
SASHIMI (12 PIÈCES 12 UNITS) 	55 €
NIGIRI (10 PIÈCES 10 UNITS)	80 €
GUNKAN (10 PIÈCES 10 UNITS)	105 €
SÉLECTION SUSHI CHEF (16 PIÈCES 16 UNITS)	85 €
SÉLECTION SUSHI SEEN (32 PIÈCES 32 UNITS)	165 €

Veillez noter que tous les prix sont nets TTC | Please note that all prices include VAT
Tous nos poissons et produits de la mer sont issus de la pêche durable | All our fish and seafood are sustainably caught

 VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN  SANS GLUTEN | GLUTEN FREE  CONTIENT DU LACTOSE | WITH LACTOSE  VEGAN

Sushi Specials

2 PIÈCES | 2 UNITS

GUNKAN MAR PALOURDE CLAM	15 €
GUNKAN HOTATE THON, SAINT-JACQUES, LA-YU ET VINAIGRETTE JAPONAISE TUNA, SEA SCALLOP LA-YU AND JAPANESE VINAIGRETTE	26 €
GUNKAN AMA EBI SÉRIOLE ET CREVETTES DOUCES YELLOWTAIL AND SWEET SHRIMP	23 €
GUNKAN TORO VENTRÈCHE DE THON, FOIE GRAS ET CHIPS DE POIREAU TUNA BELLY, TUNA, FOIE GRAS AND LEEK	26 €
GUNKAN SHIROMI POISSON BLANC, ZESTE DE CITRON VERT, GINGEMBRE, CONFIT D'OIGNONS ET LA-YU WHITE FISH, LIME, GINGER, CONFIT ONION AND LA-YU	18 €
GUNKAN WAGYU FOIE GRAS	33 €
GUNKAN WAGYU TARTARE & CAVIAR GUNKAN WAGYU TARTAR & CAVIAR	36 €
NIGIRI TORO CAVIAR 🌾	45 €

Sushi ♦ Sashimi

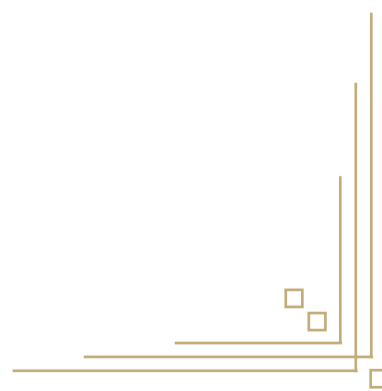
SUSHI 2 PCS ♦ SASHIMI 5 PCS

SHAKE 🌾 SAUMON SALMON	18 €
MAGURO 🌾 THON ROUGE BLUEFIN TUNA	24 €
TORO 🌾 VENTRÈCHE DE THON TUNA BELLY	27 €
HAMACHI 🌾 THON JAUNE YELLOWTAIL TUNA	24 €
SHIROMI 🌾 FILET DE LOUP SEABASS FILLET	20 €
COQUILLES SAINT-JACQUES 🌾 SEA SCALLOPS SAUCE SHISO SHISO SAUCE	28 €
ANGUILLE GRILLÉE GRILLED EEL SAUCE TERIYAKI TERIYAKI SAUCE	23 €

Veuillez noter que tous les prix sont nets TTC | Please note that all prices include VAT
Tous nos poissons et produits de la mer sont issus de la pêche durable | All our fish and seafood are sustainably caught

🌱 VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN 🌾 SANS GLUTEN | GLUTEN FREE 🥛 CONTIENT DU LACTOSE | WITH LACTOSE 🌱 VEGAN

SEEN Desserts SEEN



Fromage / Cheese

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS ✓ L 17 €
ASSORTMENT OF AGED CHEESES
SALADE VERTE, CHUTNEY | SALAD, CHUTNEY

Desserts

TARTE "SEEN" | TART "SEEN" ✓ L 20 €
BAIES SAUVAGES, GLACE VANILLE (1 PERSONNE) | WILD BERRIES, VANILLA GELATO (1 PERSON)

BANANA BREAD ✓ L 18 €
GLACE COCO | COCONUT GELATO

TIRAMISU CRÉMEUX À LA PISTACHE ✓ L 19 €
PISTACCHIO CREAMY TIRAMISU

COOKIE CHOCOLAT | CHOCOLATE COOKIE ✓ L 19 €
SAUCE CARAMEL, GLACE NOISETTES | CARAMEL SAUCE, HAZELNUT GELATO

ANANAS AU FOUR ÉPICÉ | SPICY BAKED PINEAPPLE 18 €
SIROP DE GINGEMBRE, SORBET AUX FRUITS ROUGES | GINGER SYRUP, BERRIES SORBET

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES 18 €
EXOTIC FRUIT SALAD
SIROP AUX BAIES DE GOJI, SORBET MANGUE | GOJI BERRY SYRUP, MANGO SORBET

GLACE (1 BOULE) | GELATO SEEN (1 SCOOP) ✓ L 5 €
CHOCOLAT, VANILLE, CAFÉ, COCO, PISTACHE | CHOCOLATE, VANILLA, COFFEE, COCO, PISTACHIO

SORBET (1 BOULE) | SORBET SEEN (1 SCOOP) 5 €
GOYAVE, CITRON, FRAISE, FRUITS ROUGES, POIRE, MANGUE, FRUITS DE LA PASSION
GUAVA, LEMON, STRAWBERRY, RED FRUITS, PEAR, MANGO, PASSION FRUITS

Veuillez noter que tous les prix sont nets TTC | Please note that all prices include VAT
Tous nos poissons et produits de la mer sont issus de la pêche durable | All our fish and seafood are sustainably caught

✓ VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN ① SANS GLUTEN | GLUTEN FREE L CONTIENT DU LACTOSE | WITH LACTOSE ② VEGAN

≡ SEEN ≡
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE