



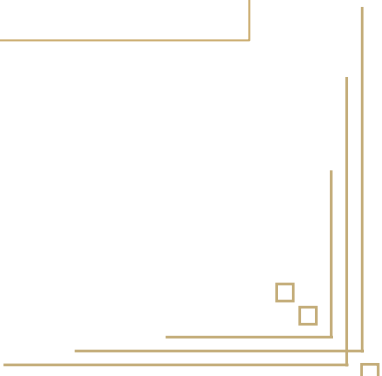
SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE

AVEC UN ESPRIT GLOBAL ET COSMOPOLITE, SEEN EST L'UN DES RESTAURANTS LES PLUS ACCLAMÉS DU CHEF-ENTREPRENEUR 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

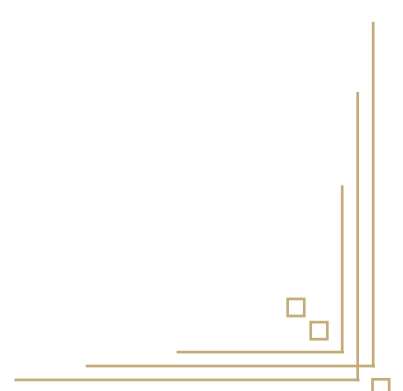
◆ ————— ◆

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 À la Carte SEEN



À Partager / To Share

EDAMAME VAPEUR AU GINGEMBRE    STEAMED EDAMAME WITH GINGER GINGEMBRE EN POUDRE GRATED FRESH GINGER	14 €
NASU DENGAKU    AUBERGINE GLACÉE AU MISO MISO GLAZED EGGPLANT	22 €
SEEN FISH TACOS SEEN FISH TACOS POISSON BLANC ET SAUMON, GUACAMOLE, MAYONNAISE WASABI, GRENADE, TOBIKO WHITE FISH AND SALMON, GUACAMOLE, WASABI MAYONNAISE, POMEGRANATE, TOBIKO 1 PIÈCE 1 UNIT 2 PIÈCES 2 UNITS	20 € 36 €
TARTARE DE VENTRÈCHE DE THON ROUGE  BLUEFIN TUNA BELLY TARTARE CHAMPIGNONS ET TRUFFES AU CAVIAR D'AQUITAINE MUSHROOMS AND TRUFFLES WITH AQUITAINE CAVIAR	90 €
TEMPURA DE CREVETTES & LÉGUMES SHRIMP & VEGETABLE TEMPURA BOUILLON DASHI AU GINGEMBRE GINGER DASHI BROTH	40 €
GYOZAS DE BŒUF BRAISÉ (6 PIÈCES) BRAISED BEEF GYOZAS (6 UNITS) CURRY VERT ET LAIT DE COCO, SAUCE PIMENT DOUX GREEN CURRY AND COCONUT MILK, SWEET CHILLI SAUCE	33 €
ŒUF "SEEN" "SEEN" EGG   ŒUF AU PLAT SUR PURÉE TRUFFÉE, ACCOMPAGNÉ DE CHAMPIGNONS POÊLÉS & TRUFFE RAPPÉE FRIED EGG ON TRUFFLE PURÉE, SERVED WITH PAN-FRIED MUSHROOMS & GRATED TRUFFLE	33 €
GUACAMOLE À LA CHAIR DE KING CRABE  KING CRAB MEAT GUACAMOLE OPTION VEGAN	36 €
CARPACCIO DE BETTERAVES RÔTIÉS MULTICOLORES   CARPACCIO OF ROASTED MULTICOLOURED BEETROOTS FETA ET NOIX DU PÉRIGORD FETA AND PÉRIGORD WALNUTS OPTION VEGAN	24 € 20 €
CEVICHÉ DE NOIX DE ST JACQUES SCALLOP CEVICHE POMME GRANNY SMITH ET LÉGUMES CROQUANTS AU CITRON VERT GRANNY SMITH APPLE AND CRUNCHY VEGETABLES WITH LIME	44 €
HUÎTRES DE LA FAMILLE GIOL OYSTERS FROM GIOL  SAUCE ÉCHALOTE AU VINAIGRE ET SAUCE PONZU, PAIN DE SEIGLE SHALLOT VINEGAR SAUCE AND PONZU SAUCE, RYE BREAD 6 PIÈCES 6 UNITS 12 PIÈCES 12 UNITS	36 € 62 €
CAVIAR OSCIÈTRE D'AQUITAINE  30 GR 50 GR 125 GR	99 € 160 € 420 €

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




Poissons / Fish

POISSON LOCAL SNACKÉ SEARED LOCAL FISH    LÉGUMES DU MOMENT, BEURRE BLANC SEASONAL VEGETABLES, WHITE BUTTER SAUCE	42 €
BLACK COD LAQUÉ AU MISO MISO BLACK COD   MOUSSELINE DE CÈLERI ET LÉGUMES DE SAISON CELERY MOUSSELINE AND SEASONAL VEGETABLES	60 €
DEMI HOMARD BLEU POÊLÉ MIJOTÉ  SIMMERED PAN-SEARED BLUE LOBSTER HALF LINGUINE MIJOTÉES DANS LA BISQUE LINGUINE BRAISED IN LOBSTER BISQUE	46 €
SPÉCIALITÉ "SEEN" FRUITS DE MER  "SEEN" SPECIALTY SEAFOOD HOMARD BLEU ET NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES, LINGUINE MIJOTÉES DANS LA BISQUE BLUE LOBSTER AND PAN-SEARED SCALLOPS, LINGUINE BRAISED IN LOBSTER BISQUE	110 €

Viandes / Meat

COQUELET GRILLÉ MARINÉ AUX ÉPICES SATÉ GRILLED MARINATED COCKEREL WITH SATAY SPICES PICKLES MARINÉS PICKLED VEGETABLES	48 €
ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS IRLANDAIS   IRISH BLACK ANGUS RIB STEAK SAUCE À L'ÉCHALOTE SHALLOT SAUCE	50 €
CHEESEBURGER BLACK ANGUS IRLANDAIS BIO  ORGANICS IRISH BLACK ANGUS CHEESEBURGER RACLETTE ET BACON CROUSTILLANT, SAUCE POIVRE RACLETTE AND CRISPY BACON, PEPPER SAUCE	44 €
TARTARE DE FILET DE BŒUF BLACK ANGUS IRLANDAIS  AU PARFUM D'ASIE TARTAR OF IRISH BLACK ANGUS BEEF FILLET WITH AN ASIAN FLAVOUR	45 €
CÔTELETTE D'AGNEAU PANÉE À LA MILANAISE  BREADED LAMB CUTLET MILANESE STYLE SAUCE RANCH À LA MENTHE RANCH MINT SAUCE	55 €
FILET DE BŒUF BLACK ANGUS BLACK ANGUS BEEF FILLET   SAUCE OLIVIER	60 €
WAGYU PICANHA GRADE 4/5  SAUCE CHIMICHURI	66 €
SPÉCIALITÉ "SEEN" "SEEN" SPECIALTY  TOMAHAWK DE BŒUF BLACK ANGUS IRLANDAIS GRILLÉ, DEUX GARNITURES DE VOTRE CHOIX GRILLED IRISH BLACK ANGUS TOMAHAWK BEEF, SERVED WITH TWO SIDES OF YOUR CHOICE	120 €

Pâtes / Pastas

LINGUINE  	28 €
SAUCE TOMATE ET BASILIC TOMATO AND BASIL SAUCE	
OPTION VEGAN	
RIGATONI 	45 €
CHAMPIGNONS, SAUCE IVOIRE ET TRUFFE NOIRE MUSHROOMS, IVORY SAUCE AND BLACK TRUFFLE	
OPTION VEGAN	

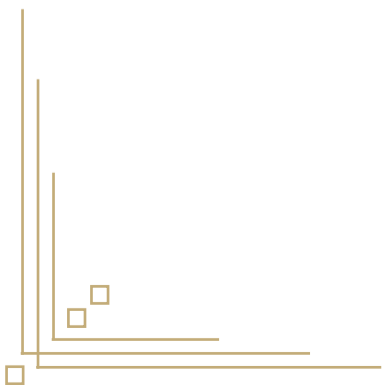
Garnitures / Sides

POMME GRENAILLE À LA PROVENÇALE   	12 €
BABY POTATO WITH GARLIC AND PARSLEY BUTTER	
OPTION VEGAN	
FRITES MAISON À LA TRUFFE DE SAISON & PARMESAN   	24 €
HOMEMADE FRENCH FRIES WITH SEASONAL TRUFFLE & PARMESAN	
FRITES MAISON HOMEMADE FRENCH FRIES  	12 €
PURÉE À LA TRUFFE   	24 €
MASHED POTATO AND BLACK TRUFFLE	
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON   	16 €
PAN SEARED SEASONAL VEGETABLES	
RIZ RICO RICO RICE  	13 €
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS PAN SEARED MUSHROOMS   	15 €
OPTION VEGAN	




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 MOU, AVOCAT, SAUMON, MAYONNAISE WAZABI, POIREAUX, TOBIKO, CRESSON SOFT CRAB, AVOCADO, SALMON, WAZABI MAYONNAISE, LEEKS, TOBIKO, 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, MAYONNAISE JAPONAISE ET ANCHOIS ENVELOPPÉS DANS DU CONCOMBRE SALMON, TUNA, SHRIMP TEMPURA, JAPANESE MAYONNAISE 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, TOBIKO, CONCOMBRE TAMAGO, KAMPYO, SALMON, TUNA, AVOCADO, TOBIKO, CUCUMBER	22 €
TIRASHI MAKI (4 PIÈCES 4 UNITS) CREVETTE TEMPURA, ASPERGE, VARIÉTÉ DE POISSON, MAYONNAISE JAPONAISE TEMPURA SHRIMP, ASPARAGUS, FISH VARIETY & JAPANESE MAYONNAISE	20 €
VEGGIE MAKI  KANPYŌ, CAROTTE, POMME SUNOMONO, OIGNON CROUSTILLANT KANPYŌ, CARROT, SUNOMONO APPLE, CRISPY ONIONS	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 €

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

Sushi Specials

2 PIÈCES | 2 UNITS

GUNKAN MAR PALOURDE & POMME SUNOMONO CLAM & SUNOMONO APPLE	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, PATATE DOUCE FRIT EN MAYONNAISE WASABI YELLOWTAIL AND SWEET SHRIMP, FRIED SWEET POTATOES WITH WASABI MAYONNAISE	23 €
GUNKAN TORO VENTRÈCHE DE THON, FOIE GRAS & POIREAU FRIT TUNA BELLY, TUNA, FOIE GRAS & FRIED 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 SAUCE TERIAKY & OIGNON CONFIT TERIAKY SAUCE & CONFIT ONIONS	33 €
GUNKAN WAGYU TARTARE & CAVIAR GUNKAN WAGYU TARTAR & CAVIAR	36 €
NIGIRI TORO CAVIAR 🌱	45 €

Nigiri ♦ Sashimi

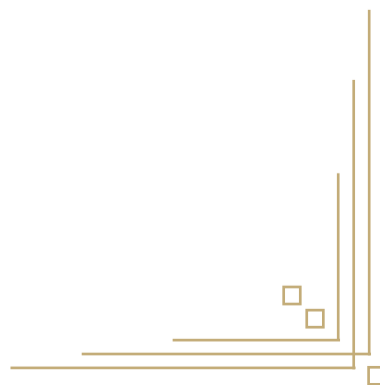
NIGIRI 2 PCS ♦ SASHIMI 5 PCS

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	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



Fromage / Cheese

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS   **17 €**
ASSORTMENT OF AGED CHEESES
CHUTNEY DE POMME, POIRE | APPLE CHUTNEY, PEAR

Desserts

TARTE "SEEN" À PARTAGER | "SEEN" PIE TO SHARE  **20 €**
POMME REINETTE, POIRE ET MYRTILLE, GLACE VANILLE
REINETTE APPLE, PEAR AND BLUEBERRY, VANILLA ICE CREAM

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON   **16 €**
BOURBON VANILLA CRÈME BRÛLÉE

BANANA BREAD  **17 €**
GLACE À LA NOIX DE COCO | COCONUT ICE CREAM

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

TIRAMISU GOURMAND À LA PISTACHE ET SA GLACE  **19 €**
GOURMET PISTACHIO TIRAMISU WITH ICE CREAM

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES   **16 €**
EXOTIC FRUIT SALAD
SIROP AUX BAIES DE GOJI, SORBET MANGUE | GOJI BERRY SYRUP, MANGO SORBET

GLACE (1 BOULE) | GELATO SEEN (1 SCOOP)  **5 €**
CACAHUÈTE, CAFÉ, GIANDUJA, MARRON, NOISETTE, PISTACHE, VANILLE, COCO, SPÉCULOOS
PEANUT, COFFEE, GIANDUJA, CHESTNUT, HAZELNUT, PISTACHIO, VANILLA, COCONUT, SPECULOOS

SORBET (1 BOULE) | SORBET SEEN (1 SCOOP)  **5 €**
CITRON, MANDARINE, PASSION, MANGUE | LEMON, TANGERINE, PASSION FRUIT, MANGO

Veuillez noter que tous les prix sont nets TTC | Please note that all prices include VAT

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

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE