



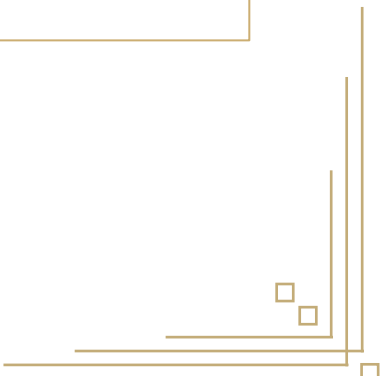
SEEN  
RESTAURANT & BAR  
BY OLIVIER  
NICE

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

◆ ————— ◆

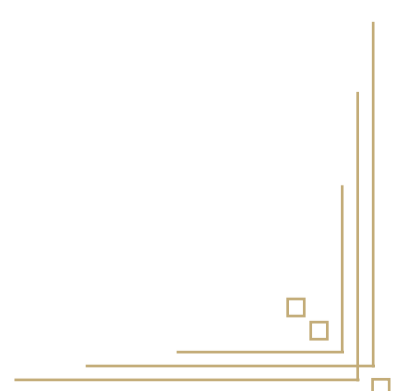
WITH A GLOBAL AND COSMOPOLITAN VIBE, SEEN IS ONE OF CHEF-ENTREPRENEUR OLIVIER DA COSTA'S MOST ACCLAIMED RESTAURANTS, BASED UPON THE CONCEPT OF ORIGINAL GASTRONOMIC EXPERIENCES IN SPACES WITH EXCEPTIONAL PANORAMIC VIEWS. THIS WAS THE IDEA BEHIND ITS FIRST ADDRESS, IN SÃO PAULO, A PROPOSAL REPLICATED IN 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 ≡  
*À la Carte*



# Entrées / Starters

<b>EDAMAME VAPEUR</b>    <b>STEAMED EDAMAME</b> PONZU, HUILE DE TRUFFE   PONZU, TRUFFLE OIL	14 €
<b>SEEN FISH TACOS   SEEN FISH TACOS</b> POISSON BLANC ET SAUMON, GUACAMOLE, MAYONNAISE WASABI, GRENADE, TOBIKO WHITE FISH AND SALMON, GUACAMOLE, WASABI MAYONNAISE, POMEGRANATE, TOBIKO <b>1 PIÈCE   1 UNIT</b> <b>2 PIÈCES   2 UNITS</b>	20 € 36 €
<b>TARTARE DE VENTRÈCHE DE THON ROUGE</b> <b>BLUEFIN TUNA BELLY TARTARE</b> CHAMPIGNONS ET TRUFFES AU CAVIAR D'AQUITAINE MUSHROOMS AND TRUFFLES WITH AQUITAINE CAVIAR	90 €
<b>TEMPURA DE CREVETTES &amp; LÉGUMES</b> <b>SHRIMP &amp; VEGETABLE TEMPURA</b> BOUILLON DASHI AU GINGEMBRE   GINGER DASHI BROTH	38 €
<b>GYOZAS DE BŒUF BRAISÉ (6 PIÈCES)</b> <b>BRAISED BEEF GYOZAS (6 UNITS)</b> CURRY VERT ET LAIT DE COCO, SAUCE PIMENT DOUX GREEN CURRY AND COCONUT MILK, SWEET CHILLI SAUCE	33 €
<b>ŒUF "SEEN"   "SEEN" EGG</b>   ŒUF AU PLAT SUR PURÉE TRUFFÉE, ACCOMPAGNÉ DE CHAMPIGNONS POÊLÉS & TRUFFE RAPPÉE FRIED EGG ON TRUFFLE PURÉE, SERVED WITH PAN-FRIED MUSHROOMS & GRATED TRUFFLE	29 €
<b>GUACAMOLE A LA CHAIR DE KING CRABE</b>  <b>KING CRAB MEAT GUACAMOLE</b> <b>OPTION VEGAN</b>	36 €
<b>CARPACCIO DE BETTERAVES RÔTIÉS MULTICOLORES</b>   <b>CARPACCIO OF ROASTED MULTICOLOURED BEETROOTS</b> FETA ET NOIX DU PÉRIGORD   FETA AND PÉRIGORD WALNUTS	22 €
<b>CEVICHE DE NOIX DE ST JACQUES   SCALLOP CEVICHE</b> POMME GRANNY SMITH ET LÉGUMES CROQUANTS AU CITRON VERT GRANNY SMITH APPLE AND CRUNCHY VEGETABLES WITH LIME	42 €
<b>MI-CUIT DE FOIE GRAS DE CANARD DE NOS RÉGIONS</b> <b>SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS FROM OUR REGIONS</b> CHUTNEY DE FRUITS EXOTIQUES, BRIOCHE TOASTÉE   EXOTIC FRUIT CHUTNEY, TOASTED BRIOCHE	25 €
<b>HUÎTRES DE LA FAMILLE GIOL   OYSTERS FROM GIOL</b>  SAUCE ÉCHALOTE AU VINAIGRE ET SAUCE PONZU, PAIN DE SEIGLE   SHALLOT VINEGAR SAUCE AND PONZU SAUCE, RYE BREAD <b>6 PIÈCES   6 UNITS</b> <b>12 PIÈCES   12 UNITS</b>	36 € 62 €
<b>CAVIAR OSCIÈTRE D'AQUITAINE</b>  <b>30 GR</b> <b>50 GR</b> <b>125 GR</b>	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




<b>POISSON LOCAL SNACKÉ   SEARED LOCAL FISH</b> 📍 🌿 L	42 €
LÉGUMES DU MOMENT, BEURRE BLANC   SEASONAL VEGETABLES, WHITE BUTTER SAUCE	
<b>BLACK COD LAQUÉ AU MISO   MISO BLACK COD</b> 🌿 L	55 €
MOUSSELINE DE CÈLERI ET LÉGUMES DE SAISON   CELERY MOUSSELINE AND SEASONAL VEGETABLES	
<b>DEMI-HOMARD BLEU POÊLÉ MIJOTÉ</b> L	46 €
<b>SIMMERED PAN-SEARED BLUE LOBSTER HALF</b>	
LINGUINE MIJOTÉES DANS LA BISQUE   LINGUINE BRAISED IN LOBSTER BISQUE	
<b>SPÉCIALITÉ "SEEN" FRUITS DE MER</b> L	110 €
<b>"SEEN" SPECIALTY SEAFOOD</b>	
HOMARD BLEU ET NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES, LINGUINE MIJOTÉES DANS LA BISQUE	
BLUE LOBSTER AND PAN-SEARED SCALLOPS, LINGUINE BRAISED IN LOBSTER BISQUE	

## Viandes / Meat

<b>COQUELET GRILLÉ MARINÉ AUX ÉPICES SATÉ</b>	38 €
<b>GRILLED MARINATED COCKEREL WITH SATAY SPICES</b>	
PICKLES MARINÉS   PICKLED VEGETABLES	
<b>ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS IRLANDAIS 350GR</b> L 🌿	58 €
<b>IRISH BLACK ANGUS RIB STEAK 350GR</b>	
SAUCE À L'ÉCHALOTE   SHALLOT SAUCE	
<b>CHEESEBURGER BLACK ANGUS IRLANDAIS BIO 180GR</b> L	44 €
<b>ORGANIC IRISH BLACK ANGUS CHEESEBURGER 180GR</b>	
RACLETTE ET BACON CROUSTILLANT, SAUCE POIVRE   RACLETTE AND CRISPY BACON, PEPPER SAUCE	
<b>TARTARE DE FILET DE BŒUF ASIATIQUE</b> 🌿	45 €
<b>ASIAN-STYLE BEEF FILLET TARTAR</b>	
<b>CÔTELETTE D'AGNEAU PANÉE À LA MILANAISE</b> L	55 €
<b>BREADED LAMB CUTLET MILANESE STYLE</b>	
SAUCE RANCH À LA MENTHE   RANCH MINT SAUCE	
<b>FILET DE BŒUF BLACK ANGUS 180GR</b> L 🌿	45 €
<b>BLACK ANGUS BEEF FILLET 180GR</b>	
SAUCE OLIVIER	
<b>TOMAHAWK DE BŒUF BLACK ANGUS IRLANDAIS GRILLÉ</b> 🌿	125 €
<b>GRILLED IRISH BLACK ANGUS TOMAHAWK BEEF</b>	
<b>SPÉCIALITÉ "SEEN"   "SEEN" SPECIALTY</b> 🌿	110 €
<b>PICANHA DE BŒUF WAGYU 400GR GRADE 4/5, SAUCE CHIMICHURRI &amp; LINGUINI À LA TRUFFE</b>	
400G WAGYU BEEF PICANHA GRADE 4/5, CHIMICHURRI SAUCE & TRUFFLE LINGUINI	

Toutes nos viandes sont servies avec la garniture de votre choix | All our meats come with a side of your choice  
Supplément de 12€ pour la garniture à la truffe | Supplement of € 12 for truffle side

## Pâtes / Pastas

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

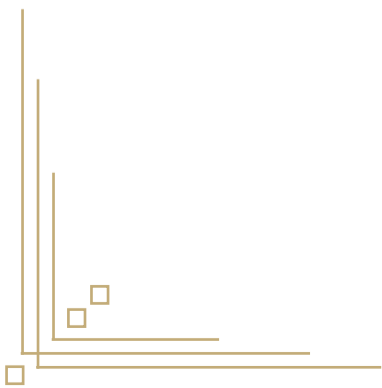
## Garnitures / Sides

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


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

<b>CALIFORNIA (4 PIÈCES   4 UNITS)</b> CREVETTE, SAUMON, CONCOMBRE ET MANGUE   SHRIMP, SALMON, CUCUMBER AND MANGO	20 €
<b>SPIDER ROLL (4 PIÈCES   4 UNITS)</b> CRABE MOU, AVOCAT, SAUMON, MAYONNAISE WAZABI, POIREAUX, TOBIKO, CRESSON SOFT CRAB, AVOCADO, SALMON, WAZABI MAYONNAISE, LEEKS, TOBIKO, WATERCRESS	26 €
<b>SPICY TUNA (4 PIÈCES   4 UNITS)</b> THON ÉPICÉ ET CHOU   SPICY TUNA AND CABBAGE	28 €
<b>TORO MAKI (4 PIÈCES   4 UNITS)</b> VENTRÈCHE DE THON ET CRABE ROYAL AU CAVIAR   TUNA BELLY AND KING CRAB WITH CAVIAR	75 €
<b>KYURI MAKI (7 PIÈCES   7 UNITS)</b> SAUMON, THON, CREVETTES TEMPURA, MAYONNAISE JAPONAISE ET ANCHOIS ENVELOPPÉS DANS DU CONCOMBRE SALMON, TUNA, SHRIMP TEMPURA, JAPANESE MAYONNAISE AND ANCHOVIES WRAPPED IN CUCUMBER	35 €
<b>TEKKA MAKI (6 PIÈCES   6 UNITS)</b>  THON HOSOMAKI   TUNA HOSOMAKI	25 €
<b>SAKE MAKI (6 PIÈCES   6 UNITS)</b>  SAUMON HOSOMAKI   SALMON HOSOMAKI	15 €
<b>FUTO MAKI (4 PIÈCES   4 UNITS)</b> TAMAGO, KAMPYO, SAUMON, THON, AVOCAT, TOBIKO, CONCOMBRE TAMAGO, KAMPYO, SALMON, TUNA, AVOCADO, TOBIKO, CUCUMBER	22 €
<b>TIRASHI MAKI (4 PIÈCES   4 UNITS)</b> CREVETTE TEMPURA, ASPERGE, VARIÉTÉ DE POISSON, MAYONNAISE JAPONAISE TEMPURA SHRIMP, ASPARAGUS, FISH VARIETY & JAPANESE MAYONNAISE	20 €
<b>VEGGIE MAKI</b>  KANPYŌ, CAROTTE, POMME SUNOMONO, OIGNON CROUSTILLANT KANPYŌ, CARROT, SUNOMONO APPLE, CRISPY ONIONS	24 €
<b>UNAGI ROLL (4 PIÈCES   4 UNITS)</b> ANGUILLE, FOIE GRAS ET POMME SUNOMONO   EEL, FOIE GRAS AND APPLE SUNOMONO	31 €

# Sélection du Chef

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

<b>GUNKAN MAR</b> PALOURDE & POMME SUNOMONO   CLAM & SUNOMONO APPLE	15 €
<b>GUNKAN HOTATE</b> THON, SAINT-JACQUES, LA-YU ET VINAIGRETTE JAPONAISE TUNA, SEA SCALLOP LA-YU AND JAPANESE VINAIGRETTE	26 €
<b>GUNKAN AMA EBI</b> SÉRIOLE ET CREVETTES DOUCES, PATATE DOUCE FRIT EN MAYONNAISE WASABI YELLOWTAIL AND SWEET SHRIMP, FRIED SWEET POTATOES WITH WASABI MAYONNAISE	23 €
<b>GUNKAN TORO</b> VENTRÈCHE DE THON, FOIE GRAS & POIREAU FRIT   TUNA BELLY, TUNA, FOIE GRAS & FRIED LEEK	26 €
<b>GUNKAN SHIROMI</b> POISSON BLANC, ZESTE DE CITRON VERT, GINGEMBRE, CONFIT D'OIGNONS ET LA-YU WHITE FISH, LIME, GINGER, CONFIT ONION AND LA-YU	18 €
<b>GUNKAN WAGYU FOIE GRAS</b> SAUCE TERIAKY & OIGNON CONFIT   TERIAKY SAUCE & CONFIT ONIONS	33 €
<b>GUNKAN WAGYU TARTARE &amp; CAVIAR</b> <b>GUNKAN WAGYU TARTAR &amp; CAVIAR</b>	36 €
<b>NIGIRI TORO CAVIAR</b> 🍣	45 €

## Nigiri ♦ Sashimi

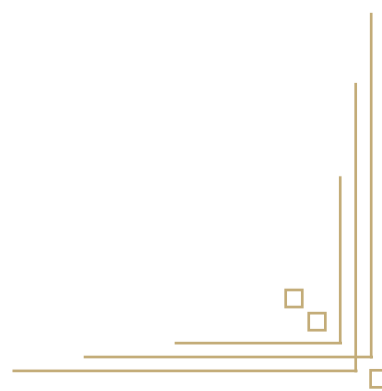
### NIGIRI 2 PCS ♦ SASHIMI 5 PCS

<b>SHAKE</b> 🍣 SAUMON   SALMON	18 €
<b>MAGURO</b> 🍣 THON ROUGE   BLUEFIN TUNA	24 €
<b>TORO</b> 🍣 VENTRÈCHE DE THON   TUNA BELLY	27 €
<b>HAMACHI</b> 🍣 THON JAUNE   YELLOWTAIL TUNA	24 €
<b>SHIROMI</b> 🍣 FILET DE LOUP   SEABASS FILLET	20 €
<b>COQUILLES SAINT-JACQUES</b> 🍣 <b>SEA SCALLOPS</b>	28 €
<b>ANGUILLE GRILLÉE   GRILLED EEL</b> 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