À partager | To share

EDAMAME VAPEUR
STEAMED EDAMAME 14€
PONZU, HUILE DE TRUFFE | PONZU, TRUFFLE OIL

HUÎTRES DE LA FAMILLE GIOL
OYSTERS FROM THE GIOL FAMILY
SAUCE ÉCHALOTE AU VINAIGRE ET SAUCE PONZU, PAIN DE SEIGLE
SHALLOT VINEGAR SAUCE AND PONZU SAUCE, RYE BREAD
6 PIÈCES | 6 UNITS 32€
12 PIÈCES | 12 UNITS 56€

CARPACCIO DE POULPE
OCTOPUS CARPACCIO 27€
VIERGE DE LEGUMES CROQUANTS, CITRON VERT
VIERGE SAUCE WITH CRUNCHY VEGETABLES, LIME

CARPACCIO DE BETTERAVE
BEETROOT CARPACCIO 24€
FETA, RÉDUCTION D'ORANGE, CÂPRES, NOIX DE MACADAMIA CARAMÉLISÉES
FETA, ORANGE REDUCTION, CAPERS, CARAMELIZED MACADAMIA NUTS

CARPACCIO DE BLACK ANGUS IRLANDAIS
IRISH BLACK ANGUS CARPACCIO 28€
PESTO, ROQUETTE, PECORINO | PESTO, ARUGULA, PECORINO

GYOZA DE BOEUF (5 PIÈCES)
BEEF GYOZA (5 UNITS) 30€
SAUCE SWEET CHILI | SWEET CHILI SAUCE

ŒUF SEEN|SEEN EGG 30€
PURÉE À LA TRUFFE, CHAMPIGNONS DE SAISON, CIBOULETTE
TRUFFLE PURÉE, SEASONAL MUSHROOMS, CHIVES

BURRATA D.O.P. & CAVIAR 30G 119€

CAVIAR OSCIÈTRE
SERVI AVEC BLINIS & CONDIMENTS / SERVED WITH BLINIS & CONDIMENTS
50GR 170€
125GR 420€

Incontournable

DAURADE ENTIÈRE EN CARPACCIO
WHOLE SEA BREAM CARPACCIO 39€
VINAIGRETTE CITRON & PONZU À LA TRUFFE
LEMON VINAIGRETTE & TRUFFLE PONZU

Anytime

CRABE ROLL | CRAB ROLL 2 PCS 26€
BRIOCHE TIEDE, CHAIR DE TOURTEAU & SPICY MAYO
WARM BRIOCHE, CRAB MEAT & SPICY MAYO

SEEN TACOS 1 PC 22€
CEVICHE DE POISSON, GUACAMOLE, TOBIKO, CORIANDRE, NORI
FISH CEVICHE, GUACAMOLE, TOBIKO, CILANTRO, NORI

SALADE CAESAR | CAESAR SALAD 27€
SUCRINE, SUPRÊME DE VOLAILLE, PARMESAN, ESTRAGON
BABY GEMS, CHICKEN BREAST PARMESAN, TARRAGON

SALADE CRUNCH | CRUNCH SALAD 19€
LAITUE, ALGUES NORI, GRAINES DE TOURNESOL, SAUCE CROQUANTE
LETTUCE, NORI SEAWEED, SUNFLOWER SEEDS, CRUNCH SAUCE

LINGUINE CAPRESE
CAPRESE LINGUINI 32€
BURRATA, TOMATE, PESTO | BURRATA, TOMATO, PESTO

RIGATONI À LA TRUFFE
TRUFFLE RIGATONI 45€
CHAMPIGNONS, SAUCE IVOIRE, TRUFFE NOIRE
MUSHROOMS, IVORY SAUCE, BLACK TRUFFLE

TAPIOCA CROUSTILLANT 2 PCS 20€
CRISPY TAPIOCA
FROMAGE AFFINÉ, CONDIMENT GOYAVE
CURED CHEESE, GUAVA CONDIMENT

CROQUETTES D'AGNEAU 2 PCS 21€
LAMB CROQUETTES
CHUTNEY DE MANGUE | MANGO CHUTNEY

TARTARE DE BŒUF A LA TRUFFE
TRUFFLE BEEF TARTARE 31€
MILLE-FEUILLE DE POMME DE TERRE CROUSTILLANT
CRISPY POTATO MILLEFEUILLE

Spécialités du Chef

LINGUINE AU HOMARD | LOBSTER LINGUINI 76€
½ HOMARD, TOMATE CONFITE, SAUCE BISQUE
½ LOBSTER, CONFIT TOMATO, BISQUE SAUCE

TAGLIATA DE WAGYU 300G
WAGYU TAGLIATA 300G 89€
PICANHA DE BŒUF WAGYU 300G, GRADE 4/5, SAUCE CHIMICHURRI ET LINGUINE À LA TRUFFE
WAGYU BEEF PICANHA 300G GRADE 4/5, CHIMICHURRI SAUCE & TRUFFLE LINGUINI

LINGUINE À LA TRUFFE
TRUFFLE LINGUINI 41€
PARMESAN, CIBOULETTE, SAUCE À LA TRUFFE
PARMEGIANO, CHIVES, TRUFFLE SAUCE

TOMAHAWK DE BŒUF BLACK ANGUS
BLACK ANGUS TOMAHAWK BEEF 120€

Garnitures | Sides

PURÉE DE POMMES DE TERRE
MASHED POTATOES 10€
AVEC SUPPLEMENT TRUFFE / WITH TRUFFLE +8€

FRITES | FRENCH FRIES 10€
AVEC SUPPLEMENT TRUFFE / WITH TRUFFLE +8€

LÉGUMES DE SAISON
SEASONAL VEGETABLES 12€

RIZ « RICO » | "RICO" RICE 12€
DATTES, HARICOTS VERTS, ASPERGES, AMANDES GRILLÉES
DATES, GREEN BEANS, ASPARAGUS, ROASTED ALMONDS

POUSSES D'ÉPINARDS
BABY SPINACH 12€

Viande | Meat

ENTRECÔTE BLACK ANGUS 300G
BLACK ANGUS RIBEYE 300G 62€
SAUCE ÉCHALOTE | SHALLOT SAUCE

FILET DE BOEUF 180G
BEEF TENDERLOIN 180G 54€
SAUCE "OLIVIER" | «OLIVIER» SAUCE

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE
CRUSTED LAMB RACK 49€
JUS AU ROMARIN | ROSEMARY JUS

MILANAISE DE VEAU | VEAL MILANESE 52€
OEUF PARFAIT, PARMESAN, TRUFFE
EGG « PARFAIT », PARMESAN, BLACK TRUFFLE

BEEF SLIDER BURGER 2 PCS 32€
PAIN MUFFIN, BOEUF, CHEDDAR, OIGNON CONFIT
MUFFIN BREAD, BEEF, CHEDDAR CHEESE, ONION CONFIT

Poisson | Fish

NOIX DE SAINT-JACQUES SEEN
SEEN SEA SCALLOPS 42€
PURÉE DE CHOU-FLEUR, GRANNY SMITH, JAMBON SÉCHÉ
CAULIFLOWER PURÉE, GRANNY SMITH, CURED HAM

CABILLAUD NOIR AU MISO | MISO BLACK COD 52€
CABILLAUD MARINÉ, POIS GOURMANDS, PURÉE DE CÉLERI-RAVE
MARINATED COD, SAKE, SNOW PEAS, CELERY ROOT PURÉE

POULPE GRILLÉ | GRILLED OCTOPUS 48€
PURÉE DE CHOU-FLEUR, ROMESCO, CHIMICHURRI SAUCE
CAULIFLOWER PUREE, ROMESCO, CHIMICHURRI SAUCE

PÊCHE DU JOUR | CATCH OF THE DAY 48€

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE

Prix nets en euros, taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés. La liste des allergènes est disponible sur demande. L'origine des viandes est disponible sur demande.
Net prices in euros, taxes and service included. Cheques are not accepted. The allergen list is available upon request. The origin of the meat is available upon request.

À partager | To share

SASHIMI NEW STYLE HAMACHI 25€
SÉRIOLE & PONZU TRUFFÉ | YELLOWTAIL & TRUFFLED PONZU

HOT SEEN ROLLS (8 PIÈCES | 8 UNITS) 25€
TEMPURA ROLL AU SAUMON, FROMAGE FRAIS & SAUCE TERIYAKI
TEMPURA SALMON ROLL, CREAM CHEESE & TERIYAKI

WAKAME SALAD 12€
ALGUES WAKAME, GRAINES DE SÉSAME
WAKAME SEAWEED, SESAME SEEDS

Makis

CALIFORNIA (4 PIÈCES | 4 UNITS) 20€
CREVETTE, SAUMON, CONCOMBRE, MANGUE
SHRIMP, SALMON, CUCUMBER, MANGO

SPIDER ROLL (4 PIÈCES | 4 UNITS) 26€
CRABE "SOFT SHELL", AVOCAT, SAUMON, TOBIKO
SOFT SHELL CRAB, AVOCADO, SALMON, TOBIKO

SPICY TUNA (4 PIÈCES | 4 UNITS) 28€
CHOU CHINOIS, TARTARE DE THON ÉPICÉ
CHINESE CABBAGE, SPICY TUNA TARTARE

KYURI MAKI (7 PIÈCES | 7 UNITS) 35€
SAUMON, THON, CREVETTE TEMPURA, CONCOMBRE, ANCHOIS
SALMON, TUNA, SHRIMP TEMPURA, CUCUMBER, ANCHOVIES

TEKKA MAKI (6 PIÈCES | 6 UNITS) 25€
THON HOSOMAKI | TUNA HOSOMAKI

SAKE MAKI (6 PIÈCES | 6 UNITS) 25€
SAUMON HOSOMAKI | SALMON HOSOMAKI

FUTO MAKI (4 PIÈCES | 4 UNITS) 27€
SAUMON, THON, AVOCAT, TAMAGO, KAMPYO, TOBIKO
SALMON, TUNA, AVOCADO, TAMAGO, KAMPYO, TOBIKO

TIRASHI MAKI (4 PIÈCES | 4 UNITS) 20€
CREVETTE TEMPURA, ASPERGE | SHRIMP TEMPURA, ASPARAGUS

VEGGIE MAKI (4 PIÈCES | 4 UNITS) 20€
KANPYŌ, CAROTTE, POMME SUNOMONO, OIGNON CROUSTILLANT
KANPYŌ, CARROT, SUNOMONO APPLE, CRISPY ONION

Specialités Seen

(2 PIÈCES | 2 UNITS)

GUNKAN PÁDRON 18€
SAUMON, GINGEMBRE, PIMENT DOUX PÁDRON
SALMON, GINGER, PÁDRON PEPPER

GUNKAN HOTATE 26€
THON, SAINT-JACQUES, LA-YU | TUNA, SEA SCALLOP, LA-YU

GUNKAN AMA EBI 23€
SÉRIOLE, CREVETTE, PATATE DOUCE, WASABI
YELLOWTAIL, SHRIMP, SWEET POTATOES, WASABI

GUNKAN TORO 26€
VENTRÈCHE DE THON, FOIE GRAS, POIREAU CROUSTILLANT
TUNA BELLY, FOIE GRAS, CRISPY LEEK

GUNKAN SUZUKI 18€
LOUP DE MER, ZESTE DE CITRON VERT, GINGEMBRE, OIGNON, LA-YU
SEA BASS, LIME, GINGER, ONION, LA-YU

GUNKAN K.O.B. 33€
WAGYU, FOIE GRAS, SAUCE TERIAKY, CONFIT D'OIGNON
WAGYU, FOIE GRAS, TERIAKY SAUCE, ONION CONFIT

GUNKAN TRUFFE | TRUFFLE GUNKAN 28€
SAUMON, CREVETTE, ŒUF DE CAILLE, TRUFFE NOIRE
SALMON, SHRIMP, QUAIL EGG, BLACK TRUFFLE

GUNKAN WAGYU TARTARE DE BOEUF & CAVIAR
GUNKAN WAGYU BEEF TARTARE & CAVIAR 36€

NIGIRI NEW STYLE 18€
SAUMON, GINGEMBRE, SHICHIMI TOGARASHI
SALMON, GINGER, SHICHIMI TOGARASHI

NIGIRI SAUMON & TRUFFE
NIGIRI SALMON & TRUFFLE 24€
SAUMON BRAISÉ, TRUFFE | BRAISED SALMON, TRUFFLE

NIGIRI TORO & CAVIAR 45€

Sashimi or Nigiri

(1 PIÈCE | 1 UNIT)

SAKE 8€
SAUMON | SALMON

MAGURO 10€
THON | TUNA

TORO 12€
VENTRÈCHE DE THON | TUNA BELLY

HAMACHI 8€
SERIOLE | YELLOWTAIL

SUZUKI 8€
LOUP DE MER | SEA BASS

HOTATE 10€
SAINT-JACQUES | SEA SCALLOP

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE

Sélection du Chef

SELECTION AU CHOIX DU CHEF
CHEF'S SELECTION

(24 PIÈCES | 24 UNITS)

150€

Desserts

SEENDAE SUNDAE
A PARTAGER / TO SHARE 21€
SAUCE CHOCOLAT, CARAMEL, POPCORN, CROUSTILLANT PRALINE
CHOCOLATE SAUCE, CARAMEL, POPCORN, CRISPY PRALIN

CHEESECAKE AU YUZU
YUZU CHEESECAKE 16€
CRISPY FRAMBOISE, COULIS FRAMBOISE, SESAME, FRUITS ROUGES
CRISPY RASPBERRY, RASPBERRY COULIS, SESAME, RED BERRIES

COOKIE SEEN
A PARTAGER / TO SHARE 18€
GLACE À LA VANILLE | VANILLA ICE CREAM

SALADE DE FRUITS EXOTIQUE
EXOTIC FRUIT SALAD 15€

BANANA BREAD 16€
GÂTEAU À LA BANANE , CARAMEL, CHOCOLAT, FEUILLANTINE DE CACAHUETE ET GLACE COCO
BANANA, CARAMEL, CHOCOLATE, PEANUT FEUILLANTINE WITH COCONUT ICE CREAM

LISTE DES ALLERGÈNES
LIST OF ALLERGENS

Prix nets en euros, taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés. La liste des allergènes est disponible sur demande. L'origine des viandes est disponible sur demande.
Net prices in euros, taxes and service included. Cheques are not accepted. The allergen list is available upon request. The origin of the meat is available upon request.