SEEN

Lunch

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE

Entrées / Starters

VELOUTÉ DE POTIMARRON | PUMPKIN VELOUTÉ — 20 €
SAGE, BURRATA & GUANCIALE

SALADE D'ENDIVES TIÈDES | WARM ENDIVE SALAD — 20 €
FIGUES RÔTIES, COMTÉ & NOIX | FIGS, "COMTÉ" CHEESE & GRILLED WALNUTS

CÉVICHÉ DE DAURADE | SEA BREAM CEVICHE — 21 €
EAU DE TOMATE FERMENTÉE, CRÉMEUX AVOCAT BASILIC & CHIPS DE TOMATE
FERMENTED TOMATO WATER, AVOCADO AND BASIL CREAM & TOMATO CHIPS

ŒUF PARFAIT | SLOW-COOKED EGG — 21 €
CHAMPIGNONS DE SAISON, ESPUMA PARMESAN, JAUNE D'ŒUF CONFIT & JUS DE VOLAILLE
SEASONAL MUSHROOMS, PARMESAN ESPUMA, CONFIT EGG YOLK & CHICKEN JUS

NOTRE PISSALADIÈRE | OUR "PISSALADIÈRE" — 22 €
PÂTE FEUILLETÉE, CRÈME D'ANCHOIS, OIGNONS CONFIT & FRITS
PUFF PASTRY, ANCHOVY CREAM, CARAMELISED & FRIED ONIONS

CRUDO DE THON | TUNA CRUDO — 24 €
GEL DE BERGAMOTE, PAMPLEMOUSSE & FENOUIL
BERGAMOT GEL, GRAPEFRUIT & FENNEL

Plats / Mains

TAGLIATA DE BŒUF | BEEF TAGLIATA — 31 €
PISTOU DE ROQUETTE & NOIX, SAUCE VIERGE DE TOMATES CONFITES
ROCKET WALNUT PESTO, WITH CONFIT TOMATO SAUCE VIERGE

RAVIOLES DE JOUE DE BŒUF BRAISÉE — 33 €
RAVIOLI WITH BRAISED BEEF CHEEK
COURGE SPAGHETTI, COULIS DE PERSIL, AIL CONFIT & JUS AU VIN ROUGE
SPAGHETTI SQUASH, PARSLEY PURÉE, CONFIT GARLIC & RED WINE SAUCE

FILET DE SAINT-PIERRE | JOHN DORY FILLET — 34 €
POMMES DE TERRE & FENOUIL AU JUS DE BOUILLABAISSE, TOMATES CONFITES, ROUILLE & CROUTON
POTATOES & FENNEL IN BOUILLABAISSE SAUCE, CONFIT TOMATO, ROUILLE & CROUTONS

THON AUX POIVRES | TUNA STEAK — 35 €
STEAK DE THON, SAUCE AUX POIVRES, POMME PAILLE & SALADE
TUNA STEAK, PEPPERS SAUCE, STRAW POTATOES & SALAD

MAGRET DE CANARD RÔTI | ROASTED DUCK BREAST — 35 €
SARRASIN CRÉMEUX, JUS DE CANARD AU CAFÉ & SARRASIN SOUFFLÉ
CREAMY BUCKWHEAT, DUCK JUS WITH COFFEE & PUFFED BUCKWHEAT

GNOCCHIS AU HOMARD | LOBSTER GNOCCHIS — 38 €
BEURRE DE CRUSTACÉS, ESTRAGON & CITRON | SEAFOOD BUTTER, TARRAGON & LEMON

Nous privilégions des produits locaux et issus de sources durables.
We prioritise local products sourced from sustainable sources.

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE

Accompagnements / Sides

PURÉE DE POMMES DE TERRE | MASHED POTATOES — 10 €
SUPPLÉMENT TRUFFE | TRUFFLE SUPPLEMENT: +8€

FRITES | FRENCH FRIES — 10 €
SUPPLÉMENT TRUFFE | TRUFFLE SUPPLEMENT : +8€

LÉGUMES DE SAISON | SEASONAL VEGETABLES — 12 €

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

POUSSES D'ÉPINARDS | BABY SPINACH — 12 €

Classiques | Classics

CAVIAR OSCIÈTRE D'AQUITAINE
ACCOMPAGNÉ DE BLINIS & CONDIMENTS | SERVED WITH BLINIS & CONDIMENTS
50 GR — 170 €
125 GR — 420 €

HUÎTRES DE LA FAMILLE GIOL | OYSTERS FROM "GIOL" FAMILY
SAUCE ÉCHALOTE AU VINAIGRE & PAIN DE SEIGE ET CONDIMENT SAUCE | SHALLOT VINEGAR AND PONZU SAUCE, RYE BREAD
6 PIÈCES | 6 UNITS — 28 €
12 PIÈCES | 12 UNITS — 50 €

SÉLECTION DE FROMAGE AFFINÉS — 20 €
SELECTION OF AGED CHEESES

SALADE CAESAR | CAESAR SALAD — 25 €
SUCRINE, SUPRÊME DE VOLAILLE, PARMESAN, ESTRAGON
BABY GERMS, CHICKEN BREAST, PARMESAN CHEESE, TARRAGON

SEEN TACOS — 25 €
CEVICHE DE POISSON, GUACAMOLE, MAYONNAISE WASABI, GRENADE, TOBIKO
WHITE FISH AND SALMON, GUACAMOLE, WASABI MAYONNAISE, POMEGRANATE, TOBIKO

JAMBON BELLOTA 100% IBÉRIQUE | 100% IBERIAN BELLOTA HAM — 29 €
ACCOMPAGNÉ DE CROSTINIS TOMATÉS | SERVED WITH TOMATO CROSTINIS.

RIGATONI PUTTANESCA — 32 €
TOMATES, ANCHOIS, OLIVES, CAPRES | TOMATOES, ANCHOVIES, OLIVES, CAPERS

CALAMARATA AUX FRUITS DE MER | CALAMARATA WITH SEAFOOD — 38 €
TOMATES CONFITE, CALAMARS, CREVETTES, MOULES, JUS DE CRUSTACÉS
SUN-DRIED TOMATOES, SQUIDS, PRAWNS, MUSSELS, SHELLFISH SAUCE

CHEESEBURGER — 38 €
BŒUF, COMTÉ, CONDIMENT BACON, OIGNON CONFIT | BEEF, COMTÉ CHEESE, BACON SPREAD, CONFIT ONION

Nous privilégions des produits locaux et issus de sources durables.
We prioritise local products sourced from sustainable sources.

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE

Desserts

SEENDAE SUNDAE — 21 €
SAUCE CHOCOLAT, CARAMEL, POP-CORN, CROUSTILLANT PRALINÉ
CHOCOLATE SAUCE, CARAMEL, POP-CORN, CRIPSY PRALINE

SÉLECTION DE PÂTISSERIES PHILIPPE TAYAC — 17 €
PHILIPPE TAYAC PASTRIES SELECTION

GLACE | ICE CREAM
2 BOULES | 2 SCOOPS — 9 €
3 BOULES | 3 SCOOPS — 12 €
CACAHUÈTE, CAFÉ, GIANDUJA, MARRON, NOISETTE, PISTACHE, VANILLE, NOIX DE COCO, SPÉCULOOS
PEANUT, COFFEE, GIANDUJA, CHESTNUT, HAZELNUT, PISTACHIO, VANILLA, COCONUT, SPECULOOS

SORBET
2 BOULES | 2 SCOOPS — 9 €
3 BOULES | 3 SCOOPS — 12 €
CITRON, PASSION, MANGUE | LEMON, PASSION FRUIT, MANGO

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES — 15 €
EXOTIC FRUIT SALAD
SIROP AUX BAIES DE GOJI
GOJI BERRIES SYRUP

LISTE DES ALLERGÈNES
LIST OF ALLERGENS

Nous privilégions des produits locaux et issus de sources durables.
We prioritise local products sourced from sustainable sources.

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 list of allergens is available upon request

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE

Saturday Seafood

TOUS LES SAMEDIS | EVERY SATURDAY

69 € / PERS. HORS BOISSONS | EXCLUDING BEVERAGES

Option Rosé à discrétion : +37 € / pers.
Option Champagne à discrétion : +50 € / pers.



Planche à partager / Sharing Board

CARPACCIO DE DAURADE AUX AGRUMES
SEA BREAM CARPACCIO WITH CITRUS FRUITS

CREVETTES MARINÉES, SAUCE VIERGE
MARINATED PRAWNS, VIERGE SAUCE

SALADE DE CHOU KALE
KALE SALAD

Plat au choix / One dish

LOUP ENTIER GRILLÉ, BEURRE BLANC AUX ALGUES
WHOLE GRILLED SEABASS, SEAWEED BEURRE BLANC SAUCE

OU

POULPE GRILLÉ SAUCE CHIMICHURRI
GRILLED OCTOPUS WITH CHIMICHURRI SAUCE

OU

BROCHETTES DE CALAMARS AU PESTO
SQUID SKEWERS WITH PESTO

Une garniture / One side dish

LÉGUMES PROVENÇAUX | "PROVENÇAL" VEGETABLES

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE | MASHED POTATOES

RIZ "RICO" | "RICO" RICE

