

A partager | To share

EDAMAME VAPEUR 14€
STEAMED EDAMAME
 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 28€
12 PIÈCES | 12 UNITS 50€

CARPACCIO DE POULPE 25€
OCTOPUS CARPACCIO
 VIERGE DE LEGUMES CROQUANTS, CITRON VERT
 VIERGE SAUCE WITH CRUNCHY VEGETABLES, LIME

CARPACCIO DE BETTERAVE 22€
BETROOT CARPACCIO
 FETA, RÉDUCTION D'ORANGE, CÂPRES, NOIX DE MACADAMIA CARAMELISÉES
 FETA, ORANGE REDUCTION, CAPERS, CARAMELIZED MACADAMIA NUTS

CARPACCIO DE BLACK ANGUS IRLANDAIS
IRISH BLACK ANGUS CARPACCIO 26€
 PESTO, ROQUETTE, PECORINO | PESTO, ARUGULA, PECORINO

GYOZA DE BOEUF (5 PIÈCES) 28€
BEEF GYOZA (5 UNITS)
 SAUCE SWEET CHILI | SWEET CHILI SAUCE

ŒUF SEEN | SEEN EGG 24€
 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€

SEEN DAURADE CARPACCIO 32€
SEEN SEA BREAM CARPACCIO
 VINAIGRETTE CITRON & PONZU À LA TRUFFE
 LEMON VINAIGRETTE & TRUFFLE PONZU

Anytime

CRABE ROLL | CRAB ROLL 2 PCS 24€
 BRIOCHE TIEDE, CHAIR DE TOURTEAU & SPICY MAYO
 WARM BRIOCHE, CRAB MEAT & SPICY MAYO

SEEN TACOS 1 PC 20€
 CEVICHE DE POISSON, GUACAMOLE, TOBIKO, CORIANDRE, NORI
 FISH CEVICHE, GUACAMOLE, TOBIKO, CILANTRO, NORI

SALADE CAESAR | CAESAR SALAD 25€
 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 32€
CAPRESE LINGUINI
 BURRATA, TOMATE, PESTO | BURRATA, TOMATO, PESTO

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

TAPIOCA CROUSTILLANT 4 PCS 20€
CRISPY TAPIOCA
 FROMAGE AFFINÉ, CONDIMENT GOYAVE
 CURED CHEESE, GUAVA CONDIMENT

CROQUETTES D'AGNEAU 2 PCS 18€
LAMB CROQUETTES
 CHUTNEY DE MANGUE | MANGO CHUTNEY

TARTARE DE BŒUF A LA TRUFFE 27€
TRUFFLE BEEF TARTAR
 MILLE-FEUILLE DE POMME DE TERRE CROUSTILLANT
 CRISPY POTATO MILLEFEUILLE

Spécialités du Chef

LINGUINE AU HOMARD | LOBSTER LINGUINI 69€
 ½ HOMARD, TOMATE CONFITE, SAUCE BISQUE
 ½ LOBSTER, CONFIT TOMATO, BISQUE SAUCE

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

WAGYU LAMINÉ 300G 89€
LAMINATED WAGYU 300G
 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

TOMAHAWK DE BŒUF BLACK ANGUS 120€
BLACK ANGUS TOMAHAWK BEEF

Garnitures | Sides

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

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

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

POUSSES D'ÉPINARDS 12€
BABY SPINACH

LÉGUMES DE SAISON 12€
SEASONAL VEGETABLES

Viande | Meat

ENTRECÔTE BLACK ANGUS 300G 58€
BLACK ANGUS RIBEYE 300G
 SAUCE ÉCHALOTE | SHALLOT SAUCE

FILET DE BOEUF | BEEF TENDERLOIN 52€
 SAUCE "OLIVIER" | «OLIVIER» SAUCE

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE 48€
CRUSTED LAMB RACK
 JUS AU ROMARIN | ROSEMARY JUS

MILANAISE DE VEAU | VEAL MILANESE 48€
 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 38€
SEEN SEA SCALLOPS
 PURÉE DE CHOU-FLEUR, GRANNY SMITH, JAMBON SÉCHÉ
 CAULIFLOWER PURÉE, GRANNY SMITH, CURED HAM

CABILLAUD NOIR AU MISO | MISO BLACK COD 48€
 CABILLAUD MARINÉ, POIS GOURMANDS, PURÉE DE CÉLÉRI-RAVE
 MARINATED COD, SAKE, SNOW PEAS, CELERY ROOT PURÉE

POULPE GRILLÉ | GRILLED OCTOPUS 46€
 PURÉE DE CHOU-FLEUR, ROMESCO, CHIMICHURRI SAUCE
 CAULIFLOWER PUREE, ROMESCO, CHIMICHURRI SAUCE

PÊCHE DU JOUR | CATCH OF THE DAY 42€

SEEN
 RESTAURANT & BAR
 BY OLIVIER
 N I C E

À partager | To share

SASHIMI NEW STYLE HAMACHI SÉRIOLE & PONZU TRUFFÉ YELLOWTAIL & TRUFFLED PONZU	25€
HOT SEEN ROLLS (8 PIÈCES 8 UNITS) TEMPURA ROLL AU SAUMON, FROMAGE FRAIS & SAUCE TERIYAKI TEMPURA SALMON ROLL, CREAM CHEESE & TERIYAKI	20€
WAKAME SALAD ALGUES WAKAME, GRAINES DE SÉSAME WAKAME SEAWEED, SESAME SEEDS	12€

Makis

CALIFORNIA (4 PIÈCES 4 UNITS) TEMPURA ROLL AU SAUMON, FROMAGE FRAIS, SAUCE TERIYAKI TEMPURA SALMON ROLL, CREAM CHEESE, TERIYAKI	20€
SPIDER ROLL (4 PIÈCES 4 UNITS) CRABE "SOFT SHELL", AVOCAT, SAUMON, TOBIKO SOFT SHELL CRAB, AVOCADO, SALMON, TOBIKO	26€
SPICY TUNA (4 PIÈCES 4 UNITS) CHOU CHINOIS, TARTARE DE THON ÉPICÉ CHINESE CABBAGE, SPICY TUNA TARTARE	28€
KYURI MAKI (7 PIÈCES 7 UNITS) SAUMON, THON, CREVETTE TEMPURA, CONCOMBRE, ANCHOIS SALMON, TUNA, SHRIMP TEMPURA, CUCUMBER, ANCHOVIES	35€
TEKKA MAKI (7 PIÈCES 7 UNITS) THON HOSOMAKI TUNA HOSOMAKI	25€
SAKE MAKI (6 PIÈCES 6 UNITS) SAUMON HOSOMAKI SALMON HOSOMAKI	25€
FUTO MAKI (4 PIÈCES 4 UNITS) SAUMON, THON, AVOCAT, TAMAGO, KAMPYO, TOBIKO SALMON, TUNA, AVOCADO, TAMAGO, KAMPYO, TOBIKO	20€
TIRASHI MAKI (4 PIÈCES 4 UNITS) CREVETTE TEMPURA, ASPERGE SHRIMP TEMPURA, ASPARAGUS	20€
VEGGIE MAKI (4 PIÈCES 4 UNITS) KANPYÔ, CAROTTE, POMME SUNOMONO, OIGNON CROUSTILLANT KANPYÔ, CARROT, SUNOMONO APPLE, CRISPY ONION	20€

Spécialités Seen

(2 PIÈCES | 2 UNITS)

GUNKAN PÁDRON SAUMON, GINGEMBRE, PIMENT DOUX PÁDRON SALMON, GINGER, PÁDRON PEPPER	18€	GUNKAN TRUFFE TRUFFLE GUNKAN SAUMON, CREVETTE, ŒUF DE CAILLE, TRUFFE NOIRE SALMON, SHRIMP, QUAIL EGG, BLACK TRUFFLE	28€
GUNKAN HOTATE THON, SAINT-JACQUES, LA-YU TUNA, SEA SCALLOP, LA-YU	26€	GUNKAN WAGYU TARTARE DE BOEUF & CAVIAR GUNKAN WAGYU BEEF TARTAR & CAVIAR	36€
GUNKAN AMA EBI SÉRIOLE, CREVETTE, PATATE DOUCE, WASABI YELLOWTAIL, SHRIMP, SWEET POTATOES, WASABI	23€	NIGIRI NEW STYLE SAUMON, GINGEMBRE, SHICHIMI TOGARASHI SALMON, GINGER, SHICHIMI TOGARASHI	18€
GUNKAN TORO VENTRÊCHE DE THON, FOIE GRAS, POIREAU CROUSTILLANT TUNA BELLY, FOIE GRAS, CRISPY LEEK	26€	NIGIRI SAUMON & TRUFFE NIGIRI SALMON & TRUFFLE SAUMON BRAISÉ, TRUFFE BRAISED SALMON, TRUFFLE	24€
GUNKAN SUZUKI LOUP DE MER, ZESTE DE CITRON VERT, GINGEMBRE, OIGNON, LA-YU SEA BASS, LIME, GINGER, ONION, LA-YU	18€	NIGIRI TORO & CAVIAR	45€
GUNKAN K.O.B. WAGYU, FOIE GRAS, SAUCE TERIYAKI, CONFIT D'OIGNON WAGYU, FOIE GRAS, TERIYAKI SAUCE, ONION CONFIT	33€		

Sashimi or Nigiri

(1 PIÈCE | 1 UNIT)

SAKE SAUMON SALMON	8€
MAGURO THON TUNA	10€
TORO VENTRÊCHE DE THON TUNA BELLY	12€
HAMACHI SÉRIOLE YELLOWTAIL	8€
SUZUKI LOUP DE MER SEA BASS	8€
HOTATE COQUILLE SAINT-JACQUES SEA SCALLOP	10€

Sélection du Chef

SELECTION AU CHOIX DU CHEF
CHEF'S SELECTION

(24 PIÈCES | 24 UNITS)

150€

Dessert

SEENDAE SUNDAE A PARTAGER / TO SHARE SAUCE CHOCOLAT, CAMEL, POPCORN, CROUSTILLANT PRALINE CHOCOLATE SAUCE, CAMEL, POPCORN, CRISPY PRALIN	19€
CHEESECAKE AU YUZU YUZU CHEESECAKE CRISPY FRAMBOISE, COULIS FRAMBOISE, SESAME, FRUITS ROUGES CRISPY RASPBERRY, RASPBERRY COULIS, SESAME, RED BERRIES	14€
COOKIE SEEN A PARTAGER / TO SHARE GLACE À LA VANILLE VANILLA ICE CREAM	17€
SALADE DE FRUITS EXOTIQUE EXOTIC FRUIT SALAD	15€
BANANA BREAD GÂTEAU À LA BANANE, CAMEL, CHOCOLAT, FEUILLANTINE DE CACAHUETE ET GLACE COCO BANANA, CAMEL, CHOCOLATE, PEANUT FEUILLANTINE WITH COCONUT ICE CREAM	14€

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE