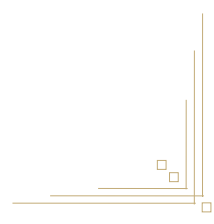




Les Cocktails Signature



Nos Cocktails Signature

SAKURA IRO 25 €

Un cocktail délicat et rafraîchissant, où les notes florales d'hibiscus rencontrent la vivacité subtile du yuzu. Une évasion tout en douceur, comme un printemps japonais en verre.

A delicate and refreshing cocktail, where hibiscus flowers bloom alongside the subtle zest of yuzu. A gentle escape, like a Japanese spring captured in a glass.

COMPOSITION

Gin, jus de yuzu, cordial hibiscus maison, Saké, bitter de lavande

Gin, yuzu juice, homemade hibiscus cordial, saké, lavender bitter



Prix net en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

Une pièce d'identité peut-être exigée.

Net prices in euros, taxes and service included. Payment by cheque is not accepted.

The list of allergens is available upon request from our team.

Excessive alcohol consumption is harmful to your health. Please drink responsibly.

The sale of alcohol is prohibited to minors under 18. Proof of age may be required.

Nos Cocktails Signature

UMESHU MARTINI 25 €

Un martini ensoleillé aux parfums de pêche et de prune, relevé par une touche de yuzu qui lui apporte une amertume subtile et élégante.

A sunny martini with peach and plum aromas, elevated by a touch of yuzu that adds a subtle and elegant bitterness.

COMPOSITION

Vodka, liqueur de prune, liqueur de pêche japonaise, purée de pêche, jus de yuzu

Vodka, plum liqueur, Japanese peach liqueur, peach purée, yuzu juice

ウメシュ・マティーニ



Prix net en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

Une pièce d'identité peut-être exigée.

Net prices in euros, taxes and service included. Payment by cheque is not accepted.

The list of allergens is available upon request from our team.

Excessive alcohol consumption is harmful to your health. Please drink responsibly.

The sale of alcohol is prohibited to minors under 18. Proof of age may be required.

Nos Cocktails Signature

JAPAN SPRITZ

25

日本スプリッツ

Douceur, légèreté et fines bulles pour ce spritz à la japonaise. Sucré juste ce qu'il faut, c'est le compagnon idéal du midi au coucher du soleil

Softness, lightness, and fine bubbles, this is a Japanese-style spritz. Just the right touch of sweetness, making it the perfect companion from midday to sunset.

COMPOSITION

Liqueur de melon, liqueur de pêche japonaise, jus de yuzu, jus de citron, saké pétillant

Melon liqueur, Japanese peach liqueur, yuzu juice, sugar syrup, sparkling Saké



Prix net en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

Une pièce d'identité peut-être exigée.

Net prices in euros, taxes and service included. Payment by cheque is not accepted.

The list of allergens is available upon request from our team.

Excessive alcohol consumption is harmful to your health. Please drink responsibly.

The sale of alcohol is prohibited to minors under 18. Proof of age may be required.

Nos Cocktails Signature

TOKI

25

Une ambiance hivernale en bouche : le whisky s'allie au romarin pour une expérience chaleureuse, boisée et résolument réconfortante

A wintery sensation on the palate : whisky pairs with rosemary for a warm, woody, and deeply comforting experience.

COMPOSITION

Whisky infusé au romarin, frangelico, Soshu, Bitter chocolat

Rosemary infused whisky, frangelico, Soshu, Chocolate Bitter



Prix net en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

Une pièce d'identité peut-être exigée.

Net prices in euros, taxes and service included. Payment by cheque is not accepted.

The list of allergens is available upon request from our team.

Excessive alcohol consumption is harmful to your health. Please drink responsibly.

The sale of alcohol is prohibited to minors under 18. Proof of age may be required.

Cocktail 25th Anniversary

SUNSET

22 €

Une création fraîche et délicate, où les notes florales s'entrelacent avec une pointe d'acidité pour donner un cocktail léger, élégant et très rafraîchissant, parfait pour une dégustation tout en finesse.

A fresh and delicate creation, where floral notes intertwine with a hint of acidity to deliver a light, elegant and highly refreshing cocktail, perfect for a refined tasting experience.

COMPOSITION

Vodka Wyborowa, Vin rosé, Whispering Angel, Sirop de rose, Jus de citron jaune, Allongé au tonic à la fleur de sureau Fever-Tree

Wyborowa vodka, Whispering Angel rosé wine, rose syrup, fresh lemon juice, topped up with Fever-Tree elderflower tonic



Prix net en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

Une pièce d'identité peut-être exigée.

Net prices in euros, taxes and service included. Payment by cheque is not accepted.

The list of allergens is available upon request from our team.

Excessive alcohol consumption is harmful to your health. Please drink responsibly.

The sale of alcohol is prohibited to minors under 18. Proof of age may be required.

Pink Cocktail

À l'occasion d'Octobre Rose, nous soutenons une association engagée dans la lutte contre le cancer du sein.

Si vous le souhaitez, vous aurez la possibilité de reverser 1 € ou plus à l'association lors de la commande de notre cocktail signature Pink October

On the occasion of Pink October, we are supporting an association dedicated to the fight against breast cancer.

If you wish, you will have the opportunity to donate €1 or more to the association when ordering our signature Pink October cocktail.

PINK OCTOBER

25

Une création délicate aux notes de cranberry, framboise et fleur de sureau, imaginée spécialement pour Octobre Rose

A delicate fragrance with notes of cranberry, raspberry and elderflower, created especially for Pink October.

COMPOSITION

Gin premium, Liqueur de fleur de sureau, Jus de cranberry, Jus de citron frais, Sirop de framboise maison, Aquafaba

Premium gin, elderflower liqueur, cranberry juice, fresh lemon juice, homemade raspberry syrup, aquafaba



OU/OR

19

PINK BLOOM

Jus de cranberry, Purée de framboise, Jus de citron, Sirop de rose, Bloom sans alcool

Cranberry juice, Raspberry purée, Lemon juice, Rose syrup, Non-alcoholic Bloom

Winter Glow Pop-up by



X



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

Pour sublimer la magie des fêtes, l'Anantara Plaza Nice Hotel s'associe à la prestigieuse Maison Louis Roederer pour vous proposer une coupe de champagne accompagnée de trois créations imaginées pour révéler toute la richesse et la finesse de ses cuvées.

To enhance the magic of the festive season, Anantara Plaza Nice Hotel has partnered with the prestigious Maison Louis Roederer to offer a glass of champagne accompanied by three creations specially crafted to reveal the richness and finesse of its cuvées.

UNE COUPE, TROIS CRÉATIONS :

25 €

MILLE-FEUILLE DE FOIE GRAS | FOIE GRAS MILLE-FEUILLE

DESCRIPTION
DESCRIPTION

PAIN D'ÉPICES, LARD DE COLONNATA

GINGERBREAD, COLONNATA LARD

DESCRIPTION
DESCRIPTION

MACARON AU CAVIAR | CAVIAR MACARON

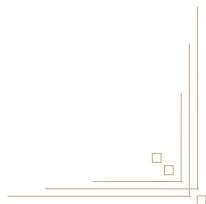
DESCRIPTION
DESCRIPTION

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE



SEEN

Les Classiques



Cocktails Classiques

ARMY & NAVY GIN, JUS DE CITRON JAUNE, SIROP D'ORGEAT GIN, LEMON JUICE, ORGEAT SYRUP	22
NAKED & FAMOUS MEZCAL, CHARTREUSE JAUNE, APEROL, JUS DE CITRON VERT MEZCAL, YELLOW CHARTREUSE, APEROL, LIME JUICE	22
LAST WORD GIN, CHARTREUSE VERTE, MARASCHINO, JUS DE CITRON VERT GIN, GREEN CHARTREUSE, MARASCHINO, LIME JUICE	22
MOJITO BACARDI, CITRON VERT, SUCRE, MENTHE, EAU GAZEUSE BACARDI, LIME, SUGAR, MINT, SPARKLING WATER	22
OLD CUBAN RHUM BRUN, CITRON VERT, MENTHE, SIROP DE SUCRE, CHAMPAGNE BROWN RUM, LIME, MINT, SUGAR SYRUP, CHAMPAGNE	22
CAÍPIRINHA CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE CACHAÇA, LIME, SUGAR	22
MAI TAI RHUM BLANC, RHUM AMBRÉ, COINTREAU, SIROP D'ORGEAT, CITRON VERT WHITE RUM, AMBER RUM, COINTREAU, ORGEAT SYRUP, LIME	22
PORNSTAR MARTINI VODKA, FRUITS DE LA PASSION, CITRON VERT VANILLE, SHOT DE CHAMPAGNE VODKA, PASSION FRUIT, VANILLA LIME, SHOT OF CHAMPAGNE	22
EXPRESSO MARTINI VODKA, KALHUA, EXPRESSO, SUCRE VODKA, KALHUA, ESPRESSO, SUGAR	22
TOM COLLINS GIN, CITRON JAUNE, SUCRE, EAU GAZEUSE GIN, LEMON, SUGAR, SPARKLING WATER	22
FRENCH 75 GIN, CITRON JAUNE, SUCRE, CHAMPAGNE GIN, LEMON, SUGAR, CHAMPAGNE	22
MOSCOW/LONDON/MEXICAN MULE VODKA/GIN/TEQUILA, CITRON VERT, GINGER BEER VODKA/GIN/TEQUILA, LIME, GINGER BEER	22
NEGRONI GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROUGE GIN, CAMPARI, RED VERMOUTH	22

	CLOVER CLUB GIN, FRAMBOISE, CITRON JAUNE, SUCRE GIN, RASPBERRY, LEMON, SUGAR	22
◆	SOUTHSIDE GIN, MENTHE, CITRON, SUCRE GIN, MINT, LEMON, SUGAR	22
	AMARETTO/WHISKY/PISCO SOUR AMARETTO/WHISKY/PISCO, CITRON, SUCRE, ANGOSTURA BITTERS AMARETTO/WHISKY/PISCO, LEMON, SUGAR, ANGOSTURA BITTERS	22
	PALOMA TEQUILA, PAMPLEMOUSSE, CITRON, SUCRE, EAU GAZEUSE TEQUILA, GRAPEFRUIT, LEMON, SUGAR, SPARKLING WATER	22
	OLD FASHIONED BOURBON, ANGOSTURA BITTERS, SUCRE BOURBON, ANGOSTURA BITTERS, SUGAR	22
	BLOODY MARY VODKA, JUS DE TOMATE, CITRON, ÉPICES VODKA, TOMATO JUICE, LEMON, SPICES	22
	COSMOPOLITAIN VODKA, CANNEBERGE, COINTREAU, CITRON VERT VODKA, CRANBERRY, COINTREAU, LIME	22
◆	DRY MARTINI VODKA OU GIN, VERMOUTH SEC, OLIVE VODKA OR GIN, DRY VERMOUTH, OLIVE	22
	DIRTY MARTINI VODKA OU GIN, DRY VERMOUTH, OLIVE, SAUMURE VODKA OR GIN, DRY VERMOUTH, OLIVE, BRINE	22
	BLOOD AND SAND WHISKY, HEERING, JUS D'ORANGE, VERMOUTH ROUGE WHISKY, HEERING, ORANGE JUICE, RED VERMOUTH	22
	HEMINGWAY DAÏQUIRI RHUM BLANC, JUS DE PAMPLEMOUSSE, JUS DE CITRON VERT, LIQUEUR LUXARDO WHITE RUM, GRAPEFRUIT JUICE, LIME JUICE, LUXARDO LIQUOR	22
	MIDORI SOUR JUS DE CITRON VERT, JUS D'ANANAS, SUCRE LIME JUICE, PINEAPPLE JUICE, SUGAR	22
	DARK & STORMY RHUM PLANTATION DARK, JUS DE CITRON, GINGER BEER PLANTATION DARK RUM, LEMON JUICE, GINGER BEER	22
	LA VIE EN ROSE WHISPERING ANGEL, HIBISCUS, GIN MISTRAL WHISPERING ANGEL, HIBISCUS, GIN MISTRAL	22

Spritz

APEROL SPRITZ APEROL, SODA, PROSECCO APEROL, SODA, PROSECCO	19	◆
CAMPARI SPRITZ CAMPARI, SODA, PROSECCO CAMPARI, SODA, PROSECCO	19	
HUGO SPRITZ SAINT-GERMAIN, SODA, PROSECCO, COINTREAU, MENTHE SAINT-GERMAIN, SODA, PROSECCO, COINTREAU, MINT	19	
EROS SPRITZ RAMAZOTTI ROSATO, SODA, PROSECCO RAMAZOTTI ROSATO, SODA, PROSECCO	19	
LIMONCELLO SPRITZ DOLCE RIVIERA LIMONCELLO, SODA, PROSECCO LIMONCELLO, SODA, PROSECCO	19	

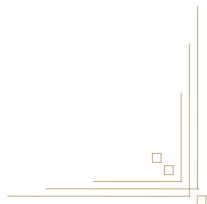
Gin & Tonic

SEEN TONIC BOMBAY SAPPHIRE, CITRON VERT LIME & FEVER TREE INDIAN TONIC	20	◆
BAMBOO AKORI, ZESTE CITRON JAUNE ET VERT LEMON AND LIME ZEST & FEVER TREE INDIAN TONIC	22	
XP HENDRICK'S HENDRICK'S, CONCOMBRE CUCUMBER & FEVER TREE MEDITERRANEAN	23	
PIONNIER CITADELLE ORIGINAL, ZESTE CITRON JAUNE LEMON ZEST & FEVER TREE INDIAN TONIC	23	
MINE MARE MARE, ROMARIN, OLIVE ROSEMARY, OLIVE / OLIVE & FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC	23	
BACK TO 10 TANQUERAY N°10, PAMPLEMOUSSE GRAPEFRUIT & FEVER TREE TONIC	23	
FOREST 47 MONKEY 47, ZESTE DE CITRON JAUNE LEMON ZEST, BAIES / BERRIES & FEVER TREE ELDERFLOWER	23	
CÔTE D'AZUR 44° N & FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC, CARDAMOME, GENIÈVRE 44° N & FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC, CARDAMOM, GENEVER	29	



SEEN

Les Mocktails



Nos Mocktails Signature

FRESH "SEEN"

NONA GIN SANS ALCOOL, ESPUMA DE CITRON GINGEMBRE

NON-ALCOHOLIC NONA GIN, LEMON GINGER ESPUMA

18

SPRITZ OR NOT SPRITZ

NONA APEROL INFUSÉ VANILLE, MARTINI VIBRANTE, GINGER ALE

NONA APEROL INFUSED VANILLA, MARTINI VIBRANTE, GINGER ALE

18

EXOTIQUE

MANGUE ET PASSION, VANILLE, CITRON VERT, GINGER BEER

MANGO AND PASSION FRUIT, VANILLA, LIME, GINGER BEER

18

VIRGIN MOJITO

MENTHE, CITRON VERT, SUCRE, JUS DE POMME, GINGER ALE

MINT, LIME, SUGAR, APPLE JUICE, GINGER ALE

18

VIRGIN COLADA

NOIX DE COCO, CITRON VERT, ANANAS, SIROP DE VANILLE

COCONUT, LIME, PINEAPPLE, VANILLA SYRUP

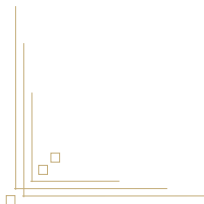
18

VIRGIN SEX ON THE BEACH

JUS D'ORANGE, JUS DE CANNEBERGE, SIROP DE PÊCHE

ORANGE JUICE, CRANBERRY JUICE, PEACH SYRUP

18

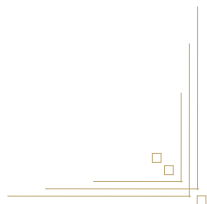




SEEN

Les Alcools

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE



Apéritifs

LILLET BLANC 6 CL	12
CAMPARI 6 CL	12
SUZE 6 CL	12
FERNET BRANCA 6 CL	12
RICARD/PASTIS 51 4 CL	12
MARTINI ROUGE/BLANC/DRY 6 CL	12

Gins

4 CL

BOMBAY SAPPHIRE - ANGLETERRE	15
MISTRAL ROSE - FRANCE	17
AKORI - JAPON	18
HENDRICK'S - ÉCOSSE	18
G'VINE FLORAISON - FRANCE	19
GIN MARE - ESPAGNE	19
TANQUERAY NO.10 - ÉCOSSE	20
MONKEY 47 - ALLEMAGNE	22

Vodkas

4 CL

KETTEL ONE - HOLLANDE	15
BELVEDERE - POLOGNE	18
GREY GOOSE - FRANCE	20
STOLICHNAYA ELIT - RUSSE	20
ABSOLUT ELIX - SUÈDE	20

Rhums

4 CL



HAVANA CLUB 3 ANS - CUBA	14
HAVANA CLUB 7 ANS - CUBA	16
TROIS RIVIÈRES - MARTINIQUE	16
PLANTATION DARK - BARBADE	16
DIPLOMATICO - VENEZUELA	17
BUMBU XO - BARBADE	18
EMINENTE 7 ANS - CUBA	20
DON PAPA - PHILIPPINES	22
XO GOUVERNEUR - SAINT-MARTIN	22
SANTA TERRESA 1786 - VENEZUELA	23
ZACAPA 23 - GUATEMALA	25
ZACAPA XO - GUATEMALA	38



Tequilas - Mezcal

4 CL

PATRÓN SILVER	16
PATRÓN ANEJO	18
PATRÓN RESPOSADO	20
PATRÓN PLATINIUM	38
DON JULIO 1942	42

Whisky Bourbon

4 CL

WOODFORD RESERVE	19
ANGEL'S ENVY	21



Whisky Tennessee

4 CL

JACK DANIEL'S

15

Whisky Scotch blend

4 CL

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

17

CHIVAS 12 ANS

17

CHIVAS 18 ANS

20

ROYAL SALUTE 21

32

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

60

Whisky Single malt

4 CL

ABERLOUR

18

Whisky Islay

4 CL

LAGAVULIN

19

Whisky Speyside

4 CL

GLENFIDDICH 18

27

Whisky Japonais

4 CL

NIKKA FROM THE BARREL	16
TOKI	18
NIKKA COFFEY GRAIN	23

Whisky Français

4 CL

ROZELIEURS	16
BELLEVOYE TRIPLE MALT	16
BELLEVOYE GRAND CRU	19

Digestifs

6 CL

LIMONCELLO - ITALIE	12
BAILEYS - IRLANDE	12
AMARETTO DISARONNO - ITALIE	12
GET 27/31 - FRANCE	13
COINTREAU - FRANCE	13
AMARO AVERNA - ITALIE	14
CHARTREUSE VERTE - FRANCE	15
CHARTREUSE JAUNE - FRANCE	15
GRAND MARNIER CORDON ROUGE - FRANCE	15

Eaux de Vie

4 CL

GRAPPA	14
EAU DE VIE POIRE	14
SAMBUCA	14
PISCO	14

Porto

6 CL

PORTO ROZES TAWNY

12

PORTO ROZES BLANC

12

Cognacs

4 CL

HENNESSY VS

18

MARTELL VSOP

22

HENNESSY PARADIS

180

REMY MARTIN LOUIS XIII

350

Bières en Bouteille | Bottled Beers

33 CL

CORONA

10

FADA BLANCHE - BIÈRE LOCALE

10

FADA IPA - BIÈRE LOCALE

10

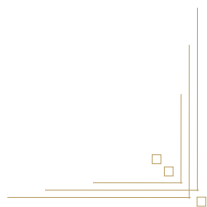
HEINEKEN 0.0

10



= SEEN =
Les Softs

= SEEN =
RESTAURANT & BAR
WE DELIVER
NICE



Sodas

COCA-COLA 33 CL	12
COCA-COLA ZÉRO 33 CL	12
ICE TEA 25 CL	12
ORANGINA 33 CL	12
GINGER BEER 20 CL	10
GINGER ALE 20 CL	10
FEVER TREE TONIC WATER 20 CL	10
PERRIER 33 CL	12
RED BULL 25 CL	12

Jus de Fruits | Fruit Juice

25 CL

ABRICOT APRICOT	11
ANANAS PINEAPPLE	11
ORANGE	11
PAMPLEMOUSSE GRAPEFRUIT	11
POMME APPLE	11
TOMATE TOMATO	11

Jus de Fruits Frais | Fresh Fruit Juice

33 CL

ORANGE	14
PAMPLEMOUSSE GRAPEFRUIT	14
CITRON LEMON	14

Les Eaux | Waters

1 L

EAU PLATE VITTEL STILL WATER VITTEL	12
EAU MICRO-FILTREE MICRO-FILTERED WATER	6
EAU PÉTILLANTE BADOIT SPARKLING WATER BADOIT	12

Les Boissons Chaudes | Hot Drinks

CAFÉS | COFFEES

ESPRESSO	8
DOUBLE ESPRESSO	12
CAPPUCCINO	12
CAFÉ AU LAIT LATTE	12
CAFÉ ALLONGE LONG COFFEE	12
CAFÉ NOISETTE MACCHIATO	12
DÉCAFÉINÉ DECAFFEINATED	12

CHOCOLAT CHAUD | HOT CHOCOLATE

12

THÉS & INFUSIONS JING TEA | TEAS & HERBAL JING TEA

10

THÉ NOIR ENGLISH BREAKFAST BLACK TEA ENGLISH BREAKFAST
THÉ NOIR EARL GREY BLACK TEA EARL GREY
THÉ NOIR DARJEELING BLACK TEA DARJEELING
THÉ VERT SENCHA GREEN TEA SENCHA
THÉ VERT JADE SWORD GREEN TEA JADE SWORD
THÉ BLANC JASMIN WHITE TEA WITH JASMINE
INFUSION CAMOMILLE CHAMOMILE INFUSION
INFUSION MENTHE POIVRÉE PEPPERMINT INFUSION
INFUSION CITRONNELLE & GINGEMBRE LEMONGRASS & GINGER INFUSION
INFUSION CASSIS & HIBISCUS BLACKCURRANT & HIBISCUS INFUSION

Boissons faible alcool | Low-alcohol beverages

33 CL

KOMBUCHA KYO CITRON GINGEMBRE BIO	12
PANACHÉ MAISON	12

= SEEN =

Food Menu



PROFITEZ DE NOTRE SÉLECTION FINGER FOOD DE 15H00 À 19H00
ENJOY OUR FINGER FOOD SELECTION FROM 3 PM TO 7 PM

SEEN TACOS (1 UNIT) 22

CEVICHE DE POISSON, GUACAMOLE, TOBIKO, MAYONNAISE JAPONAISE, CORIANDRE, POUSSES DE NORI
FRESH DAILY FISH CEVICHE, GUACAMOLE, TOBIKO, JAPANESE MAYONNAISE, CILANTRO CRESS, NORI

SALADE CAESAR | CAESAR SALAD 27

SUCRINE, SUPRÊME DE VOLAILLE, PARMESAN, ESTRAGON
SUCRINE LETTUCE, CHICKEN SUPREME, PARMESAN CHEESE, TARRAGON

SALADE CRUNCH | CRUNCH SALAD 19

LAITUE ICEBERG, ALGUES NORI, GRAINES DE TOURNESOL, SAUCE CROQUANTE
ICEBERG LETTUCE, NORI KIZAMI 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 ET TRUFFE NOIRE
MUSHROOMS, IVORY SAUCE AND BLACK TRUFFLE

TARTARE DE BOEUF A LA TRUFFE | TRUFFLE BEEF 31

TARTAR
MILLE-FEUILLE DE POMME DE TERRE CROUSTILANT | CRISPY POTATO MILLEFEUILLE

CRABE ROLL | CRAB ROLL 26

BRIOCHE TIÈDE, CHAIR DE TOURTEAU & SPICY MAYO
WARM BRIOCHE, CRAB MEAT & SPICY MAYO

TAPIOCA CROUSTILLANT | CRISPY TAPIOCA 20

FROMAGE AFFINÉ, CONDIMENT GOYAVE
CURED CHEESE, GUAVA CONDIMENT

2 PIÈCES | 2 UNITS

CROQUETTES D'AGNEAU | LAMB CROQUETTES 21

CHUTNEY DE MANGUE | MANGO CHUTNEY
2 PIÈCES | 2 UNITS

ASSIETTE DE FROMAGE AFFINÉS 20
A SELECTION OF AGED CHEESES

JAMBON BELLOTA 100% IBÉRIQUE | BELLOTA 29

HAM 100% IBERIAN
ACCOMPAGNÉ DE CROSTINIS TOMATÉS | SERVED WITH TOMATO CROSTINIS.

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



SEENDAE SUNDAE

SAUCE CHOCOLAT, CARAMEL, POP-CORN, CROUSTILLANT PRALINÉ
CHOCOLATE SAUCE, CARAMEL, POP CORN, CRISPY PRALINE

21

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES

EXOTIC FRUIT SALAD

SIROP AUX BAIES DE GOJI, SORBET MANGUE | GOJI BERRY SYRUP, MANGO SORBET

15

SÉLECTION DE PÂTISSERIES PHILIPPE TAYAC

PHILIPPE TAYAC PASTRY SELECTION

17

GLACE | GELATO SEEN

2 BOULES | 2 SCOOPS

3 BOULES | 3 SCOOPS

CACAHUËTE, CAFÉ, GIANDUJA, MARRON, NOISETTE, PISTACHE, VANILLE, COCO,
SPÉCULOOS

PEANUT, COFFEE, GIANDUJA, CHESTNUT, HAZELNUT, PISTACHIO, VANILLA, COCONUT,
SPECULOOS

9

12

SORBET | SORBET SEEN

2 BOULES | 2 SCOOPS

3 BOULES | 3 SCOOPS

CITRON, MANDARINE, PASSION, MANGUE | LEMON, TANGERINE, PASSION FRUIT, MANGO

9

12

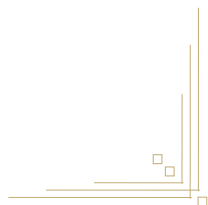
NOUS PRIVILÉGIONS DES PRODUITS LOCAUX ET ISSUS DE SOURCES DURABLES.
WE PRIORITISE LOCAL PRODUCTS SOURCED FROM SUSTAINABLE SOURCES.

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

Cigares & Cigarettes



CIGARES

Nicaragua

CAO CONSIGLIERE RED NOTES BOISÉES - PUISSANCE MOYENNE - 30-40 MINUTES DE DÉGUSTATION WOODY NOTES - MEDIUM INTENSITY - 30-40 MINUTES TASTING TIME	20
MACANUDO INSPIRADO WHITE NOTES VÉGÉTALES - PUISSANCE MODÉRÉE - 30 MINUTES DE DÉGUSTATION VEGETAL NOTES - MODERATE INTENSITY - 30 MINUTES TASTING TIME	16
CAO GOLD ROBUSTO NOTES CACAO, CÈDRE, CANNELLE - PUISSANCE MOYENNE - 30-40 MINUTES DE DÉGUSTATION COCOA, CEDAR, CINNAMON NOTES - MEDIUM INTENSITY - 30-40 MINUTES TASTING TIME	18
ALEC BRADLEY PROJECT NOTES DE CACAO, MIEL, NOISETTE - PUISSANCE MOYENNE - 30-40 MINUTES DE DÉGUSTATION COCOA, HONEY, HAZELNUT NOTES - MEDIUM INTENSITY - 30-40 MINUTES TASTING TIME	16
DIESEL CASK AGED GRAND NOTES BOISÉES, CHOCOLATÉES, FRUITÉES- PUISSANCE MOYENNE - 40-50 MINUTES DE DÉGUSTATION COCOA, HONEY, HAZELNUT NOTES - MEDIUM INTENSITY - 30-40 MINUTES TASTING TIME	30
HORACIO NOTES CHOCOLAT, BOIS TOASTÉ, CAFÉ, CUIR DOUX - PUISSANCE MOYENNE- 80-10 MINUTES DE DÉGUSTATION NOTES CHOCOLATE, TOASTED WOOD, COFFEE, SOFT LEATHER - MEDIUM STRENGTH- 80-100 MINUTES TASTING TIME	40
CAO PILON ROBUSTO NOTES LÉGÈRES DE CANNELLE ET DE CARAMEL - PUISSANCE MOYENNE- 30-40 MINUTES DE DÉGUSTATION LIGHT NOTES OF CINNAMON AND CARMEL - MEDIUM STRENGTH-30-40 MINUTES TASTING TIME	28
JOHNNY TOBACCONAUT NOTES DE NOISETTE, CÈDRE, CACAO, CAFÉ - PUISSANCE MOYENNE - 60-80 MINUTES DE DÉGUSTATION NOTES OF HAZELNUT, CEDAR, COCOA, COFFEE - MEDIUM STRENGTH - 60-80 MINUTES TASTING TIME	20
OLIVA CONNECTICUT RESERVE ROBUSTO NOTES DE CRÈME, BOIS BLOND, NOIX, OIVRE DOUX - PUISSANCE LÉGÈRE- 45-60 MINUTES DE DÉGUSTATION NOTES OF CREAM, LIGHT WOOD, WALNUT, SWEET APPLE - LIGHT BODY - 45-60 MINUTES TASTING TIME	20
OLIVA SERIE V MELANIO NOTES CACAO AMER, TERRE, POIVRE NOIR, CUIR - PUISSANCE MOYENNE - 70 À 90 MINUTES DE DÉGUSTATION NOTES OF BITTER COCOA, EARTH, BLACK PEPPER, LEATHER - MEDIUM STRENGTH - 70 À 90 MINUTES TASTING TIME	42
OLIVA SERIE V DOUBLE NOTES CAFÉ, CHOCOLAT NOIR, BOIS, ÉPICE - PUISSANCE FORTE - 60-80 MINUTES DE DÉGUSTATION NOTES OF COFFEE, DARK CHOCOLATE, WOOD, SPICE - STRONG FLAVOUR- 60-80 MINUTES TASTING TIMES	30

Équateur | Ecuador

SAN PEDRO ECUADOR

NOTES BOISÉES - PUISSANCE MOYENNE - 30-40 MINUTES DE DÉGUSTATION
WOODY NOTES - MEDIUM INTENSITY - 30-40 MINUTES TASTING TIME

18

Cameroon

CAO CAMEROON PERFECTO

NOTES CACAO, CÉDRE, CANNELLE - PUISSANCE MOYENNE - 30 MINUTES DE DÉGUSTATION
COCOA, CEDAR, CINNAMON NOTES - MEDIUM INTENSITY - 30 MINUTES TASTING TIME

20

République Dominicaine | Dominican Republic

EL CREDITO SERIE R6

NOTES BOISÉES - PUISSANCE MOYENNE - 30-40 MINUTES DE DÉGUSTATION
WOODY NOTES - MEDIUM INTENSITY - 30-40 MINUTES TASTING TIME

29

BALMOREL PURO DOMINICANA

NOTES BOISÉES - PUISSANCE MOYENNE - 30-40 MINUTES DE DÉGUSTATION
WOODY NOTES - MEDIUM INTENSITY - 30-40 MINUTES TASTING TIME

21

Cuba

HOYO DE MONTERREY EPIPURE N°2

NOTES MIEL, NOISETTE, CÉDRE, FLEURS SÈCHÉES - PUISSANCE LÉGÈRE - 50-70 MINUTE DE DÉGUSTATION
NOTES OF HONEY, HAZELNUT, CEDAR, DRIED FLOWERS - LIGHT STRENGTH - 50-70 MINUTES TASTING TIME

60

CIGARETTES

MARLBORO LIGHT

26

MARLBORO RED

26

VOGUE MINT

26

VOGUE BLEUE

26

Selon l'article R-3353-2 du code de la santé publique
«Le fait pour les débitants de boissons de donner à boire
à des gens manifestement en état d'ébriété ou ayant consommé
une trop grande quantité d'alcool, ou de les recevoir dans leur établissement est
puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4ème classe.»
En conséquence, et afin de préserver la tranquillité et la santé de notre
clientèle, la direction se réserve le droit de refuser de servir de l'alcool à des
clients dont elle considérerait qu'ils sont en état d'ébriété ou ayant trop consommé de
boissons alcoolisées.

Pursuant to public health code art R-3353-2
«The fact for licensed operators
to serve alcoholic beverages to people who are obviously intoxicated or who
have consumed too much alcohol, or to accept them in their establishment is
punishable by a fine for the amount provided for 4th class contraventions.»
Consequently, and in order to preserve the tranquility and health of our
customers, the management reserves the right to refuse to serve alcohol to
clients who are considered intoxicated or who have consumed too much
Alcohol.
ho have consumed too much
Alcohol.