

# À Partager

**L'ESCARGOT** (6 PIÈCES/12 PIÈCES) 21€/40€  
ANCHOIS, AIL, THYM, BEURRE, VIN BLANC, HUILE D'OLIVE

**CARPACCIO DE POULPE** 25€  
POIVRONS ROUGES, TOMATES, CORIANDRE, CIBOULETTE, OIGNONS ROUGE, CITRON VERT

**CARPACCIO DE BETTERAVE** 24€  
FETA, ANETH, JUS D'ORANGE, CÂPRE, MACADAMIA, CARAMÉLISÉ, CRESSON

**SEEN TACOS "PÊCHE DU JOUR"** 23€  
AVOCAT, MAYONNAISE WASABI, GRENADE, ŒUFS DE POISSON, CHOUX, POISSON DU JOUR

**LA PISSALADIÈRE** 13€  
OIGNONS, ANCHOIS, OLIVES, PISSALAT

**TERRINE DE FOIE GRAS AU CACAO** 32€  
OIGNONS CONFITS, GRIOTTE, TOAST

**VITELLO TONNATO** 26€  
FILLET DE VEAU, THON, CÂPRES, CITRON, CROUTONS, PICKLES D'OIGNONS ROUGES

**FARCIS NIÇOIS** 35€  
(4 PIÈCES)  
OIGNON, AUBERGINE, COURGETTE, POIVRON, OS À MOELLE

**PETITS GYOZAS DE WAGYU** 30€  
(6 PIÈCES)  
POIVRON, AIL, CHAMPIGNON, CURRY VERT

**ŒUF PARFAIT "SEEN"** 32€  
PURÉE DE TRUFFE, CHAMPIGNONS DE SAISON, CIBOULETTE

**BURRATA D.O.P. & CAVIAR** 60€

**CAVIAR**  
PRUNIER TRADITION  
30GR 80€  
50GR 120€  
125GR 290€

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOTRE SÉLECTION POUR EN DÉCOUVRIR D'AVANTAGE: BAERI, OSCIÈTRE, PARIS, HÉRITAGE

# À Tous Moments

**SALADE DE HOMARD TRUFFÉE** 50€  
ASPERGES, POMME CARAMÉLISÉE, AVOCAT, CÉLÉRI ET TRUFFE

**SALADE CROQUANTE** 19€  
LAITUE ICEBERG, ALGUES NORI, GRAINES DE TOURNESOL ET SAUCE CROUSTILLANTE

**GNOCCHI CROUSTILLANTS À LA CAPRESE** 25€  
CHERRY TOMATOES, STRACCIATELLA, PESTO

**LINGUINI À LA TRUFFE** 49€  
PARMESAN, SAUCE TRUFFÉE, CIBOULETTE

**RAVIOLI À LA DAUBE DE BŒUF** 38€  
GIROLLES, ARTICHAUTS, CHÂTAIGNES, KUMQUATS CONFITS

**SPAGHETTI AU HOMARD** 99€  
TOMATES CONFITES, BISQUE, ANETH ET CORIANDRE

**RIGATONI FAÇON "RIVIERA"** 25€  
AUBERGINES, TOMATES, COURGETTES, BASILIC, PARMESAN

# Spécialités du Chef

**ROLL'S DE HOMARD** (2 PIÈCES)  
SALADE DE CHOU, POMMES VERTES, MAYONNAISE WASABI, TOBIKOS, CIBOULETTE  
36€

**ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE**  
CHIPS D'AIL, BAIES ROSES, CIBOULETTE  
90€

# Poissons du Marché

**LA PÊCHE DU JOUR GRILLÉE** 12€/100GR

**SOUPE DE POISSONS DE ROCHE** 49€  
ROUILLE, CHIPS SOCCA, POMME DE TERRE SAFRANÉES FENOUILS

**CABILLAUD** 59€  
CABILLAUD MARINÉ, MISO, SAKÉ, LÉGUMES DE SAISON, CRÈME DE CÉLÉRI

**NOIX DE SAINT-JACQUES (CAVIAR EN OPTION 15 EURO EN SUPPLEMENT)** 61€  
CHOU-FLEUR, POMME VERTE, PANAIS, LARD CRISPY

**GAMBAS GRILLÉE** 58€  
BEURRE BLANC AU CITRON CÉDRAT

# Viandes

**CÔTELETTES D'AGNEAU À LA MILANAISE** 55€  
CARRÉ D'AGNEAU, MENTHE, MOUTARDE

**WAGYU EN TAGLIATA** 75€  
FAUX FILET, SAUCE "CHIMICHURRI"

**FILET DE BŒUF** 55€  
"OLIVIER" SAUCE, AIL, CRÈME, LAURIER, POIVRE NOIR

**WAGYU CHEESEBURGER** 38€  
CHEDDAR, OIGNONS CONFITS, CORNICHONS, FRITES

**VOLAILLE GRILLÉE FAÇON "SEEN"** 39€  
MISO, KIMUCHI

# Garnitures

**PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE** 15€

**FRITES** 10€

**LÉGUMES DE SAISON** 13€

**RIZ "RICO"** 15€  
DÂTTES, HARICOT VERT, ASPERGES ET AMANDES TORRÉFIÉES

**JEUNES POUSSÉS D'EPINARDS SAUTÉS** 10€

# Pour les Enfants

**PÂTES AUX SUGGESTIONS DU CHEF** 25€

**POISSON DU JOUR 100GR** 25€

**STEAK HACHÉ** 25€

**NUGGETS** 25€

**GARNITURE AU CHOIX**

# Dessert

**TARTE "SEEN" (2 PERSONNES)** 24€  
FRUITS DES BOIS, GLACE VANILLE

**SOUFFLÉ AU "DULCE DE LECHE"** 18€  
SORBET GOYAVE

**CHEESECAKE YUZU** 15€  
GRANITÉ FRAMBOISE ET SÉSAME NOIR

**BANANA BREAD** 15€  
BANANE, CACAHUËTES, CRUMBLE CANNELLE, SORBET COCO

**FONDANT CHOCOLAT ET POIVRE SICHUAN** 15€  
CRUMBLE CACAO, TUILE AU POIVRE SICHUAN, SORBET PASSION

**ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS (3 BOULES)** 15€

**SALADE DE FRUITS DE SAISON** 15€

**SEEN**  
RESTAURANT & BAR  
BY OLIVIER

VEGETARIEN SANS GLUTEN

## Entrées

<b>TARTARE SEEN</b>	110€
THON BLUEFIN, DUXELLES DE CHAMPIGNONS, VENTRECHE DE THON, TRUFFE ET CAVIAR ACCOMPAGNÉ D'UN OS À MOELLE	
<b>SPRING ROLLS DE HOMARD</b>	40€
HOMARD, MANGUE, AVOCAT, ÉPINARD, CAROTTE, CONCOMBRE, CORIANDRE, OIGNON PICKLES, ENVELOPPÉ DANS UNE FEUILLE DE RIZ	
<b>PATTES DE CRABE GRILLÉES AU BEURRE BLANC DE MISO</b>	85€
CRABE, BEURRE BLANC AU MISO, HERBES, TOMATES ET VINAIGRE JAPONAIS	
<b>EDAMAME</b>	10€
TRUFFE, SAUCE PONZU, SEL	
<b>SASHIMI NEW STYLE HAMACHI</b>	15€
CARPACCIO DE SÉRIOLE AU PONZU TRUFFÉ	
<b>HOT SEEN</b>	16€
SAUMON, CREAM CHEESE, CEBETTE ET TERIYAKI	
<b>TATAKI DE THON BLUEFIN</b>	42€
YUZU ET SAUCE MISO ACCOMPAGNÉ D'UNE SALADE WASABI	
<b>SALADE WAKAME</b>	12€
SALADE D'ALGUES WAKAME ET GRAINE DE SÉSAME	

## Makis | Spéciaux

<b>CALIFORNIA (4 PIÈCES)</b>	16€
CREVETTE, SAUMON, CONCOMBRE ET MANGUE	
<b>SPIDER ROLL (4 PIÈCES)</b>	25€
CRABE, SAUMON, POIREAU, AVOCAT ET RADIS	
<b>THON ÉPICÉ (4 PIÈCES)</b>	23€
THON ÉPICÉ ET CHOU CHINOIS	
<b>TIRASHI MAKI (4 PIÈCES)</b>	22€
TEMPURA DE CREVETTES, ASPERGES ET VARIÉTÉ DE POISSONS	
<b>TORO MAKI (4 PIÈCES)</b>	65€
VENTRECHE DE THON ET KING CRAB	
<b>VEGGIE (4 PIÈCES)</b>	12€
CAROTTE, KAMPYO, POMME GRANY, ANETH, CRISPY OGNION, TOGARASHI	
<b>FUTOMAKI (4 PIÈCES)</b>	22€
TAMAGO, KAMPYO, SAUMON, THON, AVOCAT, MASAGO, CONCOMBRE ET RADIS	
<b>UNAGUI ROLL (4 PIÈCES)</b>	27€
ANGUILLE BRAISÉE, FOIE GRAS ET SUNOMONO DE POMME	
<b>KYURI MAKI (7 PIÈCES)</b>	32€
SAUMON, THON, SHRIMP ET ANCHOIS, LE TOUT ENVELOPPÉ DE CONCOMBRE	
<b>TEKKAMAKI (6 PIÈCES)</b>	21€
THON HOSSOMAKI	
<b>SHAKEMAKI (6 PIÈCES)</b>	10€
SAUMON HOSSOMAKI	

## Spécialités Seen

<b>GUNKAN PADRÓN (2 PIÈCES)</b>	12€
SAUMON, GINGEMBRE ET PIMENT PADRÓN	
<b>GUNKAN HOTATE (2 PIÈCES)</b>	15€
THON, SAINT-JACQUES ET VINAIGRETTE SOJA	
<b>GUNKAN ROI (2 PIÈCES)</b>	25€
SAUMON, CRABE ROYAL ET ŒUF DE CAILLE	
<b>GUNKAN AMA EBI (2 PIÈCES)</b>	18€
SÉRIOLE ET CREVETTES DOUCES D'ALASKA	
<b>GUNKAN TORO (2 PIÈCES)</b>	22€
VENTRECHE DE THON, THON, FOIE GRAS ET CHIPS DE POIREAUX	
<b>GUNKAN DE MER (2 PIÈCES)</b>	17€
SAUMON, PALOURDES ET SUNOMONO DE POMME VERTE	
<b>GUNKAN SHIROMI (2 PIÈCES)</b>	16€
POISSON BLANC, ZESTE DE CITRON VERT, GINGEMBRE, CONFIT D'OIGNONS ET LA-YU	
<b>GUNKAN K.O.B. (2 PIÈCES)</b>	20€
WAGYU, FOIE GRAS, OIGNON CONFIT TERIYAKI	

<b>GUNKAN TRUFFÉ (2 UNITS)</b>	21€
SAUMON, CREVETTES, ŒUF DE CAILLE ET TRUFFE NOIRE	
<b>NIGIRI WAGYU</b>	32€
WAGYU AUSTRALIE, ŒUF DE CAILLE CONFIT ET TRUFFE	
<b>NIGIRI NEW STYLE (2 PIÈCES)</b>	12€
SAUMON, GINGEMBRE CONFIT ET SHICHIMI TOGARASHI	
<b>NIGIRI SAUMON ET TRUFFE</b>	17€
SAUMON BRAISÉ, TRUFFE ET FLEUR DE SEL	
<b>NIGIRI TORO ET CAVIAR</b>	28€
VENTRECHE DE THON ET CAVIAR	
<b>NIGIRI COUTEAUX DE MER</b>	16€
COUTEAUX DE MER DANS UN RIZ CROUSTILLANT AUX HERBES ET VINAIGRETTE AUX FRUITS DE MER	
<b>NIGIRI ANGUILE</b>	16€
AVEC OS À MOELLE ET MOUTARDE DJON	

## Nigiri | Traditionnels

<b>SAUMON (2 PIÈCES)</b>	10€
<b>THON BLUEFIN (2 PIÈCES)</b>	16€
<b>TORO (2 PIÈCES)</b>	19€
<b>SÉRIOLE (2 PIÈCES)</b>	16€
<b>DAURADE (2 PIÈCES)</b>	13€
<b>ANGUILLE (2 PIÈCES)</b>	14€
<b>SAINT-JACQUES (2 PIÈCES)</b>	14€

## Sashimi | Traditionnels

<b>SAUMON (5 PIÈCES)</b>	12€
<b>THON BLUEFIN (5 PIÈCES)</b>	19€
<b>TORO (5 PIÈCES)</b>	23€
<b>SÉRIOLE (5 PIÈCES)</b>	18€
<b>DAURADE (5 PIÈCES)</b>	14€
<b>ANGUILLE (5 PIÈCES)</b>	18€
<b>SAINT-JACQUES (5 PIÈCES)</b>	17€

SEEN  
RESTAURANT & BAR  
BY OLIVIER

VEGETARIEN SANS GLUTEN

En cas de restriction ou intolérance alimentaire, n'hésitez pas à contacter l'équipe.

# Desserts

- TARTE "SEEN" (2 PERS)** 24€  
*"SEEN" TARTE*  
FRUITS DES BOIS, GLACE VANILLE  
FOREST FRUITS, VANILLA ICE CREAM
- SOUFFLÉ AU "DULCHE DE LECHE"** 18€  
*"DULCE DE LECHE" SOUFFLE*  
SORBET GOYAVE  
GUAVA SORBET
- CHEESECAKE YUZU** 15€  
*CHEESECAKE YUZU*  
GRANITÉ FRAMBOISE ET SÉSAME NOIR  
RASPBERRY AND BLACK SESAME GRANITA
- BANANA BREAD** 15€  
BANANE, CACAHUËTES, CRUMBLE CANNELLE, SORBET COCO  
BANANA, PEANUTS, CINNAMON CRUMBLE, COCONUT SORBET
- FONDANT CHOCOLAT ET POIVRE SECHUAN** 15€  
*CHOCOLATE FONDANT AND SECHUAN PEPPER*  
CRUMBLE CACAO, TUILE AU POIVRE SICHUAN, SORBET PASSION  
COCOA CRUMBLE, SICHUAN PEPPER TUILE, PASSION FRUIT SORBET
- ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS** 15€  
*ASSORTMENT OF ICE CREAM AND SORBETS*
- SALADE DE FRUITS DE SAISON** 15€  
*SEASONAL FRUIT SALAD*