



SEEN

Les Signatures



Cocktails Signatures

ICE TEA MARTINI	25 €
CORDIAL DE VODKA AU THÉ NOIR, LITCHI, SIROP DE GINGEMBRE, CITRON VERT BLACK TEA VODKA CORDIAL, LYCHEE, GINGER SYRUP, LIME	
COLOSEO	25 €
CAMPARI INFUSÉ AU CAFÉ, GRAPPA INFUSÉ AU KUMQUAT, CHAMBORD COFFEE-INFUSED CAMPARI, KUMQUAT-INFUSED GRAPPA, CHAMBORD	
SAKURA	25 €
SAKE, LITCHI, SIROP DE LAVANDE, CHAMPAGNE SAKE, LYCHEE, LAVENDER SYRUP, CHAMPAGNE	
SICARIO	25 €
TÉQUILA, MEZCAL, CORIANDRE, CITRON VERT, SUCRE ROUX, SODA DE JALAPENO EQUILA, MEZCAL, CORIANDER, LIME, BROWN SUGAR, JALAPENO SODA	
SUMMER GARDEN	25 €
GIN/VODKA INFUSÉ AU TIMUT, LILET BLANC, SIROP DE ROSE, FLEUR D'ORANGER TIMUT-INFUSED GIN/VODKA, WHITE LILLET, ROSE SYRUP, ORANGE BLOSSOM	
SOUTH MEMORY	25 €
GIN, SCHRUB, TOMATE CERISE, BASILIC, CITRON VERT GIN, SCHRUB, CHERRY TOMATO, BASIL, LIME	
INDIAN ROAD	25 €
TÉQUILA INFUSÉE À LA CORIANDRE, LAIT DE COCO AU CURRY, MANGUE, ESPUMA DE GINGEMBRE CITRONNÉ TEQUILA INFUSED WITH CORIANDER, CURRIED COCONUT MILK, MANGO, LEMON GINGER ESPUMA	
RASTA ROCKET	25 €
SAILOR JERRYS, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, SALADE ROQUETTE SAILOR JERRYS, LIME, CANE SUGAR, ROCKET SALAD	
SBH MULE	25 €
RHUM ARRANGÉ, ANANAS ROTIE VANILLE, SIROP DE CANNELLE, FRUIT DE LA PASSION, GINGER BEER RHUM ARRANGÉ, PINEAPPLE ROTIE VANILLA, CINNAMON SYRUP, PASSION FRUIT, GINGER BEER	
FRENCH WEST INDIES	25 €
RHUM ARRANGÉ NOIX DE COCO, COINTREAU INFUSÉ AU TONKA, SIROP D'AGAVE, CITRON VERT ARRANGED COCONUT RUM, TONKA-INFUSED COINTREAU, AGAVE SYRUP, LIME	
FANTASME	25 €
GIN INFUSÉ AU FLEUR BUTTERFLY, SAINT-GERMAIN, CITRON JAUNE, TONIC ELDERFLOWER GIN INFUSED WITH BUTTERFLY FLOWER, SAINT-GERMAIN, LEMON, ELDERFLOWER TONIC	

COCOMERO SPRITZ	25 €
ITALICUS, JUS DE PASTÈQUE, GINGER ALE, PROSECCO ITALICUS, WATERMELON JUICE, GINGER ALE, PROSECCO	
"SEEN" MOSCOW MULE	25 €
VODKA, GINGER BEER, CITRON VERT, ESPUMA, GINGEMBRE, SUCRE VODKA, GINGER BEER, LIME, ESPUMA, LIME, GINGER, SUGAR	

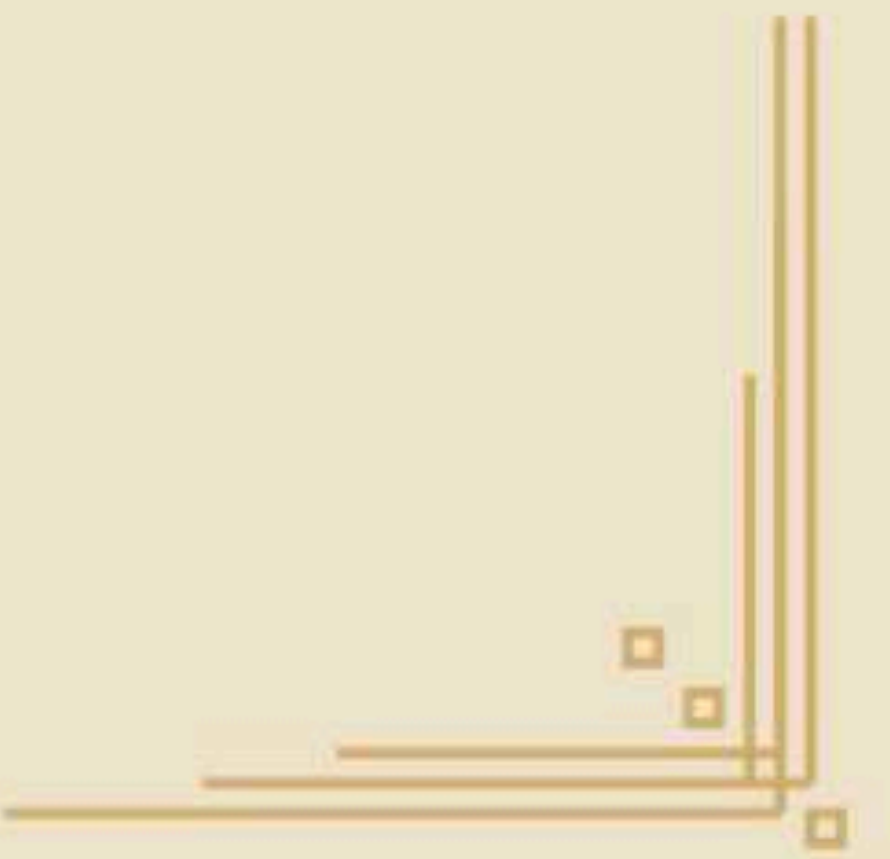
Mocktails Signatures

FRESH "SEEN"	16 €
NONA GIN SANS ALCOOL, ESPUMA DE CITRON GINGEMBRE NON-ALCOHOLIC NONA GIN, LEMON GINGER ESPUMA	
SPRITZ OR NOT SPRITZ	16 €
NONA APEROL INFUSÉ VANILLE, MARTINI VIBRANTE, GINGER ALE NONA APEROL INFUSED VANILLA, MARTINI VIBRANTE, GINGER ALE	
CROCODILE	16 €
JUS DE CONCOMBRE, POIVRE DE TIMUT, JUS DE POMME, SIROP DE FALERMUM CUCUMBER JUICE, TIMUT PEPPER, APPLE JUICE, FALERMUM SYRUP	
EXOTIQUE	16 €
MANGUE ET PASSION, VANILLE, CITRON VERT, GINGER BEER MANGO AND PASSION FRUIT, VANILLA, LIME, GINGER BEER	



SEEN
Les Classiques

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE



Cocktails Classiques

ARMY & NAVY	19 €
GIN, JUS DE CITRON JAUNE, SIROP D'ORGEAT GIN, LEMON JUICE, ORGEAT SYRUP	
NAKED & FAMOUS	19 €
MEZCAL, CHARTREUSE JAUNE, APEROL, JUS DE CITRON VERT MEZCAL, YELLOW CHARTREUSE, APEROL, LIME JUICE	
LAST WORD	19 €
GIN, CHARTREUSE VERTE, MARASCHINO, JUS DE CITRON VERT GIN, GREEN CHARTREUSE, MARASCHINO, LIME JUICE	
MOJITO	19 €
BACARDI, CITRON VERT, SUCRE ROUX, MENTHE, EAU GAZEUSE BACARDI, LIME, BROWN SUGAR, MINT, SPARKLING WATER	
CAÏPIRINHA	19 €
CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE ROUX CACHAÇA, LIME, BROWN SUGAR	
MAI TAI	19 €
RHUM BLANC, RHUM AMBRÉ, COINTREAU, SIROP D'ORGEAT, CITRON VERT WHITE RUM, AMBER RUM, COINTREAU, ORGEAT SYRUP, LIME	
PORNSTAR MARTINI	19 €
VODKA, FRUITS DE LA PASSION, CITRON VERT VANILLE, SHOT DE CHAMPAGNE VODKA, PASSION FRUIT, VANILLA LIME, SHOT OF CHAMPAGNE	
EXPRESSO MARTINI	19 €
VODKA, KALHUA, EXPRESSO, SUCRE VODKA, KALHUA, ESPRESSO, SUGAR	
TOM COLLINS	19 €
GIN, CITRON JAUNE, SUCRE, EAU GAZEUSE GIN, LEMON, SUGAR, SPARKLING WATER	
FRENCH 75	19 €
GIN, CITRON JAUNE, SUCRE, CHAMPAGNE GIN, LEMON, SUGAR, CHAMPAGNE	
MOSCOW/LONDON/MEXICAN MULE	19 €
VODKA/GIN/TÉQUILA, CITRON VERT, GINGER BEER VODKA/GIN/TEQUILA, LIME, GINGER BEER	
NEGRONI	19 €
GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROUGE GIN, CAMPARI, RED VERMOUTH	
CLOVER CLUB	19 €
GIN, FRAMBOISE, CITRON JAUNE, SUCRE GIN, RASPBERRY, LEMON, SUGAR	
SOUTHSIDE	19 €
GIN, MENTHE, CITRON, SUCRE GIN, MINT, LEMON, SUGAR	

AMARETTO/WHISKY/PISCO SOUR	19 €
AMARETTO/WHISKY/PISCO, CITRON, SUCRE, ANGOSTURA BITTERS	
AMARETTO/WHISKY/PISCO, LEMON, SUGAR, ANGOSTURA BITTERS	
PALOMA	19 €
TEQUILA, PAMPLEMOUSSE, CITRON, SUCRE, EAU GAZEUSE	
TEQUILA, GRAPEFRUIT, LEMON, SUGAR, SPARKLING WATER	
OLD FASHIONED	19 €
BOURBON, ANGOSTURA BITTERS, SUCRE	
BOURBON, ANGOSTURA BITTERS, SUGAR	
APEROL SPRITZ	19 €
APEROL, SODA, PROSECCO	
CAMPARI SPRITZ	19 €
CAMPARI, SODA, PROSECCO	
HUGO SPRITZ	19 €
SAINT-GERMAIN, SODA, PROSECCO	
EROS SPRITZ	19 €
RAMAZOTTI ROSATO, SODA, PROSECCO	
LIMONCELLO SPRITZ	19 €
LIMONCELLO, SODA, PROSECCO	

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER VOTRE CLASSIQUE PRÉFÉRÉ, DISPONIBLE SELON LES INGRÉDIENTS.
 MOST CLASSIC COCKTAILS WILL BE AVAILABLE DEPENDING ON OUR INGREDIENTS.

SEEN
Les Alcools

Apéritifs

LILLET BLANC	12 €
CAMPARI	12 €
SUZE	12 €
FERNET BRANCA	12 €
RICARD/PASTIS 51	12 €
MARTINI ROUGE/BLANC/DRY	12 €
KIR	12 €

Gins

BOMBAY SAPPHIRE - ANGLETERRE	15 €
MISTRAL ROSE - FRANCE	17 €
AKORI - JAPON	18 €
HENDRICK'S - ÉCOSSE	18 €
GVINE FLORAISON - FRANCE	19 €
GIN MARE - ESPAGNE	19 €
TANQUERAY NO.10 - ÉCOSSE	20 €
BELLE RIVE - FRANCE	21 €
MONKEY 47 - ALLEMAGNE	22 €

Vodkas

KETTEL ONE - HOLLANDE	15 €
ROMANO - RUSSE	15 €
BELVEDERE - POLOGNE	18 €
GREY GOOSE - FRANCE	20 €
STOLICHNAYA ELIT - RUSSE	20 €
ABSOLUT ELIX - SUÈDE	20 €
BELUGA NOBLE - SIBÉRIE	25 €

Rhums

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

Téquilas - Mezcales

PATRON SILVER	16 €
PATRON ANEJO	18 €
PATRON RESPOSADO	20 €
CLASE AZUL PLATA	29 €
CLASE AZUL RESPOSADO	35 €
PATRON PLATINIUM	38 €
DON JULIO 1942	42 €

Whisky Bourbon

BULLEIT BOURBON	15 €
BUFFALO TRACE	16 €
WOODFORD RESERVE	19 €
ANGEL'S ENVY	21 €
BLANTON'S GOLD	35 €

Whisky Tennessee

JACK DANIEL'S

15 €

Whisky Scotch blend

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

17 €

CHIVAS 12ANS

17 €

CHIVAS 18ANS

20 €

ROYAL SALUTE 21

32 €

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

60 €

Whisky Single malt

ABERLOUR

18 €

Whisky Islay

LAGAVULIN

19 €

Whisky Highlands

GLENMORANGIE 18

30 €

Whisky Speyside

MONKEY SHOULDER

16 €

GLENFIDDICH 18

27 €

Whisky Japonais

NIKKA FROM THE BARREL	16 €
TOKI	18 €
NIKKA COFFEE GRAIN	23 €
TAKETSURU 21ANS	150 €

Whisky Français

ROZELIEURS	16 €
BELLEVOYE TRIPLE MALT	16 €
BELLEVOYE GRAND CRU	19 €

Digestifs

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

GRAPPA	14 €
EAU DE VIE POIRE	14 €
EAU DE VIE MIRABELLE	14 €
SAMBUCA	14 €
PISCO	14 €

Porto

PORTO ROZES TAWNY	12 €
PORTO ROZES BLANC	12 €

Cognacs

HENNESSY VS	18 €
HENNESSY XO	50 €
HENNESSY PARADIS	180 €
MARTELL VSOP	22 €
MARTELL CORDON BLEU	40 €
MARTELL XO	40 €
REMY MARTIN LOUIS XIII	350 €

Armagnacs


BORDENEUVE VSOP	18 €
CHÂTEAU DE L'AUBADE XO	22 €

Calvados

CALVADOS SASSY FINE	16 €
CALVADOS SASSY XO	19 €

Sake

DASSAI 45	18 €
ZAKU IMPRESSION H	20 €



Bière en Bouteille

CORONA 33cl	10 €
FADA BLANCHE 33cl - BIÈRE LOCALE	10 €
FADA IPA 33cl - BIÈRE LOCALE	10 €
HEINEKEN 0.0 33cl	10 €

Bière Pression

	25cl	50cl
BLUE COAST	8 €	12 €
SINGHA	8 €	12 €

SEEN
Les Softs

Sodas

COCA-COLA	12 €
COCA-COLA ZÉRO	12 €
ICE TEA	12 €
ORANGINA	12 €
GINGER BEER	10 €
GINGER ALE	10 €
FEVER TREE TONIC WATER	10 €
PERRIER	12 €
RED BULL	12 €

Jus de Fruits

ABRICOT	11 €
ANANAS	11 €
ACE	11 €
ORANGE	11 €
PAMPLEMOUSSE	11 €
POMME	11 €
TOMATE	11 €

Jus de Fruits Frais

ORANGE	14 €
PAMPLEMOUSSE	14 €
CITRON	14 €

VEUILLEZ NOTER QUE TOUS LES PRIX INDIQUÉS SONT NETS TTC.
PLEASE NOTE THAT ALL THE PRICES ARE NET INCLUDING VAT.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, AND SHOULD BE CONSUMED IN MODERATION.

SEEN
Food Menu

Entrées - Starters

PROFITEZ DE NOTRE SÉLECTION FINGER FOOD (À PARTIR DE 18h00)
TAKE ADVANTAGE OF OUR FINGER FOOD SELECTION (FROM 06.00PM)

- SEEN TACOS « PÊCHE DU JOUR »**  **18 €**
CATCH OF THE DAY "SEEN" TACOS
AVOCAT, MAYONNAISE WASABI, GRENADE, OEUFS DE POISSONS, CHOUX
AVOCADO, WASABI MAYONNAISE, POMEGRANADE, FISH EGGS, CABBAGE
- LA PISSALADIÈRE** **13 €**
OIGNONS, ANCHOIS, OLIVES, PISSALAT
ONIONS, ANCHOVIES, OLIVES, PISSALAT
- PETITS GYOZA DE WAGYU (6 PIÈCES)** **30 €**
SMALLS WAGYU GYOZA
BOEUF WAGYU JAPON, POIVRONS AILS, CHAMPIGNONS, CURRY VERT
WAGYU JAPAN BEEF, BELL PEPPER, GARLIC, MUSHROOMS, GREEN CURRY
- HOUMOUS DE POIS CHICHE** **24 €**
CHICKPEA HUMMUS
POIS CHICHE, VIERGE DE TOMATE, ZA'ATAR, MENTHE
CHICKPEA, VIRGIN TOMATO, ZA'ATAR, MINT
- BUN DE HOMARD (2 PIÈCES)** **36 €**
LOBSTER BUN
SALADE DE CHOU, POMME VERTE, MAYONNAISE WASABI, TOBIKOS,
CIBOULETTE
CABBAGE SALAD, GREEN APPLES, WASABI MAYONNAISE, TOBIKOS, CHIVES

Plats - Main Course

- CHEESEBURGER AU WAGYU** **38 €**
WAGYU CHEESEBURGER
BOEUF WAGYU JAPON, CHEDDAR, OIGNONS CONFITS, CORNICHONS, FRITES
JAPAN WAGYU BEEF, CHEDDAR, PICKLED ONIONS, GHERKINS, FRENCH FRIES
- FILET DE POISSON « PÊCHE DU JOUR »** **32 €**
CATCH OF THE DAY FISH FILET
- SALADE NIÇOISE** **25 €**
NIÇOISE SALAD
OEUF MOLLET, TATAKI DE THON, OIGNON ROUGE, POIVRON VERT, TOMATE,
OLIVE, ANCHOIS, HUILE D'OLIVE
SOFT-BOILED EGG, TUNA TATAKI, RED ONION, GREEN PEPPER, TOMATO,
OLIVE, ANCHOVY, OLIVE OIL

 VEGETARIAN / VEGETARIEN

 GLUTEN-FREE / SANS GLUTEN

EN CAS DE RESTRICTION OU INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, N'HÉSITEZ PAS À CONTACTER L'ÉQUIPE.
FOR MORE INFORMATION ON ALLERGENS, PLEASE CONTACT THE MANAGER.

Carte Sushi Bar

STARTERS

"SEEN" TACOS 16 €

POISSON DU JOUR, GUACAMOLE, CHOIX ROUGE, GRENADE, MAYONNAISE JAPONAISE, GHOA CRESS

FISH OF THE DAY, GUACAMOLE, RED CABBAGE, POMEGRANATE, JAPANESE MAYONNAISE, GHOA CRESS

SASHIMI NEW STYLE HAMACHI 25 €

SÉRIOLE AU PONZU TRUFFÉ, SALADE MIXTE, RADIS ET FENOUILLE

YELLOWTAIL, WITH TRUFFLED PONZU, MIXED SALAD, RADISH AND FENNEL

THON ÉPICÉ (4 PIÈCES) 23 €

SPICY TUNA

THON HACHÉ, CHOU CHINOIS MAKI, LA-YU, SHICHIMI TOUGARASHI

MINCED TUNA, CHINESE CABBAGE MAKI, LA-YU, SHICHIMI TOUGARASHI

MAKIS

CALIFORNIA (4 PIÈCES) 16 €

SAUMON, CREVETTE, CONCOMBRE, MANGUE

SALMON, SHRIMP, CUCUMBER, MANGO

SPIDER ROLL (4 PIÈCES) 25 €

CRABE, SAUMON, POIREAU, AVOCAT, SALADE MIXTE, TOBIKO,

SAUCE WASABI

SOFT SHELL CRAB, SALMON, LEEK, AVOCADO, MIXED SALAD, TOBIKO,

WASABI SAUCE

FUTO MAKI VEGGIE (4 PIÈCES) 12 €

CAROTTE, SUNOMONO POMME VERTE, OIGNON CORQUANT, KAMPYO,

ANETH, BAMBU, CHOU CHINOIS

CARROT SUNOMONO GREEN APPLE, CRISPY ONION, KAMPYO OIL,

BAMBU, CHINESE CABBAGE

SHAKEMAKI (6 PIÈCES) 10 €

SAUMON HOSSOMAKI

SALMON HOSSOMAKI

TEKKA MAKI (4 PIÈCES) 21 €

THON ROUGE

BLUEFIN TUNA

 VEGETARIAN / VEGETARIEN

 GLUTEN-FREE / SANS GLUTEN

EN CAS DE RESTRICTION OU INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, N'HÉSITÉS PAS À CONTACTER L'ÉQUIPE.

FOR MORE INFORMATION ON ALLERGENS, PLEASE CONTACT THE MANAGER.

Carte Sushi Bar

NIGIRI

SAUMON NIGIRI (2 PIÈCES)	10 €
SAUMON SALMON	
SÉRIOLE NIGIRI (2 PIÈCES)	16 €
SÉRIOLE YELLOWTAIL FISH	
TORO NIGIRI (2 PIÈCES)	19 €
THON TORO TORO TUNA	
DAURADE NIGIRI (2 PIÈCES)	13 €
DAURADE SEA BREAM FISH	
THON ROUGE NIGIRI (2 PIÈCES)	16 €
THON ROUGE BLUEFIN TUNA	

SASHIMI

SASHIMI MIXTE (12 PIÈCES)	36 €
SAUMON, THON, POISSON BLANC SALMON, TUNA, WHITE FISH	

 VEGETARIAN / VEGETARIEN

 GLUTEN-FREE / SANS GLUTEN

EN CAS DE RESTRICTION OU INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, N'HÉSITEZ PAS À CONTACTER L'ÉQUIPE.
FOR MORE INFORMATION ON ALLERGENS, PLEASE CONTACT THE MANAGER.

Caviars

PRUNIER TRADITION

30 GR	80 €
50 GR	120 €
125 GR	290 €

N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER NOTRE SÉLECTION POUR EN DÉCOUVRIR DAVANTAGE :
BAERI, OSCIÈTRE, PARIS, HÉRITAGE

DO NOT HESITATE TO ASK FOR OUR SELECTION TO DISCOVER MORE VARIETY :
BAERI, OSCIÈTRE, PARIS, HÉRITAGE

Desserts

CHEESECAKE AU YUZU YUZU CHEESECAKE	15 €
FONDANT AU CHOCOLAT CHOCOLATE FONDANT	15 €
ASSIETTE DE GLACE & SORBET ICE CREAM & SORBET PLATE	15 €
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON SEASONAL FRUITS PLATE	15 €

PROVENANCE : BOEUF WAGYU JAPON
ORIGIN : WAGYU BEEF JAPAN

VEUILLEZ NOTER QUE TOUS LES PRIX INDICQUÉS SONT NETS TTC.
PLEASE NOTE THAT ALL THE PRICES ARE NET INCLUDING VAT.

EN CAS DE RESTRICTION OU INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, N'HÉSITÉZ PAS À CONTACTER L'ÉQUIPE.
FOR MORE INFORMATION ON ALLERGENS, PLEASE CONTACT THE MANAGER.