

# À Partager

**HÛÎTRES (6 UNITÉS/12 UNITÉS)** 28€/45€

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

**CARPACCIO DE BETTERAVE** 24€  
FETA, ANETH, JUS D'ORANGE, CÂPRES, NOIX DE MACADAMIA CARAMELISÉES

**SEEN TACOS (1 UNITÉ)** 18€  
PÊCHE DU JOUR EN CEVICHE, GUACAMOLE, MAYONNAISE WASABI, GRENADE, TOBIKO,

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

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

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

**PATTES DE CRABE GRILLÉES AVEC BEURRE BLANC AU MISO** 98€  
CRABE ROYAL, BEURRE BLANC AU MISO HERBES ET TOMATES

**GYOZAS DE WAGYU (6 PIÈCES)** 30€  
CAROTTES, POIREAUX, AIL, CHAMPIGNONS, CURRY VERT

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

**SALADE NIÇOISE** 25€  
ŒUF MOLLET, TATAKI DE THON, OIGNONS ROUGE, POIVRONS VERT, TOMATES, OLIVES, ANCHOIS, L'HUILE OLIVE

**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, POMMES CARAMELISÉES, AVOCATS, CÉLERIS ET TRUFFE

**SALADE CROQUANTE** 25€  
LAIQUE ICEBERG, ALGUES NORI, GRAINES DE TOURNESOL ET SAUCE CROUSTILLANTE

**GNOCCHI CROUSTILLANTS À LA CAPRESE** 25€  
TOMATES CERISES, STRACCIATELLA, PESTO

**LINGUINI À LA TRUFFE** 34€  
PARMESAN, SAUCE TRUFFÉE, CIBOULETTE

**SPAGHETTI LANGOUSTE (2 PERSONNES)** 105€  
TOMATES CONFITES, BISQUE, ANETH ET CORIANDRE

**CALAMARATA AUX ASPERGES** 25€  
PESTO, PARMESAN, PISTACHES, ASPERGES

# Spécialités du Chef

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

**JARRET DE BŒUF CONFIT AVEC OS FAÇON DAUBE** 90€  
CHIPS D'AIL, BAIES ROSES, CIBOULETTE

**SPÉCIALITÉS SEEN (POUR 2 PERSONNES)** 98€  
WAGYU, LINGUINI À LA TRUFFLE

**TOMAHAWK** 140€/1,2KG  
CHEF OLIVIER SÉLECTION DE LA SEMAINE

# Voilà les Poissons

**LA PÊCHE DU JOUR GRILLÉE** 32€  
BEURRE BLANC ET LÉGUMES DE SAISON

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

**CABILLAUD "BLACK COD"** 59€  
CABILLAUD MARINÉ, MISO, SAKÉ, LÉGUMES DE SAISON, CRÈME DE CÉLERI

**NOIX DE SAINT-JACQUES (CAVIAR EN OPTION 30 EURO EN SUPPLEMENT)** 39€  
CHOU-FLEUR, POMMES VERTES, PANAI, LARD CROUSTILLANT

**SEEN**  
RESTAURANT & BAR  
BY OLIVIER  
N I C E

VEGÉTARIEN SANS GLUTEN LOCAL LACTOSE VEGAN

# Ici les Viandes

**LOLLYPOP CÔTELETES D'AGNEAU PANÉES** 55€  
MENTHE, MOUTARDE DE DIJON

**PICANHA WAGYU EN TAGLIATA** 60€  
SAUCE "CHIMICHURRI"

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

**WAGYU CHEESEBURGER** 35€  
CHEDDAR, OIGNONS CONFITS, CORNICHONS, FRITES

**"FRANGINHO SEEN"** 39€  
VOLAILLE, MISO, KIMCHI

# Garnitures

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

**FRITES** 10€

**LÉGUMES DE SAISON** 13€

**RIZ "RICO"** 15€  
DATTES, HARICOTS VERTS, ASPERGES ET AMANDES

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

# Desserts

**TARTE "SEEN" (2 PERSONNES)** 25€  
FRUITS DES BOIS, GLACE VANILLE

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

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

**BANANA & CACAHUÈTES** 15€  
GÂTEAU À LA BANANE, CAMEL SALÉ, CRUMBLE DE CACAHUÈTES, SORBET COCO

**COOKIE À LA MINUTE PRALINÉ NOISETTE** 18€  
PÉPITES DE COOKIE ET GLACE VANILLE

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

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

**ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON** 15€

Veillez noter que tous les prix sont nets TTC

Tous nos poissons et produits de la mer sont issus de la pêche durable

# Entrées

<b>EDAMAME</b>	10€
TRUFFE, SAUCE PONZU, SEL	
<b>SASHIMI NEW STYLE HAMACHI</b>	25€
CARPACCIO DE SÉRIOLE AU PONZU TRUFFÉ	
<b>HOT SEEN</b>	16€
SAUMON, CREAM CHEESE, CEBETTE ET TERIYAKI	
<b>TATAKI DE THON BLUEFIN</b>	42€
SALADE DE CRESSON AU WASABI, SAUCE MISO	
<b>SALADE WAKAME</b>	12€
SALADE D'ALGUES WAKAME ET GRAINES 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 CRESSON	
<b>THON ÉPICÉ (4 PIÈCES)</b>	23€
CHOU CHINOIS	
<b>TORO MAKI (4 PIÈCES)</b>	65€
VENTRÈCHE DE THON ET KING CRAB AU CAVIAR	
<b>VEGGIE (4 PIÈCES)</b>	12€
CAROTTE, KAMPYO, POMME GRANY, ANETH, OIGNON CROUSTILLANT ET TOGARASHI	
<b>UNAGI ROLL (4 PIÈCES)</b>	27€
ANGUILLE BRAISÉE, FOIE GRAS ET SUNOMONO DE POMME	
<b>KYURI MAKI (7 PIÈCES)</b>	32€
SAUMON, THON, TEMPURA DE CREVETTE ET ANCHOIS, LE TOUT ENVELOPPÉ DE CONCOMBRE	
<b>TEKKA MAKI (6 PIÈCES)</b>	21€
THON HOSOMAKI	
<b>SHAKE MAKI (6 PIÈCES)</b>	10€
SAUMON HOSOMAKI	

# Spécialités Seen

## 2 PIÈCES

<b>GUNKAN PADRÓN</b>	12€	<b>GUNKAN K.O.B.</b>	20€
SAUMON, GINGEMBRE ET PIMENT PADRÓN		WAGYU, FOIE GRAS ET OIGNON CONFIT TERIYAKI	
<b>GUNKAN HOTATE</b>	15€	<b>GUNKAN TRUFFÉ</b>	21€
THON, SAINT-JACQUES, LA-YU ET VINAIGRETTE JAPONAISE		SAUMON, CREVETTES, ŒUF DE CAILLE ET TRUFFE NOIRE	
<b>GUNKAN ROI</b>	25€	<b>NIGIRI WAGYU</b>	32€
SAUMON, CRABE ROYAL ET ŒUF DE CAILLE		WAGYU AUSTRALIE, ŒUF DE CAILLE CONFIT ET TRUFFE	
<b>GUNKAN AMA EBI</b>	18€	<b>NIGIRI NEW STYLE</b>	12€
SÉRIOLE ET CREVETTES DOUCES		SAUMON, GINGEMBRE CONFIT ET SHICHIMI TOGARASHI	
<b>GUNKAN TORO</b>	22€	<b>NIGIRI SAUMON ET TRUFFE</b>	17€
VENTRÈCHE DE THON, FOIE GRAS ET CHIPS DE POIREAUX		SAUMON BRAISÉ, TRUFFE ET FLEUR DE SEL	
<b>GUNKAN DE MER</b>	17€	<b>NIGIRI TORO ET CAVIAR</b>	28€
SAUMON, PALOURDES ET SUNOMONO DE POMME VERTE		VENTRÈCHE DE THON ET CAVIAR	
<b>GUNKAN SHIROMI</b>	16€	<b>NIGIRI ANGUILE</b>	16€
POISSON BLANC, ZESTE DE CITRON VERT, GINGEMBRE, CONFIT D'OIGNONS ET LA-YU		AVEC FOIE GRAS ET POMME SUNOMONO	

# Sélection du Chef

<b>SASHIMI SAUMON (2 UNITÉS)</b>	<b>SUSHI ROLLS (3 UNITÉS)</b>
<b>SASHIMI THON BLUEFIN (2 UNITÉS)</b>	<b>GUNKANS SPÉCIAUX (4 UNITÉS)</b>
<b>SASHIMI DE SÉRIOLE (2 UNITÉS)</b>	<b>NIGIRI (3 UNITÉS)</b>

75€

# Nigiri | Traditionnels

## 2 PIÈCES

<b>SHAKE SAUMON</b>	10€
<b>MAGURO THON BLUEFIN</b>	16€
<b>TORO VENTRÈCHE DE THON</b>	19€
<b>HAMACHI SERIOLE</b>	16€
<b>SHIROMI POISSON BLANC</b>	13€
<b>HOTATE SAINT-JACQUES</b>	14€
<b>ANGUILLE</b>	18€

# Sashimi | Traditionnels

## 5 PIÈCES

<b>SHAKE SAUMON</b>	12€
<b>MAGURO THON BLUEFIN</b>	19€
<b>TORO VENTRÈCHE DE THON</b>	23€
<b>HAMACHI SERIOLE</b>	18€
<b>SHIROMI POISSON BLANC</b>	14€
<b>HOTATE SAINT-JACQUES</b>	17€

# SEEN

RESTAURANT & BAR

BY OLIVIER

N I C E

VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN LOCAL LACTOSE VEGAN

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

Veuillez noter que tous les prix sont nets TTC