

Formules Déjeuner

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN + DESSERT 56 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT 46 €

SERVI DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS
SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCLUDING HOLIDAYS


ENTRÉES | STARTERS

ROULEAU DE PRINTEMPS DE RIZ ET CREVETTES 
RICE PAPER ROLL WITH PRAWNS
SAUCE CHILI SUCRÉE
SWEET CHILI SAUCE

TACOS DE BŒUF BLACK ANGUS ANANTARA 
ANANTARA BLACK ANGUS BEEF TACOS
MAYONNAISE AU CURRY, FEUILLES D'ALGUE
CURRY MAYONNAISE, SEAWEED

HOT SEEN 
SAUMON, CREAM CHEESE, CÉBETTE SUR TERIYAKI
SALMON, CREAM CHEESE, CEBETTE ON TERIYAKI

PLATS | MAIN

PLANCHA PÊCHE DU JOUR, LÉGUMES DE SAISON 
PLANCHA CATCH OF THE DAY, SEASONAL VEGETABLES
TOMATES ET SALADE D'ÉCHALOTES
TOMATO AND SHALLOTS SALSA

BAVETTE IRLANDAISE 
IRISH BAVETTE
RIZ FRIT AUX LÉGUMES, JUS NATUREL
VEGETABLE FRIED RICE, NATURAL JUS

VEGGIE CALIFORNIA ROLLS 

DESSERTS

TIRAMISU, BOULE DE GLACE AU CAFÉ 
TIRAMISU, COFFEE ICE CREAM

BANANA BREAD 
SORBET À LA NOIX DE COCO
COCONUT SORBET

ASSIETTE DE FRUITS 
FRESH FRUIT PLATE

EAU, CAFÉ
WATER, COFFEE

 VEGAN  LACTOSE  VEGETARIAN / VEGETARIEN

TOUS NOS POISSONS ET PRODUITS DE LA MER SONT ISSUS DE LA PÊCHE DURABLE
ALL OUR FISH AND SEA FOOD ARE SUSTAINABLY CAUGHT

≡ **SEEN** ≡
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE

Formules Déjeuner

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN + DESSERT 48 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT 38 €

SERVI DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS
SERVED FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCLUDING HOLIDAYS

ENTRÉES | STARTERS

SEEN TACO

CEVICHE DE POISSON FRAIS DU JOUR, GUACAMOLE, MAYONNAISE JAPONAISE
FRESH DAILY FISH CEVICHE, GUACAMOLE, JAPANESE MAYONNAISE

VITELLO TONNATO

NOIX DE VEAU, THON, CÂPRES, CITRON, CROÛTONS, CORNICHONS À L'OIGNON ROUGE
VEAL NUT, TUNA, CAPERS, LEMON, CROUTONS, RED ONION PICKLES

HOUMOUS AVEC BŒUF SAUTÉ

HUMMUS WITH SAUTÉED BEEF

CÉLERI CROUSTILLANT
CRISPY CELERY

PLATS | MAIN

PETIT POULET RÔTI LENTEMENT ET LÉGUMES RÔTIS L

SLOW ROASTED BABY CHICKEN, ROASTED VEGETABLES

SAUCE À LA MOUTARDE
MUSTARD SAUCE

FILET DE POISSON CUIT À LA VAPEUR, RIZ FRIT AUX LÉGUMES L

STEAMED FISH FILET, VEGETABLES FRIED RICE

BASILIC, BEURRE BLANC
BASIL, WHITE BUTTER

PÂTES PENNE DE PRINTEMPS L ✓

SPRING PENNE PASTA

RAGOÛT DE TOMATES AUX LÉGUMES, FROMAGE RICOTTA
VEGETABLE TOMATO RAGOUT, RICOTTA CHEESE

DESSERTS

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON ✓

SEASONAL FRUIT PLATE

BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR L ✓

DARK CHOCOLATE BROWNIE

GLACE À LA VANILLE
VANILLA ICE CREAM

EAU, CAFÉ
WATER, COFFEE

✓ VEGAN L LACTOSE ✓ VEGETARIAN / VEGETARIEN

TOUS NOS POISSONS ET PRODUITS DE LA MER SONT ISSUS DE LA PÊCHE DURABLE
ALL OUR FISH AND SEA FOOD ARE SUSTAINABLY CAUGHT

≡ SEEN ≡

RESTAURANT & BAR

BY OLIVIER

NICE