

À Partager

HUÎTRES (6 UNITÉS/12 UNITÉS) 35€/55€

CARPACCIO DE POULPE 28€
POIVRONS ROUGES, TOMATES, CORIANDRE, CIBOULETTE, OIGNONS ROUGE, CITRON VERT

CARPACCIO DE BETTERAVE 27€
FETA, ANETH, JUS D'ORANGE, CÂPRES, NOIX DE MACADAMIA CARAMELISÉES

SEEN TACOS (1 UNITÉ) 20€
PÊCHE DU JOUR EN CEVICHE, GUACAMOLE, MAYONNAISE WASABI, GRENADE, TOBIKO,

LA PISSALADIÈRE 16€
OIGNONS, ANCHOIS, OLIVES, PISSALAT

TERRINE DE FOIE GRAS AU CACAO 33€
OIGNONS CONFITS, GRIOTTE, TOAST

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

GYOZAS DE WAGYU (6 PIÈCES) 33€
CAROTTES, POIREAUX, AIL, CHAMPIGNONS, CURRY VERT

ŒUF PARFAIT "SEEN" 33€
PURÉE DE TRUFFE, CHAMPIGNONS DE SAISON, CIBOULETTE

SALADE NIÇOISE 28€
ŒUF MOLLET, TATAKI DE THON, OIGNONS ROUGE, POIVRONS VERT, TOMATES, OLIVES, ANCHOIS, L'HUILE OLIVE

CAVIAR
PRUNIER TRADITION
30GR 99€
50GR 150€
125GR 320€

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

GNOCCHI CROUSTILLANTS À LA CAPRESE 26€
TOMATES CERISES, STRACCIATELLA, PESTO

CALAMARATA AUX ASPERGES 26€
PESTO, PARMESAN, PISTACHES, ASPERGES

Les Viandes

PICANHA WAGYU EN TAGLIATA 64€
SAUCE "CHIMICHURRI"

FILET DE BŒUF 65€
"OLIVIER" SAUCE, AIL, CRÈME, LAURIER, POIVRE NOIR

WAGYU CHEESEBURGER 48€
CHEDDAR, OIGNONS CONFITS, CORNICHONS, FRITES

Les Poissons

LA PÊCHE DU JOUR GRILLÉE 36€
BEURRE BLANC ET LÉGUMES DE SAISON

GAMBAS GRILLÉE GÉANTE 60€
BEURRE BLANC AU CITRON CÉDRAT

CABILLAUD "BLACK COD" 62€
CABILLAUD MARINÉ, MISO, SAKÉ, LÉGUMES DE SAISON, CRÈME DE CÉLERI

NOIX DE SAINT-JACQUES (CAVIAR EN OPTION 40 EURO EN SUPPLEMENT) 42€
CHOU-FLEUR, POMMES VERTES, PANAIS, LARD CROUSTILLANT

LINGUINI À LA TRUFFE 36€
PARMESAN, SAUCE TRUFFÉE, CIBOULETTE

SPAGHETTI LANGOUSTE (2 PERSONES) 110€
TOMATES CONFITES, BISQUE, ANETH ET CORIANDRE

Garnitures

PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE FAÇON OLIVIER 18€

FRITES 12€

LÉGUMES DE SAISON 16€

RIZ "RICO" 16€
DATTES, HARICOTS VERTS, ASPERGES ET AMANDES

JEUNES POUSSÉS D'EPINARDS SAUTÉS 12€

Desserts

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

SOUFFLÉ AU "DULCE DE LECHE" 18€
SORBET GOYAVE

CHEESECAKE YUZU 17€
GRANITÉ FRAMBOISE ET SÉSAME NOIR

BANANA & CACAHUÈTES 17€
GÂTEAU À LA BANANE, CARAMEL SALÉ, CRUMBLE DE CACAHUÈTES, SORBET COCO

COOKIE À LA MINUTE PRALINÉ NOISETTE 20€
PÉPITES DE COOKIE ET GLACE VANILLE

ASSORTIMENT DE GLACES (3 BOULES) 16€

ASSORTIMENT DE SORBETS (3 BOULES) 16€

ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON 16€

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
N I C E

VEGÉTARIEN SANS GLUTEN LOCAL LACTOSE VEGAN

Veuillez noter que tous les prix sont nets TTC

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

Entrées

EDAMAME	13€
TRUFFE, SAUCE PONZU, SEL	
SASHIMI NEW STYLE HAMACHI	26€
CARPACCIO DE SÉRIOLE AU PONZU TRUFFÉ	
HOT SEEN	18€
SAUMON, CREAM CHEESE, CEBETTE ET TERIYAKI	
TATAKI DE THON BLUEFIN	44€
SALADE DE CRESSON AU WASABI, SAUCE MISO	
SALADE WAKAME	14€
SALADE D'ALGUES WAKAME ET GRAINES DE SÉSAME	

Makis | Spéciaux

CALIFORNIA (4 PIÈCES)	19€
CREVETTE, SAUMON, CONCOMBRE ET MANGUE	
SPIDER ROLL (4 PIÈCES)	26€
CRABE, SAUMON, POIREAU, AVOCAT ET CRESSON	
THON ÉPICÉ (4 PIÈCES)	25€
CHOU CHINOIS	
TORO MAKI (4 PIÈCES)	68€
VENTRECHE DE THON ET KING CRAB AU CAVIAR	
VEGGIE (4 PIÈCES)	15€
CAROTTE, KAMPYO, POMME GRANY, ANETH, OIGNON CROUSTILLANT ET TOGARASHI	
UNAGI ROLL (4 PIÈCES)	28€
ANGUILLE BRAISÉE, FOIE GRAS ET SUNOMONO DE POMME	
KYURI MAKI (7 PIÈCES)	33€
SAUMON, THON, TEMPURA DE CREVETTE ET ANCHOIS, LE TOUT ENVELOPPÉ DE CONCOMBRE	
TEKKA MAKI (6 PIÈCES)	23€
THON HOSOMAKI	
SHAKE MAKI (6 PIÈCES)	14€
SAUMON HOSOMAKI	

Spécialités Seen

2 PIÈCES

GUNKAN PADRÓN	15€	GUNKAN TRUFFÉ	24€
SAUMON, GINGEMBRE ET PIMENT PADRÓN		SAUMON, CREVETTES, ŒUF DE CAILLE ET TRUFFE NOIRE	
GUNKAN HOTATE	18€	NIGIRI NEW STYLE	15€
THON, SAINT-JACQUES, LA-YU ET VINAIGRETTE JAPONAISE		SAUMON, GINGEMBRE CONFIT ET SHICHIMI TOGARASHI	
GUNKAN AMA EBI	22€	NIGIRI SAUMON ET TRUFFE	20€
SÉRIOLE ET CREVETTES DOUCES		SAUMON BRAISÉ, TRUFFE ET FLEUR DE SEL	
GUNKAN TORO	25€	NIGIRI ANGUILE	19€
VENTRECHE DE THON, FOIE GRAS ET CHIPS DE POIREAUX		AVEC FOIE GRAS ET POMME SUNOMONO	
GUNKAN SHIROMI	18€		
POISSON BLANC, ZESTE DE CITRON VERT, GINGEMBRE, CONFIT D'OIGNONS ET LA-YU			

Sélection du Chef

SASHIMI SAUMON (2 UNITÉS)

SASHIMI THON BLUEFIN (2 UNITÉS)

SASHIMI DE SÉRIOLE (2 UNITÉS)

SUSHI ROLLS (3 UNITÉS)

GUNKANS SPÉCIAUX (4 UNITÉS)

NIGIRI (3 UNITÉS)

85€

Nigiri | Traditionnels

2 PIÈCES

SHAKE SAUMON	12€
MAGURO THON BLUEFIN	19€
TORO VENTRECHE DE THON	21€
HAMACHI SÉRIOLE	18€
SHIROMI POISSON BLANC	15€
HOTATE SAINT-JACQUES	16€
ANGUILLE	20€

Sashimi | Traditionnels

5 PIÈCES

SHAKE SAUMON	15€
MAGURO THON BLUEFIN	20€
TORO VENTRECHE DE THON	25€
HAMACHI SÉRIOLE	20€
SHIROMI POISSON BLANC	16€
HOTATE SAINT-JACQUES	19€

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