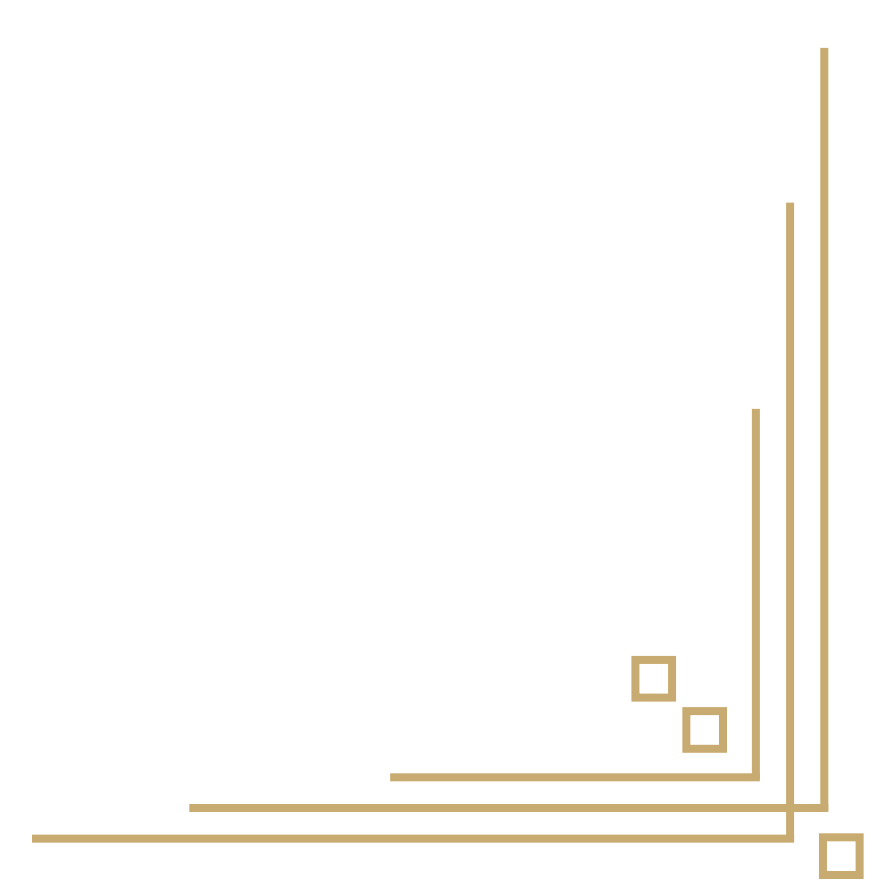


# SEEN

*Les Signatures*

HAPPY HOUR TOUS LES JOURS DE 17H00 À 19H00  
HAPPY HOUR EVERYDAY FROM 5PM TO 7PM.



# Cocktails Signatures

---

<b>ICE TEA MARTINI</b>	26 €
CORDIAL DE VODKA AU THÉ NOIR, LITCHI, SIROP DE GINGEMBRE, CITRON VERT BLACK TEA VODKA CORDIAL, LYCHEE, GINGER SYRUP, LIME	
<b>COLOSEO</b>	26 €
CAMPARI INFUSÉ AU CAFÉ, GRAPPA INFUSÉ AU KUMQUAT, CHAMBORD COFFEE-INFUSED CAMPARI, KUMQUAT-INFUSED GRAPPA, CHAMBORD	
<b>SAKURA</b>	26 €
SAKE, LITCHI, SIROP DE LAVANDE, CHAMPAGNE SAKE, LYCHEE, LAVENDER SYRUP, CHAMPAGNE	
<b>SUMMER GARDEN</b>	26 €
GIN/VODKA INFUSÉ AU TIMUT, LILET BLANC, SIROP DE ROSE, FLEUR D'ORANGER TIMUT-INFUSED GIN/VODKA, WHITE LILLET, ROSE SYRUP, ORANGE BLOSSOM	
<b>SBH MULE</b>	26 €
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	
<b>FRENCH WEST INDIES</b>	26 €
RHUM ARRANGÉ, NOIX DE COCO, COINTREAU INFUSÉ AU TONKA, SIROP D'AGAVE, CITRON VERT ARRANGED COCONUT RUM, TONKA-INFUSED COINTREAU, AGAVE SYRUP, LIME	
<b>FANTASME</b>	26 €
GIN INFUSÉ AU FLEUR BUTTERFLY, SAINT-GERMAIN, CITRON JAUNE, TONIC ELDERFLOWER GIN INFUSED WITH BUTTERFLY FLOWER, SAINT-GERMAIN, LEMON, ELDERFLOWER TONIC	
<b>"SEEN" MOSCOW MULE</b>	26 €
VODKA, GINGER BEER, CITRON VERT, ESPUMA, GINGEMBRE, SUCRE VODKA, GINGER BEER, LIME, ESPUMA, LIME, GINGER, SUGAR	



# Mocktails Signatures

---

## **FRESH "SEEN"**

17 €

NONA GIN SANS ALCOOL, ESPUMA DE CITRON GINGEMBRE  
NON-ALCOHOLIC NONA GIN, LEMON GINGER ESPUMA

## **SPRITZ OR NOT SPRITZ**

17 €

NONA APEROL INFUSÉ VANILLE, MARTINI VIBRANTE, GINGER ALE  
NONA APEROL INFUSED VANILLA, MARTINI VIBRANTE, GINGER ALE

## **EXOTIQUE**

17 €

MANGUE ET PASSION, VANILLE, CITRON VERT, GINGER BEER  
MANGO AND PASSION FRUIT, VANILLA, LIME, GINGER BEER



SEEN  
*Les Classiques*

HAPPY HOUR TOUS LES JOURS DE 17H00 À 19H00  
HAPPY HOUR EVERYDAY FROM 5PM TO 7PM.

SEEN  
RESTAURANT & BAR  
BY OLIVIER  
NICE

# Cocktails Classiques

<b>ARMY &amp; NAVY</b>	20 €
GIN, JUS DE CITRON JAUNE, SIROP D'ORGEAT GIN, LEMON JUICE, ORGEAT SYRUP	
<b>NAKED &amp; FAMOUS</b>	20 €
MEZCAL, CHARTREUSE JAUNE, APEROL, JUS DE CITRON VERT MEZCAL, YELLOW CHARTREUSE, APEROL, LIME JUICE	
<b>LAST WORD</b>	20 €
GIN, CHARTREUSE VERTE, MARASCHINO, JUS DE CITRON VERT GIN, GREEN CHARTREUSE, MARASCHINO, LIME JUICE	
<b>MOJITO</b>	20 €
BACARDI, CITRON VERT, SUCRE ROUX, MENTHE, EAU GAZEUSE BACARDI, LIME, BROWN SUGAR, MINT, SPARKLING WATER	
<b>CAÏPIRINHA</b>	20 €
CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE ROUX CACHAÇA, LIME, BROWN SUGAR	
<b>MAI TAI</b>	20 €
RHUM BLANC, RHUM AMBRÉ, COINTREAU, SIROP D'ORGEAT, CITRON VERT WHITE RUM, AMBER RUM, COINTREAU, ORGEAT SYRUP, LIME	
<b>PORNSTAR MARTINI</b>	20 €
VODKA, FRUITS DE LA PASSION, CITRON VERT VANILLE, SHOT DE CHAMPAGNE VODKA, PASSION FRUIT, VANILLA LIME, SHOT OF CHAMPAGNE	
<b>EXPRESSO MARTINI</b>	20 €
VODKA, KALHUA, EXPRESSO, SUCRE VODKA, KALHUA, ESPRESSO, SUGAR	
<b>TOM COLLINS</b>	20 €
GIN, CITRON JAUNE, SUCRE, EAU GAZEUSE GIN, LEMON, SUGAR, SPARKLING WATER	
<b>FRENCH 75</b>	20 €
GIN, CITRON JAUNE, SUCRE, CHAMPAGNE GIN, LEMON, SUGAR, CHAMPAGNE	
<b>MOSCOW/LONDON/MEXICAN MULE</b>	20 €
VODKA/GIN/TÉQUILA, CITRON VERT, GINGER BEER VODKA/GIN/TEQUILA, LIME, GINGER BEER	
<b>NEGRONI</b>	20 €
GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROUGE GIN, CAMPARI, RED VERMOUTH	
<b>CLOVER CLUB</b>	20 €
GIN, FRAMBOISE, CITRON JAUNE, SUCRE GIN, RASPBERRY, LEMON, SUGAR	
<b>SOUTHSIDE</b>	20 €
GIN, MENTHE, CITRON, SUCRE GIN, MINT, LEMON, SUGAR	

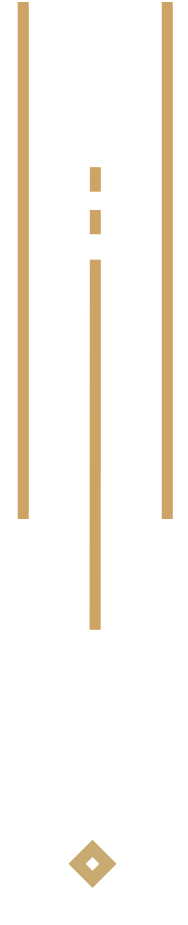


<b>AMARETTO/WHISKY/PISCO SOUR</b> AMARETTO/WHISKY/PISCO, CITRON, SUCRE, ANGOSTURA BITTERS AMARETTO/WHISKY/PISCO, LEMON, SUGAR, ANGOSTURA BITTERS	20 €
<b>PALOMA</b> TEQUILA, PAMPLEMOUSSE, CITRON, SUCRE, EAU GAZEUSE TEQUILA, GRAPEFRUIT, LEMON, SUGAR, SPARKLING WATER	20 €
<b>OLD FASHIONED</b> BOURBON, ANGOSTURA BITTERS, SUCRE BOURBON, ANGOSTURA BITTERS, SUGAR	20 €
<b>APEROL SPRITZ</b> APEROL, SODA, PROSECCO	20 €
<b>CAMPARI SPRITZ</b> CAMPARI, SODA, PROSECCO	20 €
<b>HUGO SPRITZ</b> SAINT-GERMAIN, SODA, PROSECCO	20 €
<b>EROS SPRITZ</b> RAMAZOTTI ROSATO, SODA, PROSECCO	20 €
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> LIMONCELLO, SODA, PROSECCO	20 €

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

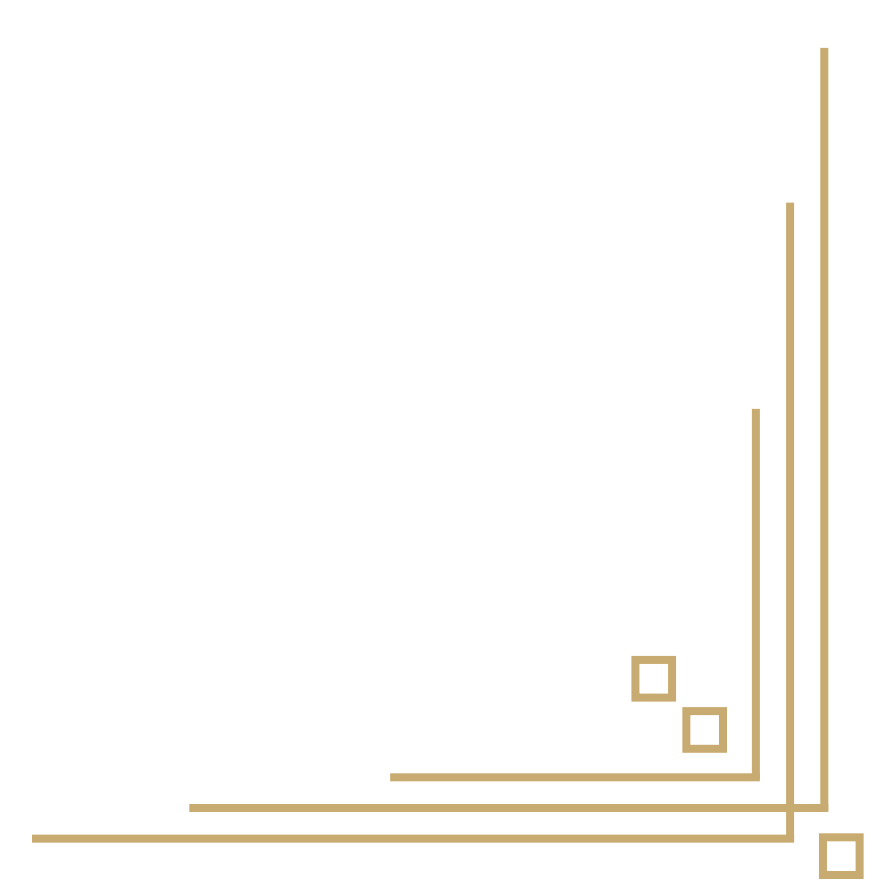






SEEN  
*Les Alcools*

HAPPY HOUR TOUS LES JOURS DE 17H00 À 19H00  
HAPPY HOUR EVERYDAY FROM 5PM TO 7PM.



## 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 €
MONKEY 47 - ALLEMAGNE	22 €

## Vodkas

---

KETTEL ONE - HOLLANDE	15 €
BELVEDERE - POLOGNE	18 €
GREY GOOSE - FRANCE	20 €
STOLICHNAYA ELIT - RUSSE	20 €
ABSOLUT ELIX - SUÈDE	20 €



## Rhums

---

HAVANA CLUB 3ANS - CUBA	14 €
HAVANA CLUB 7ANS - CUBA	16 €
TROIS RIVIÈRES - MARTINIQUE	16 €
PLANTATION DARK	16 €
DIPLOMATICO - VENEZUELA	17 €
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 €
PATRON PLATINIUM	38 €
DON JULIO 1942	42 €

## Whisky Bourbon

---

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 Speyside

---

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 €
SAMBUCA	14 €
PISCO	14 €

# Porto

---

PORTO ROZES TAWNY	12 €
PORTO ROZES BLANC	12 €

# Cognacs

---

HENNESSY VS	18 €
MARTELL VSOP	22 €
HENNESSY PARADIS	180 €
REMY MARTIN LOUIS XIII	350 €

# Armagnacs

---

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

## Bière en Bouteille

---

<b>CORONA 33CL</b>	10 €
<b>FADA BLANCHE 33CL - BIÈRE LOCALE</b>	10 €
<b>FADA IPA 33CL - BIÈRE LOCALE</b>	10 €
<b>HEINEKEN 0.0 33CL</b>	10 €

## Bière Pression

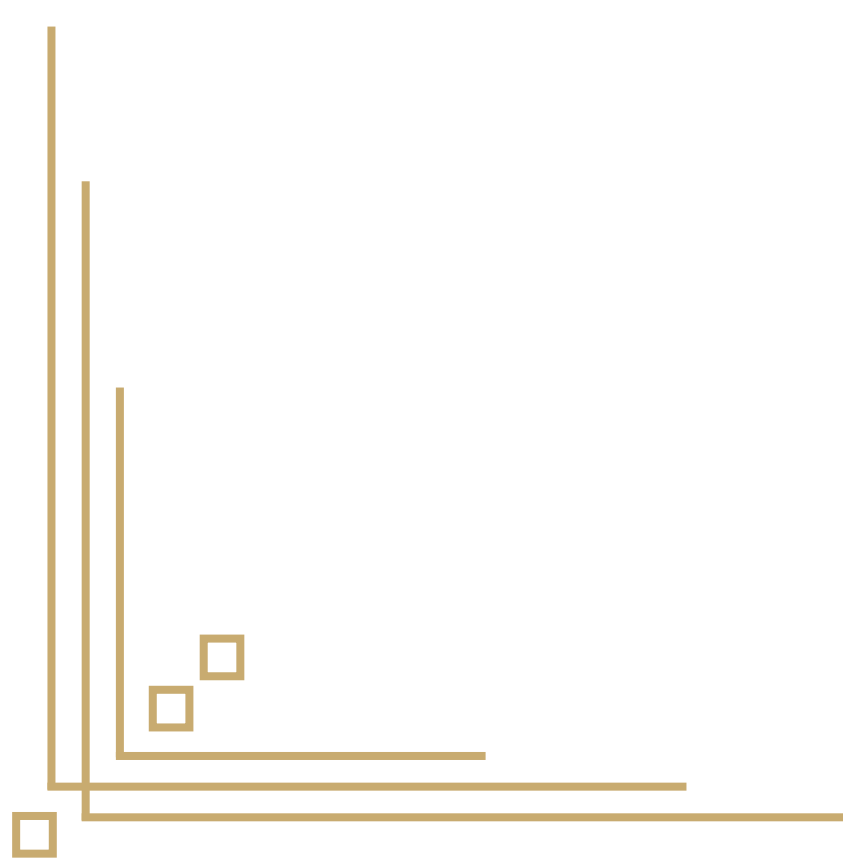
---

	25CL	50CL
<b>BLUE COAST</b>	8 €	12 €
<b>SINGHA</b>	8 €	12 €

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 *Les Softs* SEEN





## 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 €
ORANGE	11 €
PAMPLEMOUSSE	11 €
POMME	11 €
TOMATE	11 €

## Jus de Fruits Frais

---

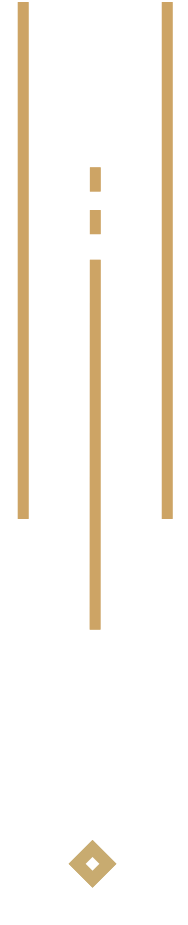
ORANGE	14 €
PAMPLEMOUSSE	14 €
CITRON	14 €

# Boissons Chaudes / Hot Drinks

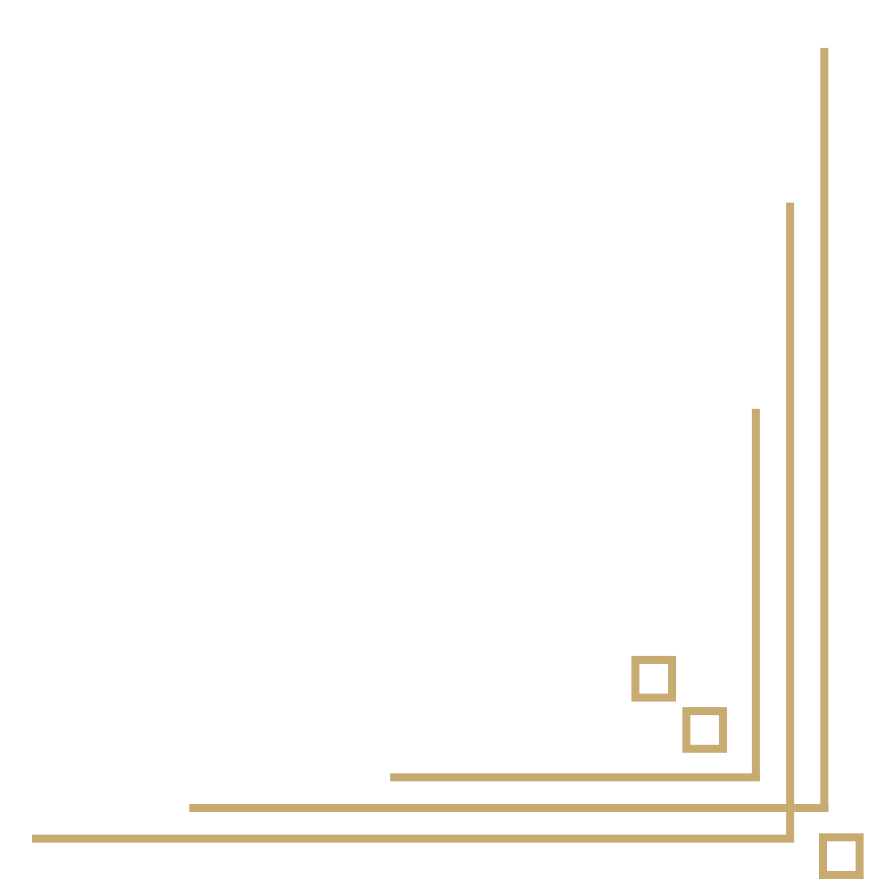
---

<b>CAFÉ EXPRESSO</b>	8 €
<b>DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCINO, LATTE MACCHIATO, ALLONGÉ</b>	12 €
<b>CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE</b>	12 €
<b>THÉS &amp; INFUSIONS / TEAS &amp; HERBAL TEAS</b>	10 €

TOUS NOS THÉS ET CAFÉS PROVIENNENT DE SOURCES DURABLES  
ALL OUR TEAS AND COFFEES COME FROM SUSTAINABLE SOURCES



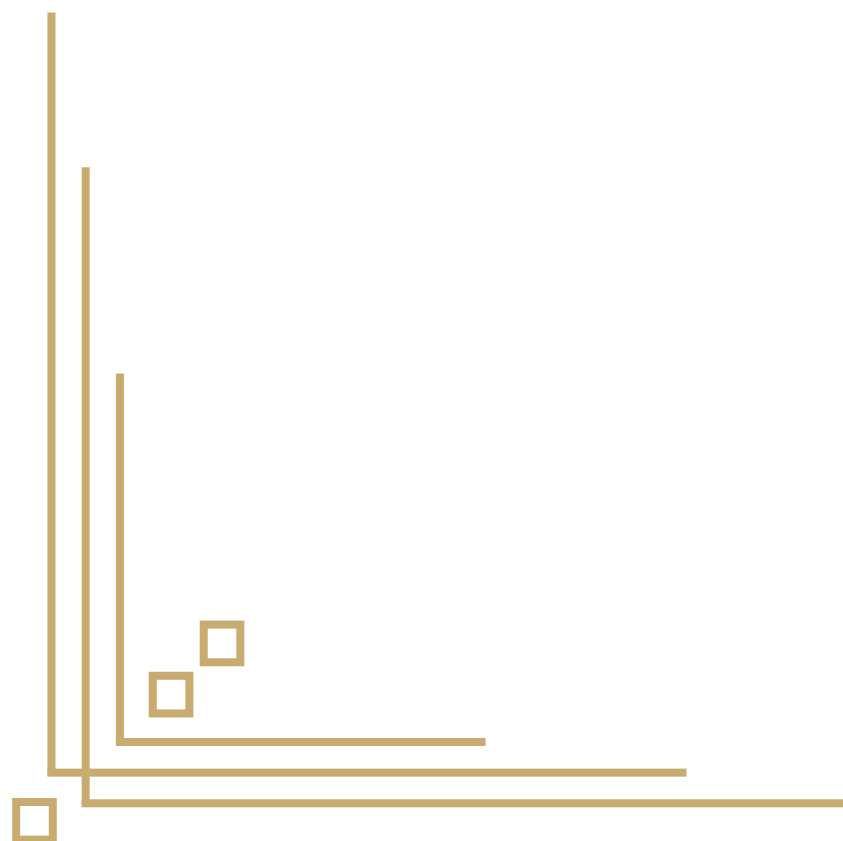
SEEN Food Menu



# Bar bites

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 »** 20 €  
**CATCH OF THE DAY "SEEN" TACOS**  
AVOCAT, MAYONNAISE WASABI, GRENADE, OEUF DE POISSONS, CHOUX  
AVOCADO, WASABI MAYONNAISE, POMEGRANATE, FISH EGGS, CABBAGE
- EDEMAME** 13 €  
JEUNE FÈVE DE SOJA, TRUFFE, SAUCE PONZU, SEL  
FRESH GREEN SOY BEANS, TRUFFLE, PONZO SAUCE, SALT
- LA PISSALADIÈRE** 📍 16 €  
OIGNONS, ANCHOIS, OLIVES, PISSALAT  
ONIONS, ANCHOVIES, OLIVES, PISSALAT
- HOUMOUS DE POIS CHICHE** 🌱 🌾 18 €  
**CHICKPEA HUMMUS**  
POIS CHICHE, SAUCE VIERGE, ZA'ATAR, MENTHE  
CHICKPEA, FRESH TOMATO SAUCE, ZA'ATAR, MINT
- CARPACCIO DE POULPE** 🌱 28 €  
**OCTOPUS CARPACCIO**  
POIVRONS, TOMATES, CORIANDRE, CIBOULETTE, OIGNONS ROUGES, CITRON VERT  
RED PEPPER, TOMATO, CORIANDER, CHIVES, RED ONIONS, LIME
- GYOZA DE WAGYU (6 PIÈCES / 6 UNITS)** 33 €  
**WAGYU GYOZA**  
BŒUF WAGYU, POIVRONS, AIL, CHAMPIGNONS, CURRY VERT  
WAGYU BEEF, PEPPERS, GARLIC, MUSHROOMS, GREEN CURRY
- SALADE NIÇOISE** 📍 🌱 28 €  
**NIÇOISE SALAD**  
TATAKI DE THON, ŒUF MOLLET, OIGNONS, POIVRONS, TOMATE, OLIVE, ANCHOIS  
TUNA TATAK, SOFT-BOILED EGG, ONIONS, GREEN PEPPER, TOMATO, OLIVES, ANCHOVY
- CHEESEBURGER AU WAGYU** 🍷 48 €  
**WAGYU CHEESEBURGER**  
BŒUF WAGYU, CHEDDAR, CONFIT D'OIGNONS, CORNICHONS, FRITES  
WAGYU BEEF, CHEDDAR, ONION CONFIT, PICKLES, FRENCH FRIES
- FRITES** 🌱 12 €  
**FRENCH FRIES**



# Carte Sushi Bar

**SHAKE MAKI**   
SAUMON HOSOMAKI  
SALMON HOSOMAKI

14 €


**VEGGIE ROLL** (4 PIÈCES / 4 UNITS)    
CAROTTE, KAMPYO, POMME VERTE, ANETH, OIGNONS CROUSTILLANTS, TOGARASHI  
CARROT, KAMPYO, GREEN APPLE, DILL, CRISPY ONIONS, TOGARASHI

15 €

**SALADE WAKAME**   
**WAKAME SALAD**

14 €

SALADE D'ALGUES WAKAME ET GRAINES DE SÉSAME  
WAKAME SEAWEED AND SESAME SEEDS

**CALIFORNIA** (4 PIÈCES / 4 UNITS)   
CREVETTE, SAUMON, CONCOMBRE, MANGUE  
SHRIMP, SALMON, CUCUMBER, MANGO

19 €

**TEKKA MAKI** (6 PIÈCES / 6 UNITS)   
THON HOSOMAKI  
TUNA HOSOMAKI

23 €

 LOCAL

 LACTOSE

 GLUTEN-FREE / SANS GLUTEN

 VEGAN

 VEGETARIAN / VEGETARIEN

PROVENANCE : BOEUF WAGYU JAPON

ORIGIN : WAGYU BEEF JAPAN

TOUS NOS POISSONS ET PRODUITS DE LA MER SONT ISSUS DE LA PÊCHE DURABLE

ALL OUR FISH AND SEA FOOD ARE SUSTAINABLY CAUGHT

# Coutiers

## PRUNIER TRADITION

30 GR	99 €
50 GR	150 €
125 GR	320 €

N'HÉSITEZ 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

<b>CHEESECAKE AU YUZU</b>   YUZU CHEESECAKE	15 €
<b>COOKIE MINUTE, PRALINÉ NOISETTE</b>  	18 €
<b>ASSORTIMENT DE GLACE &amp; SORBET (3 BOULES)</b>    ICE CREAM & SORBET ASSORTMENT (3 SCOOPS)	16 €
<b>ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON</b>  SEASONAL FRUITS ASSORTMENT	16 €

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

 LOCAL  LACTOSE  GLUTEN-FREE / SANS GLUTEN  
 VEGAN  VEGETARIAN / VEGETARIEN

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