

Le Siècle

Le restaurant Le Siècle est un restaurant intimiste situé face à la mer, sur la Promenade des Anglais.

Notre équipe de professionnels passionnés vous propose tout au long de l'année une cuisine de saison composée de produit locaux.

Les plats "Signature" sont flambés devant vous.
Nous vous souhaitons une agréable expérience culinaire.

The restaurant Le Siècle is a small and intimate restaurant facing the sea, on the Promenade des Anglais.

Our team of dedicated professionals offers you seasonal cuisine throughout the year, using locally sourced products.

Our "Signature" dishes are flambéd at the table in front of you. We wish you a pleasant table dining experience.

Entrées - Starters

Saumon Gravlax, mariné choux rouge, crème aux herbes

26€

Blinis, crème aux herbes, guacamole, citron et huile d'olive à la bergamote

Gravlax salmon, marinated red cabbage, cream herb cabbage

Blinis, guacamole herb cream, lemon and bergamot olive oil

Foie gras truffé

28 €

Pain d'épices, purée de figues et gel pomme et fruits

Truffled foie gras

Gingerbread, fig purée and apple and fruit gelatine

Escargots de Bourgogne (1/2 douzaine)

19€

Beurre persillé et chapelure

Burgundy snails

Parsley butter and breadcrumbs

Velouté de choux fleurs

19 €

Truffe fraîche, tuile de parmesan , croûton noisette et huile verte

Creamy cauliflower soup

Fresh truffle, parmesan tuile, hazelnut crouton, and green oil

Salade Caesar

23 €

Romaine, poulet croustillant, œuf, croûtons, parmesan, anchois et tomates cerises

Caesar salad

Romaine, crispy chicken, egg, croutons, parmesan, anchovies, cherry tomatoes

Entrée Signature

Oeuf mollet façon meurette

Oeuf mollet, sauce vin rouge, lardons, oignons, champignons, croûtons, et mouillette de fois gras

Soft-boiled egg meurette style

Soft-boiled egg, red wine sauce, lardons, onions, mushrooms, croutons and foie gras mouillette

21 €



Plats végétariens

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus

Plats - Main dishes

Linguine à la crème truffe et foie gras

29€

Crème de truffe, pancetta frite, parmesan et jus de volaille réduit

Linguine with truffle and foie gras

Truffle cream, fried pancetta, parmesan, truffle and reduced poultry juice

Ballotine de volaille

36€

Ballotine cuisson basse température, sauce aux morilles et déclinaison de carottes

Ballotine of poultry

Low-temperature ballotine, morel mushroom sauce and carrot variation

Burger du "Siècle"

29 €

Pain brioché au sésame, steak de 180gr, salade, tomates, compotée d'oignons, bacon croustillant, sauce burger et tomme à l'ail des ours, frites au sel de truffe

Le "Siècle" burger

Sesame brioche bun, 180gr steak, lettuce, tomato, onion compote, crispy bacon, burger sauce and wild garlic tomme, truffle salt fries

Souris d'agneau

35 €

Souris d'agneau confite aux épices douces, purée de pommes de terres et jus tranché à l'ail et thym

Lamb

Lamb confit with mild spices, mashed potatoes, and sliced juice with garlic and thyme

Plat Signature

Chateaubriand flambé au Cognac

Sauce au poivre

Chateaubriand flambéed with cognac

Black pepper sauce

92 €

Plats - Main dishes

Poitrine de porc basse température

31€

Poitrine laquée et croustillante, jus réduit, mille-feuille de pommes de terre et caviar de poivrons rouges

Low-temperature pork belly

Crispy glazed belly, reduced jus, potato mille-feuille and red pepper caviar

Filet de boeuf

49€

Sauce au poivre vert, poêlée de champignons et frites

Beef fillet

Green peppercorn sauce and pan-fried mushrooms

Saint-Jacques

38€

Saint-Jacques poêlées, purée de topinambours et crème de lard aux herbes, chips de jambon

Scallops

Pan-fried scallops, topinambour purée, and herbed bacon cream, ham chips

Pêche du jour

45€

Légumes et riz

Fish of the day

Vegetables and rice

Déclinaison de brocolis

23€

Escalope de brocolis braisé et carottes multicolores, condiments

Mixed broccoli

Braised broccoli schnitzel with multicoloured carrots, condiments

Formule Business

Plat du jour + café gourmand

Valable de 12h à 14h hors weekend et jours fériés

Dish of the day + gourmet coffee

Valid from 12pm to 2pm, excluding weekends and public holidays

19.50€



Plats végétariens

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus

Desserts - Desserts

Les pâtisseries de Mesiano

Pâtisserie au choix

15 €

Pastries by Mesiano

Selection of pastri

Café gourmand

Mignardises maison

Gourmet coffee

Small desserts

14€

Crème brûlée à la lavande

Glace abricot romarin

Lavander creme brûlée

Apricot rosemary ice cream

15 €

Nos glaces

Vanille, chocolat, café, framboise, cassis, citron, praliné

2 boules

3 boules

Ice creams

Vanilla, chocolate, coffee, raspberry, blackcurrant, lemon, praline

10€

15€

Nos sorbets bio de Fleurbet

Cassis, citron, myrtille, framboise, fraise, abricot

2 boules

3 boules

Organic sorbets

Blackcurrant, lemon, blueberry, raspberry, strawberry, apricot

10€

15€

Dessert Signature

Crêpes Suzette flambées

Sucre, segments d'orange, Cointreau et beurre d'orange

Crêpes Suzette flambéed

Sugar, orange segments, Cointreau and orange butter

19€

Room Service

Supplément de 4 € pour les boissons
et 8 € pour les plats

4 € supplement for drinks
and €8 for main courses

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus

Cocktails

Avec alcool/ with alcohol

15€

Mojito

Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau gazeuse
Rum, fresh mint, lime, sugar, sparkling water

Pina Colada

Rhum, coco, ananas, citron vert
Rum, coconut, pineapple, lime

31 Prom

Rhum épicé, ananas, vanille, Curaçao bleu, citron vert
Spiced rum, pineapple, vanilla, blue Curacao, lime

Pornstar Martini

Vodka, Passoa, passion, vanille, citron vert, shot de prosecco
Vodka, Passoa, passion fruit, vanilla, lime, shot of prosecco

Cointreau Spritz

Cointreau, prosecco, eau gazeuse
Cointreau, prosecco, sparkling water

Yuzu Fizz

Cointreau, yuzu, eau gazeuse
Cointreau, yuzu, sparkling water

Margarita Passion

Tequila, Cointreau, passion, citron vert
Tequila, Cointreau, passion fruit, lime

Gin N Juice

Gin, vodka, ananas, citron vert
Gin, vodka, pineapple, citron vert

Maitai du Siècle

Rhum brun, rhum, orgeat, citron vert
Dark rum, rum, orgeat, lime

Pink Lover

Vodka, pastèque, citron vert, limonade
Vodka, watermelon, lime, lemonade

Summer Time

Orange, vanille, fraise, citron vert
Orange, vanilla, strawberry, lime

Sunrise

Orange, ananas, grenadine, citron vert
Orange, pineapple, grenadine, lime

So Fresh

Pastèque, pomme, citron vert, limonade
Watermelon, apple, lime, lemonade

Virgin Pina Colada

Coco, ananas, citron vert
Coconut, pineapple, lime

Sans alcool/without alcohol

12€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus

Vins - Wines

Demandez nos sélections, blanc, rouge et rosé à notre équipe
Ask our team for the white, red and rosé selections

Nos coups de coeur

Demandez nos sélections blanc, rouge et rosé à notre équipe

12 cl	50 cl	75 cl
8 €		35 €

Côtes de Provence

Côte de Provence Bailli AOP - Rouge, blanc & rosé

12 cl	50 cl	75 cl
10 €	25 €	35 €

Minuty - Cuvée Prestige - Rouge, blanc & rosé

	35 €	43 €
--	------	------

Château Astros - Cuvée Amour - Rouge, blanc & rosé

		60 €
--	--	------

Château Rasque - Cuvée Alexandra - Rouge, blanc & rosé

		75 €
--	--	------

Bordeaux

Château Le Mayne - Rouge supérieur

37,5 cl	75 cl
25 €	

Medoc - Château Prieure de Blaignan - Rouge

	35 €
--	------

Saint Emilion - Château Larose Bigeroux - Grand Cru Classé - Rouge

	49 €
--	------

Saint Estephe « Les Hauts de Pez » AOP - Rouge - 2018

	75 €
--	------

Margaux - Brio de Cantenac Brown AOP - Rouge - 2018

	125 €
--	-------

	199 €
--	-------

Bourgogne

Pinot Noir - Passetoutgrain - Rouge

	75 cl
--	-------

	55 €
--	------

Chablis - Domaine Long Depaquit - Blanc

	69 €
--	------

Santenay - Les Charmes - Albert Bichot - Rouge

	99 €
--	------

Saint Véran - AOP - Auvigne - Blanc

	99 €
--	------

Pouilly fuissé - Albert Bichot - Blanc - 2021

	119 €
--	-------

Nuit Saint Georges « Domaine d'Ardhuy-aux-hebus / Les Argillats »
AOP - Rouge - 2021

	165 €
--	-------

Vallée de la Loire

AOP de Touraine - Le Sauvignon - Blanc

	75 cl
--	-------

	45 €
--	------

Pouilly Fumé - Gilles Blanchet - AOP - Blanc

	69 €
--	------

Sancerre - La Bardine - Joseph Mellot - Blanc

	75 €
--	------

Vin de Pays d'Oc

Chardonnay - Domaine de Valent - Blanc

12 cl	75 cl
-------	-------

9 €	39 €
-----	------

Viognier - Domaine Les Salices - IGP - Blanc

	39 €
--	------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus

Vins - Wines

Vin de la Vallée du Rhône	37,5 cl	75 cl
Plan de dieu - Domaine du Vallon - Rouge	26 €	39 €
Côtes du Rhône - Les Essaims - Rouge		45 €
St Joseph - « Les Mariniers Du Fleuve » AOP - Rouge	29 €	55 €
Crozes Hermitage - Millepertuis - Rouge		59 €
Châteauneuf du Pape - Château la Nerthe - Rouge - 2021		119 €
Beaujolais		75 cl
Beaujolais Village - Varennes - Rouge		42 €
Fleurie - La Madone - Albert Bichot - Rouge		45 €
Morgon - Les Charmes - Rouge		50 €
Vin Moelleux	12 cl	75 cl
Monbazillac - Julien de Savignac - Amélie - Blanc	12 €	60 €
Prosecco / Champagne	12 cl	37,5 cl 75 cl
Prosecco	10 €	45 €
Champagne Collection 3A	15 €	75 €
Taittinger Brut	49 €	90 €
Taittinger Brut rosé		129 €
Ruinart Brut		299 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus

Boissons - Beverages

Nos alcools

Spiritueux 4 cl

Vodka Russian Standard	10 €
Vodka Grey Goose	14 €
Gin Gordon's	10 €
Gin Hendrick's	14 €
Rhum Havana cuvée mojito	10 €
Rhum Saylor Jerry	14 €
Cointreau	10 €

Apéritifs

Negroni 8 cl	12 €
Americano maison 8 cl	12 €
Martini, Suze 5 cl	7 €
Campari 5 cl	7 €
Aperol Spritz 12 cl	12 €
Kir Royal 12 cl	15 €
Kir Maison 12 cl	9 €
Pastis ou Ricard 3 cl	7 €

Bières

Pression - 25 cl	6 €
Pression - 50 cl	10 €
Bière du Comté - artisanale et locale - Blonde	

Whisky 4 cl

Ballantine's	10 €
Jack Daniel's, Jameson	12 €
Chivas	14 €

Digestifs 4 cl

Cognac Rémi Martin VSOP	17 €
Armagnac Samalens	15 €
Rhum DonPapa	15 €
Calvados Busnel	15 €
Get 27 - Bailey's	10 €
Limoncello	10 €
Eaux de vie, Grappa Piave	10 €

Soft et boissons chaudes

Spiritueux 4 cl

Fuze Tea 25 cl	6 €
Limonade artisanale citron 25 cl	6 €
Schweppes 25 cl	6 €
Orangina 25. cl	6 €
Coca Cola 33 cl	6 €
Coca Cola Zero 33 cl	6 €
Perrier	6 €
Jus de fruit	6 €
Jus de fruit pressé	9 €

Eaux minérales

Vittel, San Pellegrino 100 cl	7 €
Vittel, San Pellegrino 50 cl	5 €

Boissons chaudes

Expresso / café américain	3 €
Thés / infusions	6 €
Double expresso	6 €
Cappuccino, café au lait	6 €
Chocolat chaud	6 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus