

# 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** 

**BANANA BREAD**   
SORBET À LA NOIX DE COCO  
COCONUT SORBET

**ASSIETTE DE FRUITS**   
FRESH FRUIT PLATE

**CAFÉ, THÉ, EAU, JUS**  
COFFEE, TEA, WATER, JUICES

 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 V

#### SPRING PENNE PASTA

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

## DESSERTS

### ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON V

#### SEASONAL FRUIT PLATE

### BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR L V

#### DARK CHOCOLATE BROWNIE

GLACE À LA VANILLE  
VANILLA ICE CREAM

V VEGAN L LACTOSE V 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