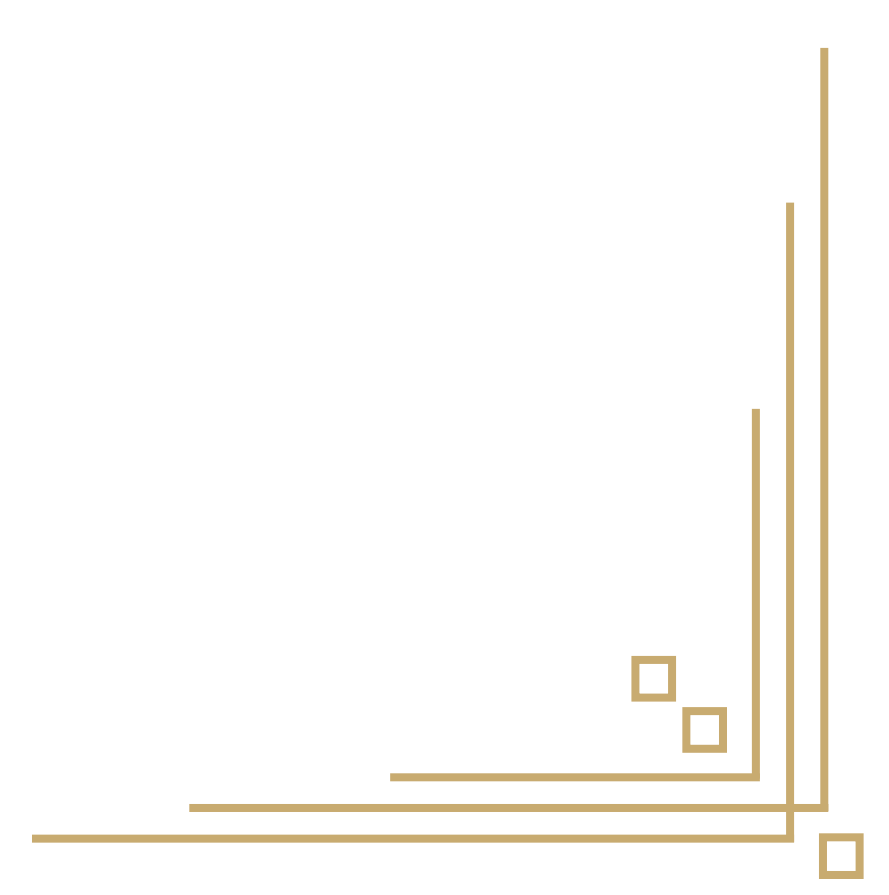


SEEN
Les Signatures

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



Cocktails Signatures

ICE TEA MARTINI

26 €

CORDIAL DE VODKA AU THÉ NOIR, LITCHI, SIROP DE GINGEMBRE,
CITRON VERT

BLACK TEA VODKA CORDIAL, LYCHEE, GINGER SYRUP, LIME

COLOSEO

26 €

CAMPARI INFUSÉ AU CAFÉ, GRAPPA INFUSÉ AU KUMQUAT,
CHAMBORD

COFFEE-INFUSED CAMPARI, KUMQUAT-INFUSED GRAPPA, CHAMBORD

SAKURA

26 €

SAKE, LITCHI, SIROP DE LAVANDE, CHAMPAGNE

SAKE, LYCHEE, LAVENDER SYRUP, CHAMPAGNE

SUMMER GARDEN

26 €

GIN/VODKA INFUSÉ AU TIMUT, LILET BLANC, SIROP DE ROSE,
FLEUR D'ORANGER

TIMUT-INFUSED GIN/VODKA, WHITE LILLET, ROSE SYRUP, ORANGE
BLOSSOM

SBH MULE

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

FRENCH WEST INDIES

26 €

RHUM ARRANGÉ, NOIX DE COCO, COINTREAU INFUSÉ AU TONKA,
SIROP D'AGAVE, CITRON VERT

ARRANGED COCONUT RUM, TONKA-INFUSED COINTREAU, AGAVE
SYRUP, LIME

FANTASME

26 €

GIN INFUSÉ AU FLEUR BUTTERFLY, SAINT-GERMAIN, CITRON JAUNE,
TONIC ELDERFLOWER

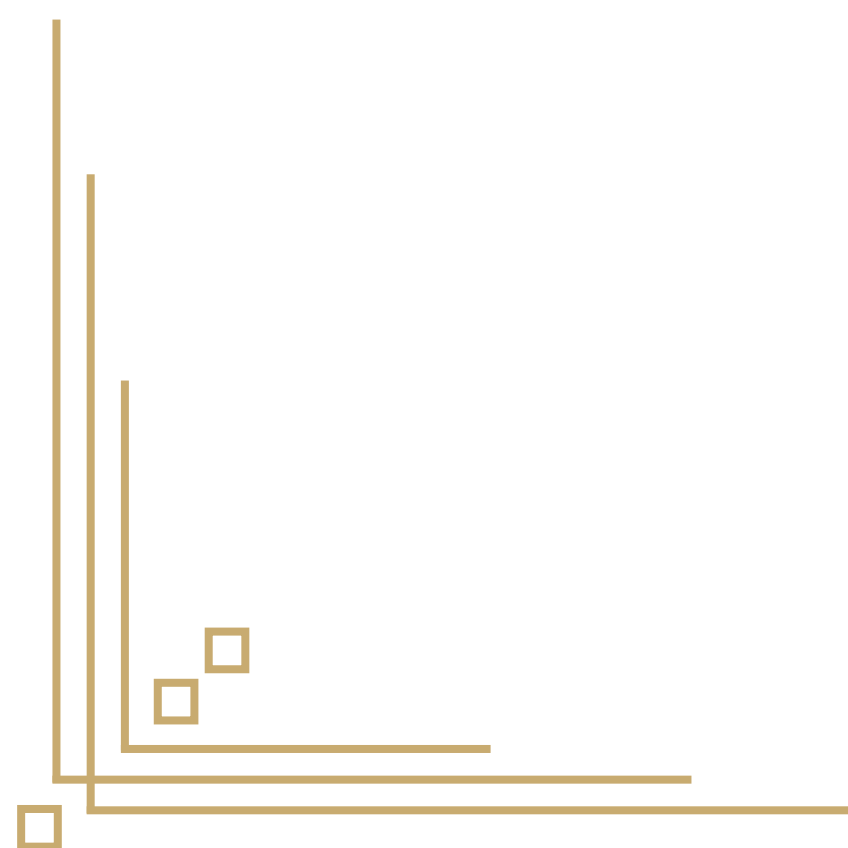
GIN INFUSED WITH BUTTERFLY FLOWER, SAINT-GERMAIN, LEMON,
ELDERFLOWER TONIC

“SEEN” MOSCOW MULE

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

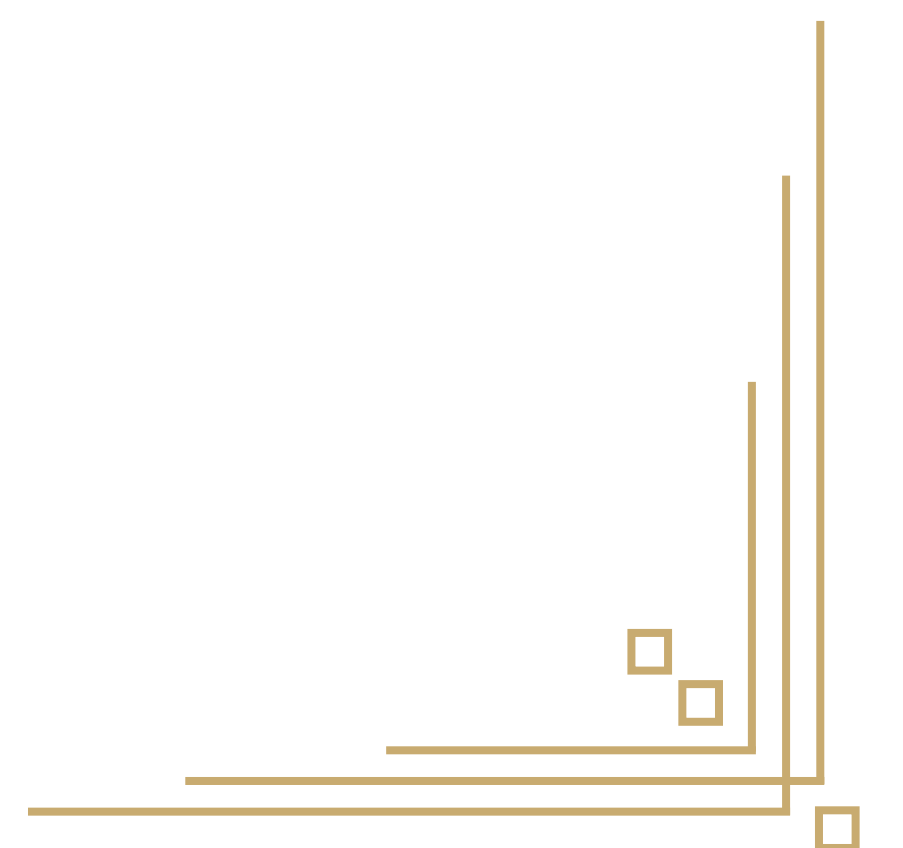
17 €

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

CROCODILE

17 €

JUS DE CONCOMBRE, POIVRE DE TIMUT, JUS DE POMME, SIROP DE
FALERMUM
CUCUMBER JUICE, TIMUT PEPPER, APPLE JUICE, FALERMUM SYRUP





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

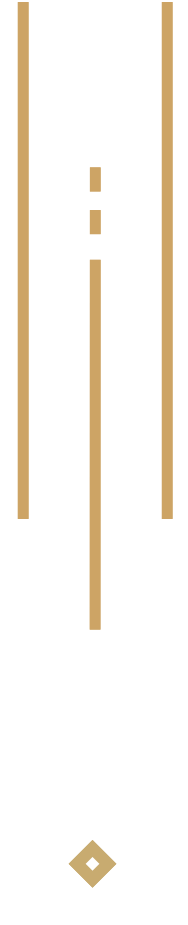
ARMY & NAVY	20 €
GIN, JUS DE CITRON JAUNE, SIROP D'ORGEAT GIN, LEMON JUICE, ORGEAT SYRUP	
NAKED & FAMOUS	20 €
MEZCAL, CHARTREUSE JAUNE, APEROL, JUS DE CITRON VERT MEZCAL, YELLOW CHARTREUSE, APEROL, LIME JUICE	
LAST WORD	20 €
GIN, CHARTREUSE VERTE, MARASCHINO, JUS DE CITRON VERT GIN, GREEN CHARTREUSE,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



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

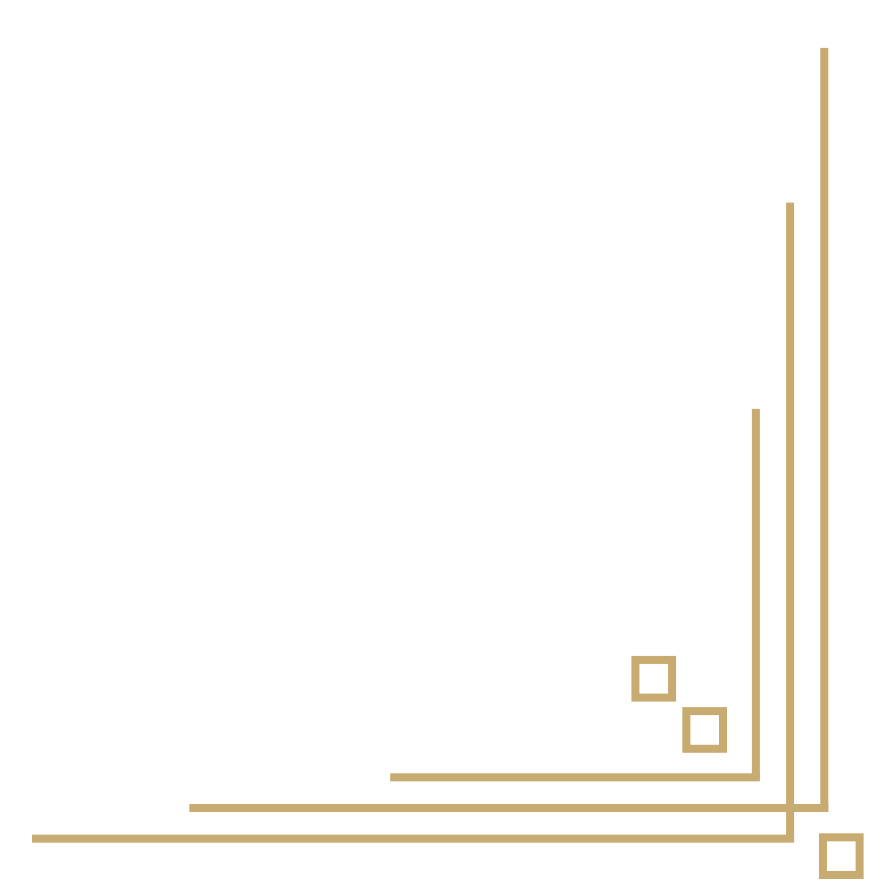
N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER VOTRE CLASSIQUE PRÉFÉRÉ, DISPONIBLE SELON LES INGRÉDIENTS.
MOST CLASSIC COCKTAILS WILL BE AVAILABLE DEPENDING ON OUR INGREDIENTS.





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 €

Faux 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

CORONA 33CL	10 €
FADA BLANCHE 33CL - BIÈRE LOCALE	10 €
FADA IPA 33CL - BIÈRE LOCALE	10 €
HEINEKEN 0.0 33CL	10 €

Bière Pression

	25CL	50CL
BLUE COAST	8 €	12 €
SINGHA	8 €	12 €

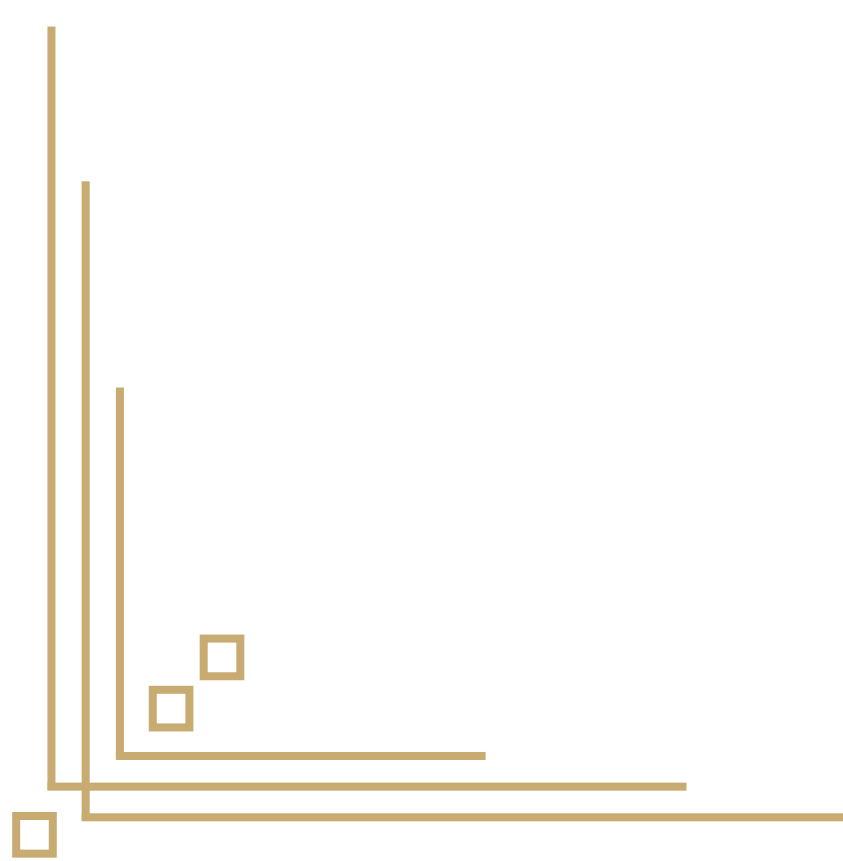
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, AND SHOULD BE CONSUMED IN MODERATION.



≡ SEEN ≡
Les Softs



≡ SEEN ≡
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER
NICE



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 €

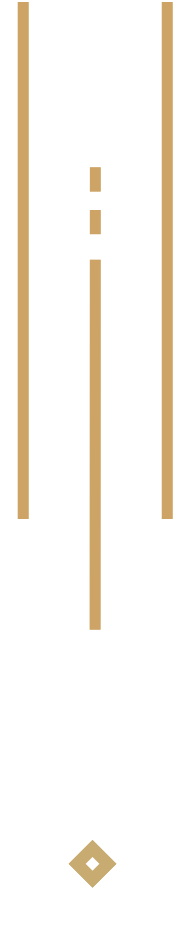
Jus de Fruits Frais

ORANGE	14 €
PAMPLEMOUSSE	14 €
CITRON	14 €

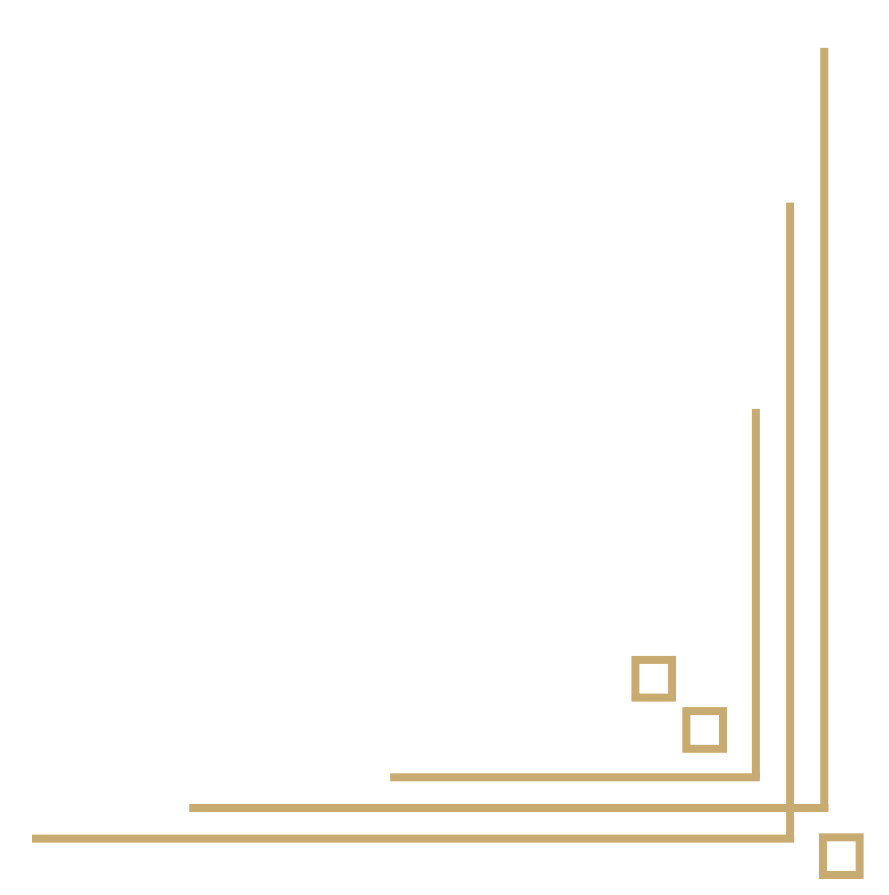
Boissons Chaudes / Hot Drinks

CAFÉ EXPRESSO	8 €
DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCINO, LATTE MACCHIATO, ALLONGÉ	12 €
CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE	12 €
THÉS & INFUSIONS / TEAS & HERBAL TEAS	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, OEUFS DE POISSONS, CHOUX
AVOCADO, WASABI MAYONNAISE, POMEGRANADE, 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

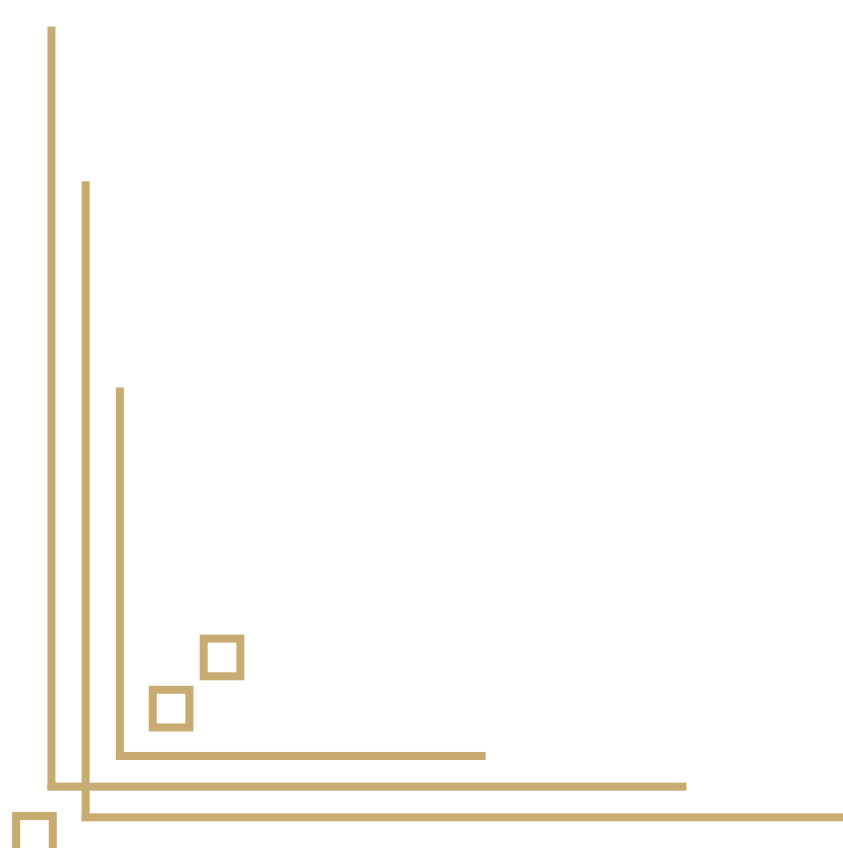
CARPACCIO DE POULPE 🌱 28 €
OCTOPUS CARPACCIO
POIVRONS, TOMATES, CORIANDRE, CIBOULETTE, OIGNONS ROUGES, CITRON VERT
RED PEPPER, TOMATO, CORIANDER, CHIVES, RED ONIONS, LIME

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

CHEESECAKE AU YUZU   YUZU CHEESECAKE	15 €
COOKIE MINUTE, PRALINÉ NOISETTE  	18 €
ASSORTIMENT DE GLACE & SORBET (3 BOULES)    ICE CREAM & SORBET ASSORTMENT (3 SCOOPS)	16 €
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON  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.