

MENU seen

Hotel
Abidjan Plateau



MENU



Hotel
Abidjan Plateau

ENTRÉES / STARTERS

Salade Niçoise

7 000 FCFA

Niçoise Salad

Thon, œuf dur, tomates, olives noires, haricots verts, anchois, salade verte, vinaigrette

Tuna, hard-boiled egg, tomatoes, black olives, green beans, anchovies, green salad, vinaigrette

Envolée Gourmande

7 000 FCFA

Gourmet Flight

Confit de gésiers de volaille, foie poêlé, petits légumes de saison, œuf poché, mesclun

Confit poultry gizzards, pan-seared liver, baby seasonal vegetables, poached egg, mesclun greens

Salade César au poulet pané

9 000 FCFA

Chicken Caesar salad with breaded chicken

Émincé de poulet pané, salade, croûtons croustillants, copeaux de parmesan, sauce César maison

Sliced breaded chicken, lettuce, crunchy croutons, Parmesan shavings, homemade Caesar dressing

Salade Seen Fraîcheur

10 000 FCFA

Seen Freshness Salad

Avocat, crevettes roses, suprêmes de pamplemousse, lit de salade, tomates vinaigrette aux agrumes

Avocado, pink shrimp, grapefruit segments, bed of lettuce, tomatoes with citrus vinaigrette

SOUPES / SOUPS

Soupe de Légumes aux Éclats Géométriques

5 000 FCFA

Vegetable Soup with Geometric Shards

Sélection de légumes de saison coupés en dés réguliers

(carottes, courgettes, pommes de terre, ciboulette), bouillon de légumes clair

Selection of seasonal vegetables cut into uniform dice

(carrots, zucchini, potatoes, chives), clear vegetable broth

Soupe de lentilles

5 000 FCFA

Lentil soup

Lentilles blondes ou vertes, carottes, oignons, ail, bouillon de légumes, sauce tomate, filet d'huile d'olive

Blonde or green lentils, carrots, onions, garlic, vegetable broth, tomato sauce, a drizzle of olive oil



“Demandez assistance auprès de notre équipe de salle afin de connaître les allergènes contenus dans nos plats”

“Ask our dining room team for assistance in identifying allergens in our dishes”

Tous les prix sont exprimés en FCFA et incluent la TVA de 18% ainsi que TDT 1,5%

All prices are in CFA francs and include 18% VAT and 1.5% TDT

PLATS CHAUDS / HOT DISHES

Demi-poulet braisé maquis

12 000 FCFA

Maquis-style braised half-chicken

Half-chicken, secret Ivorian-style marinade

*Half-chicken, secret Ivorian *maquis*-style marinade*

Suprême de poulet, sauce champignons

12 500 FCFA

Chicken supreme, mushroom sauce

Blanc de poulet tendre, champignons de paris, crème fraîche, fond de volaille, échalotes

Tender chicken breast, button mushrooms, crème fraîche, chicken stock, shallots

Pêche du jour grillée à l'Ivoirienne

13 000 FCFA

Grilled catch of the day, Ivorian-style

Poisson entier mariné, grillée au charbon, servie avec un accompagnement de piments frais, oignons et tomates concassés

Whole marinated fish, charcoal-grilled, served with a side of fresh chili peppers, onions, and crushed tomatoes.

Diby d'Agneau

15 000 FCFA

Lamb Diby

Morceaux de gigot d'agneau assaisonnés d'épices Choukouya, oignons crus émincés, piment en poudre.

Pieces of leg of lamb seasoned with Choukouya spices, thinly sliced raw onions, chili powder.

Brochettes de bœuf au Kankan

16 000 FCFA

Brochettes de bœuf au Kankan

Cubes de filet de bœuf, poudre de Kankan, poivrons, oignons grillés

Beef tenderloin cubes, Kankan powder, bell peppers, grilled onions

Escalope de filet de bœuf à l'Ivoirienne

17 000 FCFA

Beef Tenderloin Escalope Ivorian Style

Filet de bœuf tendre, marinade locale, réduction de tomates et oignons émincés

Tender beef fillet, local marinade, tomato reduction, and sliced onions.

Délice de la Côteière

20 000 FCFA

Coastal Delight

Morceaux de carpe fraîche, écrevisses, piment frais, tomates, oignons, épices locales, bouillon de poisson.

Fresh carp pieces, crayfish, fresh chili, tomatoes, onions, local spices, fish stock.

Gambas grillées à la provençale

20 000 FCFA

Grilled Provençal-style prawns

Gambas entières, huile d'olive, ail haché, persil frais, éclats de tomates

Whole prawns, olive oil, minced garlic, fresh parsley, tomato pieces

Côtelettes d'agneau en croûte au beurre d'hibiscus

20 000 FCFA

Crust-topped lamb chops with hibiscus butter

Côtelettes d'agneau, réduction de fleurs de bissap (hibiscus), beurre doux, herbes de Provence.

Lamb chops, bissap (hibiscus) flower reduction, unsalted butter, Herbes de Provence

“Demandez assistance auprès de notre équipe de salle afin de connaître les allergènes contenus dans nos plats”

“Ask our dining room team for assistance in identifying allergens in our dishes”

Tous les prix sont exprimés en FCFA et incluent la TVA de 18% ainsi que TDT 1,5%

All prices are in CFA francs and include 18% VAT and 1.5% TDT

LES PÂTES / PASTA

(Au choix : Tagliatelles, spaghettis ou penne) / (Choice of: tagliatelle, spaghetti, or penne)

Sauce Arrabbiata

7 000 FCFA

Arrabbiata Sauce

Sauce tomate, piment rouge fort, ail, huile d'olive, persil

Tomato sauce, hot red chili pepper, garlic, olive oil, parsley

Sauce Alfredo

10 000 FCFA

Sauce Alfredo

Crème liquide, beurre, parmesan râpé, ail, poivre noir

Heavy cream, butter, grated Parmesan, garlic, black pepper

POUR NOS VÉGÉTARIENS / FOR OUR VEGETARIANS

Riz à l'Asiatique

7 000 FCFA

Asian-style rice

Riz sauté, champignons noirs sautés, carottes, petits pois, maïs, sauce soja.

Fried rice, sautéed wood ear mushrooms, carrots, peas, corn, soy sauce.

TAPAS & FAST-FOOD / TAPAS & FAST-FOOD

Sandwich au poulet

8 000 FCFA

Chicken sandwich

Pain baguette ou toasté, émincé de poulet sauté, mayonnaise, tomates, salade verte

Baguette or toasted bread, sautéed sliced chicken, mayonnaise, tomatoes, green salad

Sandwich savoyard

9 000 FCFA

Savoyard sandwich

Pain baguette, jambon de pays ou lardon, fromage à raclette fondu, oignons, cornichons

Baguette, country ham or lardons, melted raclette cheese, onions, pickles

Pizza Reine Blanche

10 000 FCFA

White Queen Pizza

Pâte à pizza, crème fraîche, mozzarella, jambon, champignons frais

Pizza dough, crème fraîche, mozzarella, ham, fresh mushrooms

Pizza Margherita

10 000 FCFA

Margherita Pizza

Pâte à pizza, sauce tomate maison, mozzarella de bufflonne, basilic frais, huile d'olive

Pizza dough, homemade tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh basil, olive oil

Burger façon Seen

12 000 FCFA

Seen-style Burger

Pain brioché, steak haché de bœuf, fromage fondant, oignons caramélisés, tomates, salade, sauce spéciale de la maison

Brioche bun, beef patty, melted cheese, caramelized onions, tomatoes, lettuce, special house sauce

Pizza Tono

12 000 FCFA

Pizza Order

Pâte à pizza, sauce tomate, mozzarella, miettes de thon, oignons rouges, olives.

Pizza dough, tomato sauce, mozzarella, flaked tuna, red onions, olives.

"Demandez assistance auprès de notre équipe de salle afin de connaître les allergènes contenus dans nos plats"

"Ask our dining room team for assistance in identifying allergens in our dishes"

Tous les prix sont exprimés en FCFA et incluent la TVA de 18% ainsi que TDT 1,5%

All prices are in CFA francs and include 18% VAT and 1.5% TDT

NOS GARNITURES / OUR TOPPINGS

Riz (Riz blanc ou gras) - Légumes (Poêlée de saison) - Purée de pommes de terre (Pommes de terre, beurre, lait) - Alloco (Bananes plantains frites) - Attiéké (Semoule de manioc cuite à la vapeur), Igname frite (Bâtonnets d'igname frits), Pommes sautées (Dés de pommes de terre dorés à la poêle).

Rice (White rice or seasoned rice) - Vegetables (Seasonal sautéed vegetables) - Mashed potatoes (Potatoes, butter, milk) - Alloco (Fried plantains) - Attiéké (Steamed cassava semolina), Fried yam (Fried yam sticks), Sautéed potatoes (Pan-browned potato cubes).

LES DESSERTS / DESSERTS

Salade de fruits frais

4 000 FCFA

Fresh fruit salad

Sélection de fruits frais de saison coupés en dés (mangue, ananas, papaye, melon), sirop léger parfumé à la menthe fraîche ou aux agrumes.

Selection of diced fresh seasonal fruits (mango, pineapple, papaya, melon), light syrup infused with fresh mint or citrus.

Assiette de fruits

4 000 FCFA

Fruit plate

Tranches harmonieuses de fruits frais locaux et de saison de première fraîcheur (ananas, mangue, pastèque, orange).

Harmonious slices of fresh, local, and seasonal fruit at peak freshness (pineapple, mango, watermelon, orange).

Crêpes gourmandes

4 000 FCFA

Gourmet crepes

Pâte à crêpe maison (farine, œufs, lait, beurre fondu, une touche de rhum ou de vanille)

Homemade crêpe batter (flour, eggs, milk, melted butter, a touch of rum or vanilla)

Mi-cuit au chocolat

5 000 FCFA

Molten chocolate cake

Chocolat noir intense (60% minimum), beurre doux, œufs frais, sucre, une pointe de farine, servi avec une boule de glace vanille.

Intense dark chocolate (minimum 60%), unsalted butter, fresh eggs, sugar, a touch of flour; served with a scoop of vanilla ice cream.

Opéra

5 000 FCFA

Opera

Biscuit joconde imbibé d'un sirop au café,

crème au beurre au café, ganache au chocolat noir, glaçage miroir au chocolat.

Coffee syrup-soaked Joconde sponge, coffee buttercream, dark chocolate ganache, chocolate mirror glaze.

Panna cotta aux fruits

6 000 FCFA

Fruit panna cotta

Crème liquide entière, sucre, gousse de vanille, gélatine, coulis de fruits de saison (mangue, passion ou fruits rouges).

Full-fat liquid cream, sugar, vanilla bean, gelatin, seasonal fruit coulis (mango, passion fruit, or red berries).

“Demandez assistance auprès de notre équipe de salle afin de connaître les allergènes contenus dans nos plats”

“Ask our dining room team for assistance in identifying allergens in our dishes”

Tous les prix sont exprimés en FCFA et incluent la TVA de 18% ainsi que TDT 1,5%

All prices are in CFA francs and include 18% VAT and 1.5% TDT

