

LE BAR

Taileries

The Westin Paris-Vendôme
3 Rue De Castiglione, Paris 75001 France, +33 1 44 77 10 47

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Espresso Décaféiné Café Américain	8€
<i>Espresso Decaffeinated American Coffee</i>	
Double espresso Cappuccino Café latte	9€
<i>Double Espresso Cappuccino Latte</i>	
Chocolat chaud <i>Hot Chocolate</i>	11€

THÉS TEAS

Thés noirs : Assam Breakfast Darjeeling Earl Grey	10€
<i>Black Teas : Assam Breakfast Darjeeling Earl Grey</i>	
Thés verts : Jade Sword Genmaicha Jasmine Pearls	
<i>Green Teas : Jade Sword Genmaicha Jasmine Pearls</i>	
Thé rouge : Rooibos Rooibos Red Tea	
Lapsang Souchong	

INFUSIONS HERBAL TEAS

Cassis-Hibiscus Fleurs de Camomille Verveine	10€
<i>Blackcurrant-Hibiscus Chamomile Flowers Verbena</i>	
Citronnelle-Gingembre Menthe du Maroc Boutons de Rose	
<i>Lemongrass-Ginger Mint from Morocco Rosebuds</i>	

ÉVEILLEZ VOS SENS

AVEC NOS CHOCOLATS L'UN DANS L'AUTRE

STIMULATE YOUR SENSES WITH OUR CHOCOLAT L'UN DANS L'AUTRE

Chocolat Gingembre	14€	Chocolat Cannelle	14€
<i>Ginger Chocolate</i>		<i>Cinnamon Chocolate</i>	
Chocolat Lavande	14€	Chocolat Passion	14€
<i>Lavender Chocolate</i>		<i>Passion Fruit Chocolate</i>	

COCKTAILS CHAUDS

HOT COCKTAILS

Warming Up 20cl	14€
<i>Pomme, Pain d'épices, Sucre de canne</i>	
<i>Apple, Gingerbread, Cane Sugar</i>	
Ginger Red 20cl	14€
<i>Infusion Cassis-Hibiscus, Citron vert, Gingembre, Sucre de canne</i>	
<i>Blackcurrant-Hibiscus Herbal Tea, Lime, Ginger, Cane Sugar</i>	
Solera 20cl	23€
<i>Rhum Brun, Gingembre, Miel, Citron</i>	
<i>Dark Rum, Ginger, Honey, Lemon</i>	
French Toddy 20cl	23€
<i>Cognac, Baileys, Chocolat, Lait, Crème Chantilly</i>	
<i>Cognac, Baileys, Chocolate, Milk, Whipped Cream</i>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Alcohol abuse is dangerous for health
Prix nets en euros, taxes et service compris, l'établissement n'accepte pas les chèques.
Net prices in euros, taxes and services included. We don't accept checks.

PETIT-DÉJEUNER
BREAKFAST

LE PARISIEN

21€

Boisson chaude, jus de fruit frais, 2 viennoiseries

Hot drink, fresh fruit juice, 2 breakfast pastries

Les week-ends durent plus longtemps dans les hôtels Westin, avec la prolongation des heures du petit-déjeuner le samedi et le dimanche jusqu'à 15h.

Weekends last longer at Westin hotels with extended breakfast hours on Saturday and Sunday until 3:00pm.

À LA CARTE

Céréales : Corn-flakes | Muesli | Granola | Coco Pops

9€

Cereals: Corn-flakes | Muesli | Granola | Coco Pops

3 Toasts pain nature ou complet, beurre et confiture

7€

3 White or whole wheat toasts, butter and jam

2 pièces de viennoiseries

6€

Selection of 2 breakfast pastries

Corbeille de 5 viennoiseries et pains

12€

5 breakfast pastries and bread basket

Pancakes

13€

Œufs au choix (2 pièces)

13€

Au plat, brouillés, à la coque, pochés ou en omelette

*Avec accompagnement au choix : jambon *, fromage, champignons, bacon *, poivrons, tomates ou saucisses de veau*

Choice of eggs (2 pieces) Fried, scrambled, boiled, poached or as an omelette

*with your choice of garnish: ham *, cheese, mushrooms, bacon *, bell-peppers, tomatoes or veal sausages*

Omelette blanche, brocoli et cheddar

15€

Egg white omelette, broccoli and cheddar cheese

Assiette de garniture au choix parmi :

6€

*Bacon *, jambon *, saucisses de veau, tomates, champignons, pommes de terre*

*Side dish: bacon *, ham *, veal sausages, tomatoes, mushrooms, potatoes*

Sélection de fromages de France

13€

French cheese selection

Assiette de fruits frais de saison

13€

Seasonal fresh fruit plate

Yaourt au lait entier ou maigre, yaourt au lait végétal, yaourt aux fruits

5€

Plain or low-fat yoghurt, vegetal milk yoghurt, fruit yoghurt

SOFTS

SOFTS DRINKS

Pepsi, Pepsi Max, Limonade de Paris Bio, 7up	33cl	10€
Orangina, Red Bull	25cl	10€
Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer	20cl	10€
Jus de fruits Alain Milliat	33cl	13€
Pomme Cox Framboise Fraise Mangue Cox Apple Raspberry Strawberry Mango		
Jus de fruits frais	20cl	11€
Pamplemousse Orange Citron Fresh fruit juice: Grapefruit Orange Lemon		
EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS		
Évian, Badoit	50cl	8€
Perrier	33cl	8€
Évian, Badoit	1l	10€
Chateldon	75cl	10€

APÉRITIFS

Pernod, Ricard, Pastis 51	4cl	13€	Campari, Suze	7cl	14€
Martini	7cl	13€	Tio Pepe	7cl	14€
Riserva spéciale rubino			Porto	7cl rouge ou blanc	14€
Riserva spéciale ambrato			AOC Muscat		14€
Dubonnet, Byrrh	7cl	13€	de Beaumes de Venise		
Lillet	7cl blanc, rosé ou rouge	14€	Domaine Durban		12cl

BIÈRES

BEERS

PRESSION DRAUGHT	25cl	33cl	50cl
1664	10€		16€
BOUTEILLES BOTTLES			
Heineken, 1664 blanc white		12€	
Le Titi Parisien I.P.A Bio		12€	
Guinness			16€
1664 sans alcool	1664 Alcohol-free	10€	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Alcohol abuse is dangerous for health
 Prix nets en euros, taxes et service compris, l'établissement n'accepte pas les chèques.
 Net prices in euros, taxes and services included. We don't accept checks.

COCKTAILS SANS ALCOOL

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Caribbean Garden 20cl
Mangue, Fruit de la passion, Vanille, Citron Vert
Mango, Passion fruit, Vanilla, Lime

Scarlet 20cl
Framboise, Fraise, Cranberry, Citron Vert
Raspberry, Strawberry, Cranberry, Lime

Velvet Sky 20cl
Litchi, Goyave, Rose
Lychee, Guava, Rose

COCKTAILS CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COCKTAILS

Madeleine 16cl
Champagne Moët & Chandon, Chambord, Rose, Citron Vert
Moët & Chandon Champagne, Chambord, Rose, Lime

Blanche 16cl
Champagne Moët & Chandon, Saint-Germain, Cranberry, Pêche Blanche
Moët & Chandon Champagne, Saint-Germain, Cranberry, White Peach

Alma 16cl
Champagne Moët & Chandon, Litchi, Gingembre
Moët & Chandon Champagne, Lychee, Ginger

Palais Royal 16cl
Champagne Moët & Chandon, Drambuie, Grand Marnier, Peychaud bitter
Moët & Chandon Champagne, Drambuie, Grand Marnier, Peychaud bitter

COCKTAILS SIGNATURES

SIGNATURE COCKTAILS

Vendôme 16cl 23€
Gin Generous, Yusushu, Pêche blanche, Verjus, Sucre de canne
Generous Gin, Yusushu, White peach, Verjuice, Sugar cane

Opéra 9cl 23€
Rhum, Saint-Germain, Gingembre, Citron vert
Rhum, Saint-Germain, Ginger, Lime

Eatside 12cl 23€
Bourbon Buffalo Trace, Fruit de la passion, Bitter, Sucre de canne
Bourbon Buffalo Trace Bourbon, Passion fruit, Bitter, Sugar cane

Mabillon 16cl 23€
Tequila 1800, Saint-Germain, Bitter Piment, Goyave
1800 Tequila, Saint-Germain, Chili Bitter, Guava

Dauphine 12cl 23€
Vodka, Cointreau, Litchi, Cerise, Citron vert
Vodka, Cointreau, Lychee, Cherry, Lime

Trocadéro 16cl 23€
Vodka, Suze, Maraschino, Verjus, Ginger ale
Vodka, Suze, Maraschino, Verjuice, Ginger ale

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
Moët & Chandon Brut Impérial	23€	110€
Moët & Chandon Rosé Impérial	26€	130€
Veuve Clicquot Carte Jaune		125€
Veuve Clicquot Rosé		140€
Laurent Perrier Rosé		195€
Perrier Jouët Blason Rosé		140€
Ruinart Brut rosé		195€
Ruinart Blanc de blancs		225€
Billecart-Salmon Brut nature		160€
Billecart-Salmon Brut rosé		215€
Dom Pérignon Vintage		420€

CARTE DES VINS

WINE LIST

VINS BLANCS WHITE WINES

LANGUEDOC

IGP Languedoc, Ad Vinam Aeternam Infini, « Viognier » 12cl 75cl 11€ 44€

BORDEAUX

AOC Bordeaux, Dourthe n°1, « Sauvignon » 43€

LOIRE

AOC Reuilly, Les Fossilles, Domaine Denis Jamain, Bio, « Sauvignon » 64€

AOC Sancerre, Domaine Dauny, Les Caillottes, Bio, « Sauvignon » 15€ 76€

BOURGOGNE

AOC Macôn, Château de Chaintré, Domaine Mathias, « Chardonnay » 14€ 78€

AOC St Véran, Domaine Thibert-Miranda, « Chardonnay » 81€

AOC Chablis, Domaine du Colombier, « Chardonnay » 16€ 85€

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Châteauneuf-du-Pape, La Bernardine, Chapoutier, « Grenache Blanc » 110€

VINS ROUGES RED WINES

LOIRE

AOC Saumur-Champigny, Château de Varrains, « Cabernet Franc » 12€ 56€

AOC Chinon, Les Galuches, Domaine Raffault, « Cabernet Franc » 58€

BOURGOGNE

AOC Côteaux Bourguignons, Domaine Mathias, « Gamay » 13€ 67€

AOC Monthélie, Domaine Gavignet, Les Sous Roches, « Pinot Noir » 21€ 118€

AOC Aloxe-Corton, Vieilles Vignes, « Pinot Noir » 148€

BORDEAUX

AOC 1er Côtes de Bordeaux, Château Gravelines, « Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc » 52€

AOC Graves, Château Brondelle, « Cabernet-Sauvignon et Merlot » 14€ 68€

AOC Saint-Émilion Grand Cru, Château Lescure, « Cabernet Franc, Merlot » 16€ 88€

AOC Médoc, Cru Bourgeois, Château Les Ormes Sorbets, « Cabernet-Sauvignon » 105€

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Crozes Hermitage, Domaine Pradelle, « Syrah » 85€

VIN ROSÉ ROSÉ WINE

AOC Coteaux Varois, Domaine du Loou, Bio, « Cinsault, Grenache » 13€ 62€

AOC Côtes de Provence, Whispering Angel, Château d'Esclans 67€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Alcohol abuse is dangerous for health
Prix nets en euros, taxes et service compris, l'établissement n'accepte pas les chèques.
Net prices in euros, taxes and services included. We don't accept checks.

À TOUTE HEURE

AT ALL TIME

LES SOUPES SOUPS

Velouté de légumes de saison 🌱 🌾 <i>Cream of seasonal vegetable soup</i>	21€
Traditionnelle soupe à l'oignon du Westin Paris-Vendôme <i>Traditional onion soup of the Westin Paris-Vendôme</i>	21€

LES PLATS MAIN COURSES

Fish and chips , sauce tartare, frites classiques <i>Fish and chips, tartare sauce, classic French fries</i>	29€
Tartare de bœuf , préparé par nos soins, 🌱 cœur de laitue à l'huile d'olive, frites classiques ou parmesanes <i>House seasoned steak tartare, lettuce heart with olive oil, classic or Parmesan French fries</i>	31€
Filet de bœuf Normand , légumes racines fondants et girolles, sauce diable <i>Beef fillet of Normandy, melting root vegetables and girolles, sauce diable</i>	38€
Suprême de volaille fermière rôti , courge butternut, éclats de châtaignes et noisettes <i>Roasted farmhouse chicken breast, butternut, chestnuts with hazelnuts</i>	32€
Saint-Jacques snackées et son fumet , topinambour, huile de langoustine <i>Seared scallops and its fumet, Jerusalem artichoke, langoustine oil</i>	35€
Limande-sole , gnocchis au citron confit, parmesan Di Reggiano 🌱 <i>Lemon sole, candied lemon gnocchi, Di Reggiano parmesan</i>	32€
Risotto d'orge perlé au lait d'amande , légumes rôtis au cumin 🌱 <i>Pearl barley risotto with almond milk, roasted vegetables with cumin</i>	28€
Inspiration du jour <i>Inspiration of the day</i>	28€

LES DESSERTS DESSERTS

Mousse au chocolat et son cœur de Tonka 🌱 <i>Chocolate mousse with its Tonka heart</i>	16€
Paris Brest du Westin <i>Paris Brest of Westin, Choux pastry, praline flavoured cream, almonds</i>	16€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar 🌱 <i>Caramelized custard cream with Madagascar vanilla</i>	16€
Cheesecake Spéculos - <i>Speculos cheese cake</i>	14€
Déclinaison de fruits frais - <i>Sliced seasonal fruit plate</i> 🌱 🌾 🌿	16€
Les glaces et sorbets (2 boules aux parfums de saison) <i>Ice creams and sorbets (2 scoops of seasonal flavours)</i>	14€
Inspiration douceur - <i>Sweet inspiration</i>	16€
La Pause Gourmande (Uniquement Samedi-Dimanche et jours fériés) 1 mini-cake, 1 mini-flan, 1 mini-cookie, 1 dessert au choix et 1 boisson chaude <i>The Gourmet Break (Only Saturday-Sunday and public holidays)</i> 1 mini-cake, 1 mini-flan, 1 mini-cookie, 1 dessert of your choice and 1 hot drink	32€

Prix nets en euros, taxes et service compris, l'établissement n'accepte pas les chèques.
Net prices in euros, taxes and services included. We don't accept checks.

SÉLECTION DE WHISKIES

WHISKIES SELECTION

MALT	4cl	BLEND	4cl
Aberlour 12 ans	19€	Chivas Regal 12 ans	19€
Aberlour A'bunadh	26€	Chivas Regal 18 ans	24€
Ardbeg 10 ans	23€	Chivas Royal Salute 21 ans	45€
Cardhu 12 ans	19€	Dewar's 12 ans	21€
Eddu Black Wheat	22€	Dimple 15 ans	20€
Glenfiddich Triple Oak 12 ans	21€	Johnnie Walker Black Label	19€
Glenfiddich Soléra 15 ans	22€	Johnnie Walker Blue Label	45€
Glenkinchie 12 ans	21€		
Glenlivet Founder's Réserve	20€	BOURBON	4cl
Glenlivet French Oak 15 ans	24€	Angel's Envy Port Finish	24€
Lagavulin 16 ans	25€	Bulleit	19€
Macallan 12 ans	25€	Four Roses	19€
Monkey Shoulder	20€	Four Roses Single Barrel	22€
Oban 14 ans	23€	Maker's Mark	20€
Scapa Skiren	24€	Tennessee Jack Daniel's	19€
Talisker Port Ruighe	22€	Woodford Reserve	20€
Yamazaki Distillers Reserve	27€		
		IRISH	4cl
		Bushmills	18€
		Jameson	18€
		Jameson Black Barrel	20€

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

CURRENT SELECTION

BOURBON	4cl	RHUM	4cl	TEQUILA	4cl
Buffalo Trace	19€	J.Bally, Rhum vieux agricole	34€	1800 Blanco	20€
Eagle Rare 10 ans	23€	GIN	4cl	1800 Reposado	21€
Weller 12 ans	22€	Generous	21€	MEZCAL	4cl
Sazerac Rye	21€	Generous Organic	22€	400 Conejos	28€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Alcohol abuse is dangerous for health
Prix nets en euros, taxes et service compris, l'établissement n'accepte pas les chèques.
Net prices in euros, taxes and services included. We don't accept checks.

SÉLECTION DE WHISKIES

WHISKIES SELECTION

MALT

	4cl
Aberlour 12 ans	19€
Aberlour A'bunadh	26€
Ardbeg 10 ans	23€
Cardhu 12 ans	19€
Eddu Black Wheat	22€
Glenfiddich Triple Oak 12 ans	21€
Glenfiddich Soléra 15 ans	22€
Glenkinchie 12 ans	21€
Glenlivet Founder's Réserve	20€
Glenlivet French Oak 15 ans	24€
Lagavulin 16 ans	25€
Macallan 12 ans	25€
Monkey Shoulder	20€
Oban 14 ans	23€
Scapa Skiren	24€
Talisker Port Ruighe	22€
Yamazaki Distillers Reserve	27€

CANADIAN RYE

	4cl
Canadian Club	18€

BLEND

	4cl
Chivas Regal 12 ans	19€
Chivas Regal 18 ans	24€
Chivas Royal Salute 21 ans	45€
Dewar's 12 ans	21€
Dimple 15 ans	20€
Johnnie Walker Black Label	19€
Johnnie Walker Blue Label	45€

BOURBON

	4cl
Angel's Envy Port Finish	24€
Bulleit	19€
Four Roses	19€
Four Roses Single Barrel	22€
Maker's Mark	20€
Tennessee Jack Daniel's	19€
Woodford Reserve	20€

IRISH

	4cl
Bushmills	18€
Jameson	18€
Jameson Black Barrel	20€

ALCOOLS ALCOHOLS

Mixers / Softs 3€

VODKA 4cl
 Absolut 18€
 Absolut *Elyx* 22€
 Belvedere 21€
 Grey Goose 21€
 Ketel One 19€
 Tito's 19€
 Zubrowka *Bison grass* 18€

RHUM 4cl
 Bacardi 18€
 Bacardi *Anejo Cuatro* 18€
 Foursquare *Spiced* 18€
 Havana Club *3 ans* 18€
 Havana Club *7 ans* 19€
 Zacapa *23* 24€

GIN 4cl
 Beefeater 18€
 Beefeater *24* 20€
 Bombay *Sapphire* 18€
 Hendrick's 20€
 Monkey *47* 23€
 Anaë 23€
 Tanqueray 20€

TEQUILA 4cl
 Avion *Añejo* 24€
 Don Julio *Reposado* 22€
 Patron *Añejo* 24€
 Patron *Silver* 23€
 Volcan *Silver* 22€

DIGESTIFS DIGESTIVES

COGNAC 4cl
 Hennessy *Paradis* 120€
 Hennessy *VS* 21€
 Hennessy *XO* 45€
 Martell *Cordon Bleu* 45€
 Martell *VSOP* 22€
 Martell *XO* 50€

ARMAGNAC 4cl
 Château *Laubade 1978* 30€
 Château *Laubade VSOP* 20€

CALVADOS 4cl
 Père *Magloire 12 ans* 21€
 Père *Magloire VSOP* 18€

GRAPPA 4cl
 Po' di *Poli* 22€

EAUX-DE-VIE 4cl
 Framboise *Massenez* 20€
 Kirsch *Miclo* 20€
 Mirabelle *Vedrenne* 20€
 Poire *William Miclo* 20€
 Vieille *Prune Roque* 20€

LIQUEURS LIQUORS 4cl
 Sensations *d'autrefois* 18€
In the old days sensations
 Amaretto, Baileys, Bénédictine, Chambord,
 Cointreau, Drambuie, Fernet Branca,
 Frangelico, Get 27, Get 31, Grand Marnier,
 Kahlua, Limoncello, Mandarine Impériale,
 Saint Germain, Sambuca, Southern Comfort

LE BAR

Tailleries



Plat sans gluten
Gluten-free dish



Plat végétalien (ce plat ne contient aucun produit d'origine animale)
Vegan (this dish does not contain products of animal origin)



Ce plat peut contenir de la viande porcine
This dish may contain porcine meat



Eat well : notre engagement en matière d'approvisionnement
Nous recherchons activement des fournisseurs auxquels nous pouvons faire confiance pour nous procurer des ingrédients biologiques, éthiques et durables, dans la mesure du possible.
*Our sourcing promise
we actively seek suppliers we trust, to source ethical,
sustainable and organic ingredients wherever possible.*