

LE BAR

Tuileries

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 <i>Espresso Decaffeinated American Coffee</i>	8€
Double espresso Cappuccino Café latte <i>Double Espresso Cappuccino Latte</i>	9€
Chocolat chaud Hot Chocolate	10€
THÉS JING TEAS	10€
Thés noirs : Assam breakfast Darjeeling Earl Grey Vanilla Black <i>Black Teas : Assam Breakfast Darjeeling Earl Grey Vanilla Black</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 JING HERBAL TEAS	10€
Cassis-hibiscus Fleurs de camomille Verveine <i>Blackcurrant-Hibiscus Camomile 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 **14€**
STIMULATE YOUR SENSES WITH OUR CHOCOLAT L'UN DANS L'AUTRE

Chocolat Gingembre
Ginger Chocolate

Chocolat Cannelle
Cinnamon Chocolate

Chocolat Lavande
Lavender Chocolate

Chocolat Passion
Passion Fruit Chocolate

COCKTAILS CHAUDS HOT COCKTAILS

Pleasure Lifting 30cl <i>Infusion Gingembre-Citronnelle, Vanille, Sucre de canne</i> <i>Ginger and Lemongrass Herbal Tea, Vanilla, Sugar cane</i>	13€
Ginger Red 30cl <i>Infusion Cassis-Hibiscus, Citron vert, Gingembre, Sucre de canne</i> <i>Blackcurrant-Hibiscus Herbal Tea, Lime, Ginger, Sugar cane</i>	13€
Hot Danny boy 12cl <i>Baileys, Lait d'Amande, Bitter Café, Crème Chantilly</i> <i>Baileys, Almond Milk, Coffee Bitter, Whipped Cream</i>	21€
French Toddy 12cl <i>Baileys, Cognac, Chocolat, Crème Chantilly</i> <i>Baileys, Cognac, Chocolate, Whipped Cream</i>	21€

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 All Bran <i>Cereals: Corn-flakes Muesli All Bran</i>	9€
3 Toasts pain nature ou complet, beurre et confiture <i>3 White or whole wheat toasts, butter and jam</i>	7€
2 pièces de viennoiseries <i>Selection of 2 breakfast pastries</i>	6€
Corbeille de 5 viennoiseries et pains <i>5 breakfast pastries and bread basket</i>	12€
Pancakes	13€
Œufs au choix (2 pièces) <i>Au plat, brouillés, à la coque, pochés ou en omelette</i> <i>Avec accompagnement au choix : jambon, fromage,</i> <i>champignons, bacon, poivrons, tomates ou saucisses de veau</i> <i>Choice of eggs (2 pieces) Fried, scrambled, boiled, poached</i> <i>or as an omelette with your choice of garnish: ham, cheese,</i> <i>mushrooms, bacon, bell-peppers, tomatoes or veal sausages</i>	13€
Omelette blanche, brocoli et cheddar <i>Egg white omelette, broccoli and cheddar cheese</i>	15€
Assiette de garniture au choix parmi : <i>Bacon, jambon, saucisses de veau, tomates, champignons,</i> <i>pommes de terre</i> <i>Side dish: bacon, ham, veal sausages, tomatoes, mushrooms, potatoes</i>	6€
Sélection de fromages affinés <i>Matured cheese selection</i>	13€
Assiette de fruits frais de saison <i>Seasonal fresh fruit plate</i>	13€
Yaourt au lait entier ou maigre, yaourt au lait végétal, yaourt aux fruits <i>Plain or low-fat yoghurt, vegetal milk yoghurt, fruit yoghurt</i>	5€

Nous sommes à votre disposition pour toute demande concernant vos intolérances ou allergies alimentaires.
We are at your disposal for any information regarding food allergy or intolerance.

SOFTS

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 Rhubarbe <i>Cox apple Raspberry Strawberry Mango Rhubarb</i>	
Jus de fruits frais : Pamplemousse Orange Citron 20cl	11€
<i>Fresh fruit juice : Grapefruit Orange Lemon</i>	
EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS	
Évian, Badoit 50cl, Perrier 33cl	8€
Évian, Badoit 1l, 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 Graham's 7cl	
Riserva spéciale ambrato		rouge ou blanc	
Dubonnet, Byrrh 7cl	13€	AOC Muscat de Beaumes de Venise	12€
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 <i>white</i>			12€
Le Titi Parisien I.P.A bio			12€
Guinness			15€
1664 sans alcool <i>1664 Alcohol-free</i>			10€
Cidre Alain Milliat Bio <i>Alain Milliat organic cider</i>			12€

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

Secret Garden 20cl	14€
Aloe vera, Rose, Gingembre, Citron vert <i>Aloe vera, Rose, Ginger, Lime</i>	
Tempting 20cl	14€
Pomme, Rhubarbe, Cannelle <i>Apple, Rhubarb, Cinnamon</i>	
Sweet Passion 20cl	14€
Mangue, Passion, Vanille, Citron vert <i>Mango, Passion Fruit, Vanilla, Lime</i>	

COCKTAILS CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COCKTAILS

Earl Grey Fizz 18cl	23€
Champagne Moët & Chandon, Pêche, Ananas, Bergamote <i>Moët & Chandon Champagne, Peach, Pineapple, Bergamot</i>	
Rose Delight 18cl	23€
Champagne Moët & Chandon, Chambord, Rose, Citron vert <i>Moët & Chandon Champagne, Chambord, Rose, Lime</i>	
Sparkling Pearl 18cl	23€
Champagne Moët & Chandon, Litchi, Gingembre <i>Moët & Chandon Champagne, Lychee, Ginger</i>	
From Epernay to Deauville 18cl	23€
Champagne Moët & Chandon, Calvados, Poire, Miel, Citron <i>Moët & Chandon Champagne, Calvados, Pear, Honey, Lemon</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.

COCKTAILS

Passion Fizz 16cl Gin, Miel, Passion, Citron, Cola, Limonade <i>Gin, Honey, Passion Fruit, Lemon, Cola, Lemonade</i>	21€
Cuban Gingerbread 16cl Rhum, Pomme, Abricot, Pain d'épices <i>Rum, Apple, Apricot, Gingerbread</i>	21€
Green Almond 16cl Vodka, Cacao blanc, Aloe vera, Amande, Citron vert <i>Vodka, White cocoa, Aloe vera, Almond, Lime</i>	21€
Hidden Forest 7cl Bourbon, Sirop d'érable, Cèpe <i>Bourbon, Maple syrup, Cep mushroom</i>	21€
Caribbean Bounty 12cl Tequila, Baileys, Coco, Café, Tonka <i>Tequila, Baileys, Coconut, Coffee, Tonka bean</i>	21€
By The Fire 16cl Cognac, Bitter Orange, Sirop de Bordeaux, Citron, Ginger Ale <i>Cognac, Orange Bitter, Bordeaux wine syrup, Lemon, Ginger Ale</i>	21€
B Espresso Martini 12cl Vodka, Baileys, Café expresso, Vanille <i>Vodka, Baileys, Espresso coffee, Vanilla</i>	21€
Moscow Mule 12cl Vodka, Citron Vert, Ginger Beer, Angostura Bitter <i>Vodka, Lime, Ginger Beer, Bitter Angostura</i>	21€

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.

CARTE DES VINS WINE LIST

VINS BLANCS WHITE WINES

LANGUEDOC

Ad Vinam Aeternam Infini, « Viognier »

12cl 75cl

10€ 38€

PROVENCE

AOC Côtes de Provence Bio, Domaine Saint-Victorin, « Vermentino »

46€

LOIRE

AOC Menetou-Salon, Domaine Leclerc, « Sauvignon Blanc »

12€ 58€

AOC Sancerre, Domaine Moreux, « Sauvignon Blanc »

66€

BOURGOGNE

AOC Chablis, Domaine du Colombier, « Chardonnay »

14€ 66€

AOC Meursault, Domaine Bouzereau Emonin, « Chardonnay »

144€

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Châteauneuf-du-Pape, La Bernardine, Chapoutier, « Grenache blanc »

110€

VINS ROUGES RED WINES

LOIRE

AOC Chinon, Domaine Raffault Bio, « Cabernet Franc »

10€ 54€

BOURGOGNE

AOC Bourgogne, Domaine Ternel, « Pinot noir »

12€ 59€

AOC Chorey-les-Beaune, Domaine Maillard, « Pinot Noir »

84€

BORDEAUX

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

14€ 64€

AOC Saint-Émilion, Château d'Arcole, « Merlot et Cabernet-Sauvignon »

128€

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Côtes du Rhône, Domaine Jaume Bio, « Grenache et Syrah »

38€

VIN ROSÉ ROSÉ WINE

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

12€ 56€

CHAMPAGNE

12cl 75cl

Moët & Chandon Brut Impérial

20€ 90€

Moët & Chandon Rosé Impérial

22€ 105€

Moët & Chandon Grand Vintage 2013

180€

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune

95€

Veuve Clicquot Rosé

110€

R de Ruinart

110€

Ruinart Brut rosé

195€

Ruinart Blanc de Blancs

195€

Dom Pérignon Vintage 2012

390€

Cristal Roederer

420€

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 SNACKS SNACKS

- Planche de charcuterie**, beurre demi-sel et pain de campagne grillé 20€
Cold cuts board, salted butter and toasted country bread
- Planche de fromages affinés** 21€
Matured cheese board
- Neuf gros escargots de Bourgogne**, persil plat et ail 22€
Nine large Burgundy snails with flat-leaf parsley and garlic
- Crevettes croustillantes**, 21€
fromage frais au gingembre, légumes fraîcheur à la coriandre
Crispy Shrimp, cream cheese with ginger and fresh vegetables with coriander
- Saumon gravlax**, crème acidulée, blinis 28€
Gravlax-style salmon, sour cream, blinis
- Foie-gras de canard mi-cuit**, chutney de fruit 26€
Half-cooked duck foie-gras with fruit chutney

LES SOUPES SOUPS

- Parmentière de légumes de saison** 19€
Seasonal vegetable soup
- Traditionnelle soupe à l'oignon du Westin Paris-Vendôme** 19€
Traditional onion soup of the Westin Paris-Vendôme

LES SALADES SALADS

- Cœur de laitue, avocat, pamplemousse**, vinaigrette bergamote 19€
Lettuce heart, avocado, grapefruit, bergamot vinaigrette
- César de romaine**, volaille et bacon ou crevette 24€
Chicken and bacon or shrimp Caesar salad
- Poke-bowl saumon au sésame**, algue wakamé, fêvette, quinoa, radis 27€
Poke-bowl with sesame salmon, wakame seaweed, broad bean, quinoa, radish

LES SANDWICHS SANDWICHES

- Club sandwich traditionnel à la volaille** 27€
salade, tomates, œuf bio, lard, frites classiques ou parmesanes
Traditional chicken club sandwich, salad, tomatoes, organic egg, bacon, classic or Parmesan French fries
- Club sandwich au saumon fumé** 27€
salade, tomates, concombre, crème d'Isigny, frites classiques ou parmesanes
Smoked salmon club sandwich, salad, tomatoes, cucumber, Isigny cream, classic or Parmesan French fries
- Croque-monsieur ou madame** au Comté, frites classiques ou parmesanes, 21€
jeunes pousses de salade
Toasted ham and Comté cheese sandwich (with or without egg), classic or Parmesan French fries, baby salad leaves
- Le Cheeseburger du Westin** 27€
frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade
The Westin Cheeseburger, classic or Parmesan French fries, baby salad leaves

Nous sommes à votre disposition pour toute demande concernant vos intolérances ou allergies alimentaires.
We are at your disposal for any information regarding food allergy or intolerance.

À TOUTE HEURE AT ALL TIME

LES PLATS MAIN COURSES

- Fish and chips**, sauce tartare, frites classiques 27€
Fish and chips, tartare sauce, classic French fries
- Tartare de bœuf préparé par nos soins**, 29€
cœur de laitue à l'huile d'olive, frites classiques ou parmesanes
House seasoned steak tartare, lettuce heart with olive oil, classic or Parmesan French fries
- Pièce de bœuf**, 32€
mille-feuille de pomme de terre croustillant, sauce Béarnaise
Piece of beef, crisp potato mille-feuille, Béarnaise sauce
- Suprême de volaille fermière rôti**, 28€
bouillon persillé et légumes de saison
Roasted farmhouse chicken breast, parsley broth and seasonal vegetables
- Filet de daurade snacké**, 29€
risotto crémeux verdurette, émulsion de coquillages
Snacked fillet of sea bream, creamy risotto with herbs, shellfish emulsion
- Inspiration du jour** 26€
Inspiration of the day

LES DESSERTS DESSERTS

- L'assiette de fruits de saison tranchés** 15€
Sliced seasonal fruit plate
- La crème brûlée à la fève de Tonka**
Tonka bean caramelized custard cream
- Les glaces et sorbets** (2 boules aux parfums de saison)
Ice creams and sorbets (2 scoops of seasonal flavours)
- L'intemporel crémeux chocolat 66% Caraïbes et son crumble**,
sorbet chocolat noir
The original 66% Caribbean chocolate cream and its crumble, dark chocolate sorbet
- Inspiration bien-être**
Well-being inspiration
- Inspiration douceur**
Sweet inspiration

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

WHISKY SELECTION

MALT	4cl	BLEND	4cl
Aberlour 12 ans	19€	Ballantines finest	18€
Aberlour a'bunadh 60,8°	25€	Chivas Regal 12 ans	19€
Ardbeg 10 ans Ten of 46%	22€	Chivas 18 ans	24€
Cardhu 12 ans	19€	Chivas Royal Salute 21 ans	45€
Eddu Silver Black Wheat	22€	Dewar's White Label	18€
Glenfiddich Réserve 12 ans	20€	Dewar's 12 ans	20€
Glenfiddich Soléra 15 ans	21€	Dimple 15 ans	20€
Glenkinchie 12 ans	20€	Johnnie Walker Black Label	19€
Glenlivet Founder's Réserve	19€	Johnnie Walker Blue Label	45€
Glenlivet 15 ans	23€		
Lagavulin 16 ans	24€	BOURBON	
Macallan Double cask 12 ans	25€	Angel's Envy Port Finish	26€
Monkey Shoulder	20€	Bulleit	20€
Oban 14 ans	21€	Four Roses	18€
Scapa Skiren	21€	Four Roses Single Barrel	21€
Talisker Port Ruighe 45.8°	20€	Maker's Mark	20€
Yamazaki Distillers Reserve	27€	Tennessee Jack Daniel's	19€
		Woodford Reserve	20€
CANADIAN RYE		IRISH	
Canadian Club	18€	Bushmills	20€
		Jameson	18€
		Jameson Black Barrel	20€

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.

ALCOOLS

ALCOHOLS

Mixers	3€
VODKA	4cl
Absolut	17€
Absolut citron	18€
Absolut Elyx	21€
Belvedere	20€
Grey Goose	20€
Ketel One	18€
Stolichnaya	18€
Tito's	18€
Zubrowka Bison Grass	17€
RHUM	
Bacardi	19€
Bacardi Añejo Cuatro	18€
Foursquare Spiced	18€
Havana Club 3 ans	17€
Havana Club 7 ans	19€
Havana Club Maestro	22€
Pacto Navio	20€
Zacapa 23	24€
GIN	
Beefeater	17€
Beefeater 24	19€
Bombay Sapphire	17€
Hendrick's	20€
Monkey 47	23€
Plymouth Original	20€
Tanqueray	19€
TEQUILA	
Avión Añejo	24€
Avión Silver	22€
Patron Añejo	25€
Patron Silver	23€
Volcan Silver	20€

DIGESTIFS

LIQUEURS

COGNAC	4cl
Hennessy Paradis	109€
Hennessy XO	40€
Martell Chanteloup	55€
Martell Cordon Bleu	35€
Martell VSOP	22€
Martell XO	45€
ARMAGNAC	
Château Laubade 1978	35€
Château Laubade VSOP	20€
CALVADOS	
Père Magloire 12 ans	20€
Père Magloire VSOP	18€
GRAPPA	
Di Bassano Capovilla	18€
EAUX-DE-VIE	
Framboise Massenez	20€
Kirsch Miclo	20€
Mirabelle Vedrenne	20€
Poire William Vedrenne	20€
Vieille Prune Roque	20€

Liqueurs 4cl 18€

LIQUEURS, SENSATIONS D'AUTREFOIS
 LIQUORS, SENSATIONS OF THE OLD DAYS

Amaretto, Baileys, Bénédicte, Chambord, Chartreuse verte, Cointreau, Drambuie, Fernet Branca, Frangelico, Get 27, Get 31, Grand Marnier, Kahlua, Limoncello, Malibu, Mandarine impériale, Manzana, Saint Germain, Sambuca, Southern Comfort

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.

LE BAR

Taileries