

LE BAR

Tuileries

The Westin Paris-Vendôme

3 Rue De Castiglione, Paris 75001 France, +0033 1 44 77 10 47

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Espresso, Décaféiné, Américain	8€
<i>Espresso, Decaffeinated, American Coffee</i>	
Double espresso, Cappuccino, Chocolat chaud	9€
<i>Double espresso, Cappuccino, Hot chocolate</i>	
THÉS JING TEAS	10€
Assam Breakfast	
Earl Grey	
Darjeeling	
Thé vert Jade Sword <i>Jade Sword green tea</i>	
Thé rouge Rooibos <i>Rooibos red tea</i>	
Lapsang-Souchong	
INFUSIONS JING HERBAL TEAS	10€
Cassis-hibiscus, Fleurs de camomille, Verveine	
<i>Blackcurrant-hibiscus, Chamomile flowers, Verbena</i>	
Citronnelle-gingembre, Menthe du Maroc	
<i>Lemongrass-ginger, Mint from Morocco</i>	

COCKTAILS CHAUDS

HOT COCKTAILS

de 20cl à 30cl

Pleasure Lifting	12€
<i>Infusion gingembre-citronnelle, vanille, sucre de canne</i>	
<i>Ginger and lemongrass herbal tea, vanilla, sugar cane</i>	
Ginger Red	12€
<i>Infusion cassis-hibiscus, jus de citron vert frais, gingembre, sucre de canne</i>	
<i>Blackcurrant-hibiscus herbal tea, fresh squeezed lime juice, ginger, sugar cane</i>	
Warming Up	20€
<i>Vin blanc chaud, Grand Marnier, sirop de cannelle, jus de pomme, épices</i>	
<i>Hot white wine, Grand Marnier, cinnamon syrup, apple juice, spices</i>	
Hot Italy	20€
<i>Kalhua, Frangelico, chocolat, lait d'amande, crème chantilly</i>	
<i>Kalhua, Frangelico, almond milk, whipped cream</i>	

SOFTS

Pepsi, Pepsi Max, 7up 33cl	10€
Orangina, Tonic, Red Bull 25cl	10€
Ginger ale, Ginger beer 20cl	10€
Jus de fruits Alain Milliat 33cl	13€
<i>Pomme cox, framboise, fraise, abricot</i>	
Jus de fruits frais Pamplemousse, Orange, Citron 20cl	10€
EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS	
Evian, Badoit 50cl, Perrier 33cl	8€
Chateldon 75cl	10€

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 Saturdays and Sundays until 3:00pm.

THE WESTIN
PARIS-VENDÔME

À LA CARTE

À LA CARTE

Céréales : Cornflakes, Muesli ou All Bran	9€
<i>Our Cereals: Cornflakes, Muesli or All Bran</i>	
Toasts pain nature ou complet (3 pièces) beurre et confiture	7€
<i>White or whole wheat bread toasts (3 pieces) butter and jam</i>	
2 pièces de viennoiseries	6€
<i>Selection of 2 viennoiseries</i>	
Corbeille de pains et viennoiseries (6 pièces)	12€
<i>Bakery basket (6 pieces) served with bread</i>	
Pancakes	15€
Œufs au choix (2 pièces)	11€
<i>Au plat, brouillés, à la coque, pochés ou en omelette Avec accompagnement au choix : jambon, fromage, champignons, bacon, oignons, poivrons, tomates ou saucisses</i>	
<i>Choice of eggs (2 pieces) Fried, scrambled, boiled, poached or as an omelette with your choice of garnish : ham, cheese, mushrooms, bacon, onions, bell peppers, tomatoes or sausages</i>	
Omelette aux blancs d'œufs, brocoli et cheddar	15€
<i>Egg white omelette, broccoli and cheddar</i>	
Assiette de garnitures Au choix parmi :	6€
<i>bacon, saucisses, tomates, champignons, galette de pommes de terre</i>	
<i>Plate of side dishes: bacon, sausages, tomatoes, mushrooms, hash brown</i>	
Assiette de fromages affinés	9€
<i>Matured cheese plate</i>	
L'assiette de fruits de saison tranchés	13€
<i>Plate of sliced seasonal fruits</i>	
Yaourt au lait entier, yaourt au lait végétal, yaourt aux fruits	6€
<i>Yoghurt whole milk yoghurt, vegetal milk yoghurt, fruits yoghurt</i>	

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

APÉRITIFS

7cl

Pernod, Ricard 4cl	13€	Suze	14€
Pastis 51 4cl	13€	Tio Pepe dry sherry	14€
Absinthe Pernod 68° 4cl	14€	Campari, Apérol	14€
Martini 7cl Riserva spéciale rubino Riserva spéciale ambrato	14€	Lillet blanc, rosé ou rouge	14€
Dubonnet, Byrrh 7cl	14€	Porto Sandeman rouge ou blanc	14€

BIÈRES

BEERS

PRESSION DRAUGHT	25cl	50cl
Kronenbourg 1664	10€	15€
BOUTEILLES BOTTLES		
Kronenbourg 1664 blanc / Heineken 33cl		12€
Le Titi Parisien I.P.A bio 33cl		12€
Guinness 50cl		15€
1664 sans alcool 33cl		10€

COCKTAILS SANS ALCOOL

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

20cl

Caribbean dreams Jus de mangue, jus d'ananas, jus à la noix de coco, sirop de violette <i>Mango juice, pineapple juice, coconut juice, violet syrup</i>	13€
Greeny Jus d'aloé véra, lait d'amande, ginger beer <i>Aloe vera juice, almond milk, ginger beer</i>	13€
Morning tonic Jus de kiwi, jus de banane, sirop de rose, tonic <i>Kiwi juice, banana juice, rose syrup, tonic water</i>	13€
Bubble passion Jus de pomme, jus de cranberry, sirop de fruit de la passion, Perrier <i>Apple juice, cranberry juice, passion fruit syrup, Perrier water</i>	13€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for the health, please consume in moderation.

Prix nets en euro, taxes et service compris.

Net prices in euro, taxes and service included

COCKTAILS CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COCKTAILS

16cl

21€

Japanese fantasy

Champagne, gin Beefeater, Midori, jus d'aloé véra, jus de citron vert, sirop de gingembre, concombre

Champagne, Beefeater gin, Midori, aloe vera juice, lime juice, ginger syrup, cucumber

21€

Velvet fizz

Champagne, Chambord, jus de citron vert, sirop de rose

Champagne, Chambord, lime juice, rose syrup

21€

Sparkling tangerine

Champagne, Cointreau, Apérol, jus de pomme, sirop de mandarine

Champagne, Cointreau, Apérol, apple juice, tangerine syrup

21€

Mojito passion

Champagne, menthe fraîche, jus de citron vert frais, sirop de fruit de la passion

Champagne, fresh mint, fresh lime juice, passion fruit syrup

COCKTAILS

9 à 16cl

Sweet acid feelings

Gin Beefeater, Martini riserva speciale Ambrato, shrub

Beefeater gin, Martini riserva speciale Ambrato, sweet and sour shrub

20€

Hint of North

Vodka Absolut, Jus d'aloé véra, jus de citron, sirop de gingembre, concombre

Absolut vodka, aloe vera juice, lemon juice, ginger syrup, cucumber

20€

Wasabi martini

Vodka Absolut, wasabi, jus de citron vert, sucre de canne

Absolut Vodka, wasabi, lime juice, sugar cane

20€

Way to silk road

Rhum Havana Club, Saint Germain, sirop de vanille, jus d'ananas et de citron vert, menthe fraîche, poivre de Sichuan

Havana Club rum, Saint Germain, vanilla syrup, pineapple and lime juices, fresh mint, Sichuan pepper

20€

Fly to the moon

Téquila Avion silver, Cointreau, shrub à la framboise, ginger beer

Avion Tequila, Cointreau, raspberry sweet and sour shrub, ginger beer

20€

Above the cloud

Bourbon Four Roses, cordial de baie de Timur, Angostura bitter

Four Roses bourbon whiskey, Timur berry cordial, bitter Angostura

20€

Sweet dreams

Cognac Martell, Amaretto, crème de cacao blanc, chocolat

Martell Cognac, Amaretto, white cocoa liqueur, chocolate

20€

Espresso martini

Vodka Absolut, Kahlúa, café expresso, sirop de vanille

Absolut vodka, Kahlua, espresso coffee, vanilla syrup

20€

Moscow mule

Vodka Absolut, citron vert, ginger beer, Angostura bitter

Absolut vodka, lime juice, ginger beer, bitter Angostura

20€

CARTE DES VINS

WINE LIST

VINS BLANCS WHITE WINES

Languedoc-Roussillon

Infini, Ad Vinam Aeternam, "viognier"

12cl

75cl

10€

38€

Alsace

AOC Pinot Blanc d'Alsace Bio, Maison Rentz

12€

46€

Vallée de la Loire

AOC Sancerre, Vignoble Dauny, «Sauvignon blanc»

14€

66€

Bourgogne

AOC Chablis, Domaine du Colombier, « Chardonnay »

14€

66€

AOC Meursault, Domaine Bouzereau Emonin, "Chardonnay"

144€

Moelleux *Sweet wine*

AOC Muscat de Beaumes-de-Venise, Domaine de Durban

10€

38€

VINS ROUGES RED WINES

Côte du Rhône

AOC Domaine Jaume Bio, "Grenache et Syrah "

10€

38€

Vallée de la Loire

AOC Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine Pascal Lorieux,
"Cabernet-Franc"

11€

42€

Bourgogne

AOC Domaine Roux, «Pinot Noir»

12€

48€

AOC Ladoix, Domaine Ravaut, Clos Royer, « Pinot Noir »

110€

Bordeaux

AOC Lussac Saint Emilion, Château Busquet,

14€

64€

« Merlot et Cabernet-Franc»

AOC Saint-Emilion, Château d'Arcole,

128€

"Merlot et Cabernet-Sauvignon"

AOC Pomerol, Château Le Castelet, "Merlot"

112€

VIN ROSÉ ROSÉ WINE

Provence

AOC Côtes de Provence, Château des Vingtinières

10€

44€

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial

12cl

75cl

18€

90€

Moët & Chandon Rosé Impérial

20€

99€

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune

95€

Veuve Clicquot Rosé

110€

Ruinart Brut

110€

Ruinart Blanc de Blancs

190€

Dom Pérignon

390€

Cristal Roederer

420€

Perrier-Jouët Belle Epoque 2010 Rosé

820€

Perrier-Jouët Belle Epoque Blancs de blanc 2006

890€

À TOUTE HEURE

AT ALL TIME

SNACKS SNACKS

Planche mixte charcuterie et fromages affinés 19€

beurre demi-sel, pain de campagne grillé

Meat cold cuts and matured cheese mix board, lightly-salted butter, toasted bread

6 gros escargots de Bourgogne persil et ail 19€

6 large Burgundy snails parsley and garlic

Crevettes croustillantes 19€

fromage blanc au gingembre, salade de légumes

Crispy shrimps, cottage cheese with ginger, vegetable salad

Foie gras, chutney de figues et pain aux fruits 24€

Foie gras, fig chutney and fruit bread

LES SOUPES SOUPS

Parmentière de légumes de saison 18€

Seasonal vegetable soup

Traditionnelle soupe à l'oignon du Westin 18€

Westin traditional onion soup

LES SALADES SALADS

Cœur de laitue, avocat, pamplemousse, huile d'olive-citron 18€

Lettuce heart, avocado, grapefruit, olive oil-lemon dressing

Une César de romaine tradition 19€

Traditional cos lettuce Caesar salad

Poke bowl Saumon, wakamé, avocat, radis, pousses de soja 26€

Raw salmon, seaweed, avocado, radish, soy bean sprouts

SANDWICHES SANDWICHES

Club Sandwich Volaille 25€

Pain de mie, salade romaine, tomates, oeuf bio, volaille bio, lard, mayonnaise, frites classiques ou parmesanes

White bread, cos lettuce, tomatoes, organic egg, organic chicken, bacon, mayonnaise with classic or parmesan french fries

Croque Monsieur ou Madame 19€

Croque au Comté, frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade

Ham and comté cheese toastie with or without egg

classic or parmesan French fries, baby leaf salad

Cheeseburger du Westin 26€

frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade

Chef's special Cheeseburger, classic or parmesan French fries, baby leaves salad

NOURRITURE FOOD
VINS WINES

À TOUTE HEURE

AT ALL TIME

LES PLATS MAIN COURSES

Le fish & chips en tempura

27€

Mayonnaise allégée et frites classiques

Fish & chips tempura, light mayonnaise and classic French fries

Le tartare de bœuf préparé par nos soins

29€

Cœur de laitue et crème ciboulette, frites classiques ou parmesanes

House-seasoned steak tartare, lettuce heart and chive cream, classic or parmesan French fries

Assiette de saumon fumé

29€

Crème Odile et cœur de laitue

Smoked salmon plate, Odile cream and lettuce heart

Pièce de Bœuf du moment

29€

frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade

Butcher's beef Cut, classic or parmesan French fries

Suprême de Volaille

27€

Risotto aux champignons

Chicken supreme with mushrooms Risotto

Cabillaud grillé

28€

Quinoa aux amandes

Grilled cod with almonds quinoa

LES SÉLECTIONS DE DESSERTS DE FLORENCE LESAGE

13€

FLORENCE LESAGE'S DESSERT SELECTIONS

L'assiette de fruits de saison tranchés

Plate of sliced seasonal fruits

La crème brûlée à la vanille de Madagascar

Madagascar vanilla caramelized custard cream

Les glaces et sorbets (2 boules au parfum de saison)

Ice creams and sorbet (2 scoops), at the flavor of the season

Nos inspirations du moment dans le respect de la saisonnalité des produits

Our pastry chef inspirations with respect to the product's seasonality

13€

Inspiration bien-être

Well-being inspiration

Inspiration gourmande

Gourmet inspiration

Inspiration douceur

Sweet inspiration

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

SÉLECTION DE WHISKIES

WHISKIES SELECTION

MALT

	4cl
Aberlour 12 ans 40°	19€
Aberlour a'bunadh	21€
Ardbeg 10 ans Ten of 46%	22€
Cardhu 12 ans	19€
Eddu Silver Black Wheat	22€
Glenfiddich Réserve 12 ans	19€
Glenfiddich Soléra 15 ans	22€
Glenkinchie 12 ans	19€
Glenlivet Founder's Réserve	19€
Glenlivet 15 ans	21€
Lagavulin 16 ans	19€
Macallan Double cask 12 ans	27€
Monkey Shoulder	20€
Oban 14 ans	19€
Scapa Skiren	19€
Strathisla 12 ans	21€
Talisker Port Ruighe 45.8°	19€
Yamazaki Distillers Reserve	27€

CANADIAN RYE

	4cl
Crown Royal	19€

BLEND

	4cl
Ballantines finest	16€
Chivas Regal 12 ans	18€
Chivas 18 ans	25€
Chivas Royal Salute 21 ans	38€
Dimple 15 ans	18€
Johnnie Walker Black Label	19€
Johnnie Walker Blue Label	45€

BOURBON

	4cl
Bulleit	20€
Four Roses	17€
Four Roses Single Barrel	19€
Maker's Mark	20€
Tennessee Jack Daniel's	19€
Woodford Reserve	20€

IRISH

	4cl
Bushmills	19€
Jameson	17€
Jameson Black Barrel	21€

DESSERTS
WHISKIES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for the health, please consume in moderation

ALCOOLS

ALCOHOLS

Mixers / Softs drinks

3€

VODKA

Absolut	17€
Absolut citron Stolichnaya	18€
Stolichnaya	18€
Zubrowka	18€
Grey Goose	21€
Absolut Elyx	21€
Belvedere	21€
Tito's	21€
Ketel One	21€

RHUM

Havana Club 3 ans	17€
Havana Club 7 ans	18€
Bacardi	19€
Bacardi 4 ans Anejo Cuatro	21€
Foursquare Spiced	17€
Havane Club Maestro	20€
Zacapa 23	24€
Pacto Navio	24€

GIN

Beefeater	17€
Beefeater 24	18€
Plymouth Original	19€
Bombay Sapphire	20€
Hendrick's	20€
Tanqueray	20€
Monkey 47	20€

TEQUILA

Aviñon Silver	17€
Patron Silver	17€
Aviñon Anejo	19€
Patron Añejo	20€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for the health, please consume in moderation

DIGESTIFS

LIQUEURS

COGNAC

Martell 1er assemblage	17€
Martell Cordon Bleu	22€
Martell XO	28€
Hennessy XO	35€
Martell Chanteloup	45€
Hennessy Paradis	99€

ARMAGNAC

Château Laubade VSOP	17€
Château Laubade 1978	35€

CALVADOS

Busnel VSOP	17€
Père Magloire 12 ans	24€

GRAPPA

Di Bassano Capovilla	17€
----------------------	-----

EAUX-DE-VIE

Framboise Massenez	17€
Kirsch Miclo	17€
Mirabelle Lorrancy	17€
Poire William Lorrancy	17€
Vieille Prune Roque	17€

16€
Liqueurs (4cl)

Liqueurs, sensations d'autrefois
Liquors, sensations in the old days

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for the health, please consume in moderation

ALCOOLS
ALCOHOLS

LE BAR

Taileries