



Le Jardin d'Hiver



CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT

Perrier-Jouët Grand Brut	12cl	75cl
Perrier-Jouët Blason Rosé	18€	80€
Perrier-Jouët Blanc de Blanc	21€	90€
Perrier-Jouët Belle Epoque 2008	26€	120€
		250€

POUR COMMENCER TO START WITH

Notre sélection de Lillet blanc, rosé Ricard	4cl	10cl
Chivas 12 ans		12€
Jameson Black Barrel		12€
Four Roses Single Barrel		14€
The Glenlivet Founder's Reserve		14€

COCKTAILS COCKTAILS

Chivas Collin's Chivas, jus de citron frais, sirop de sucre de canne, soda	18€
Lillet Tonic Agrumes Lillet de votre choix, tonic, tranches d'agrumes	18€
Absolut Lime Absolut, jus de citron vert frais, limonade	18€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).

Net prices in euros, taxes and service included.

We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).





Le Jardin d'Hiver

L'INSTANT CHEF

39 EUROS

Suggestion du Jour « Viande ou Poisson »

Today's Suggestion « Meat or Fish »

Dessert du Jour

Today's dessert

Verre de vin du sommelier

Sommelier's selection of wine by the glass

LA DÉGUSTATION AUTOMNALE

54 EUROS

boisson non incluse
beverages not included

65 EUROS

incluant une coupe de champagne
Perrier-Jouët Grand Brut
glass of champagne Perrier-Jouët Grand Brut included

**Le velouté de potimarron,
foie gras poêlé de canard, écume de lait d'amande**

**Le filet de lièvre poêlé,
raisin Muscat et céleri boule, véritable poivrade**

**Déclinaison de la poire
mousse de lait et glace vanille**

*Chestnut squash cream soup,
pan-seared duck foie gras and almond milk froth*

*Pan-seared hare fillet,
Muscat grapes and celeriac and poivrade sauce*

*Pear variations
with frothed milk and vanilla ice cream*

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).

Net prices in euros, taxes and service included.

We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).





LES ENTRÉES STARTERS

- Émietté de tourteau, avocat et pamplemousse rose** 18€
crème moussieuse à la feuille de moutarde
*Crumbed brown crab, avocado and pink grapefruit
mustard leaf frothy cream*
- Le velouté de champignons de saison au thym** 24€
foie gras poêlé et huile de noisette
*Seasonal mushroom cream soup with thyme,
pan-fried foie gras and hazelnut oil*
- Les St Jacques marinées au citron vert** 26€
tartare de butternut et craquant de graines de courges
*Lime-marinated scallops
with butternut squash tartare and crispy pumpkin seeds*
- Le poulpe grillé** 22€
haricots coco et Chorizo Bellota
*Grilled octopus
with white beans and Bellota Chorizo*
- L'entrée végétarienne** 16€
Le velouté de potimarron, éclats de châtaignes et lait d'amande
*Vegetarian starter
Chestnut squash cream soup with chestnut chips and almond milk*

LES INCONTOURNABLES ESSENTIALS

- L'original cheeseburger du moment** 28€
Frites classiques ou parmesanes (persil haché, huile de truffe, parmesan)
*Original cheeseburger
Traditional French fries or Parmesan fries (ground parsley, truffle oil and Parmesan
cheese)*
- Le tartare de boeuf préparé par nos soins** 29€
Frites classiques ou parmesanes, cœur de laitue et crème au xérès
*House-seasoned steak tartare
Classic or parmesan fries, lettuce heart and sherry cream*
- Le club sandwich tradition Westin Paris-Vendôme** 25€
Frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade
*Westin Paris-Vendôme's traditional club sandwich
Classic or parmesan fries, baby leaf salad*



Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).
*Net prices in euros, taxes and service included.
We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).*





LA MER SEASIDE

Les chipirons poêlés 28€

soupe de poissons de roche, croûtons aioli, monalises fondantes

Pan-fried baby cuttlefish

with rock fish soup, croûtons garlic mayonnaise and soft monalisa potatoes

Le filet de turbot rôti 34€

beurre blanc aux algues, fenouils braisés et citron caviar

Roasted turbot fillet

with seaweed butter sauce, braised fennel and caviar lemon

Le saumon sauvage grillé 30€

lentilles vertes du Puy au coco et curry

Grilled wild salmon

with Puy green lentils, coconut milk and curry

Le cabillaud rôti 27€

cuisiné d'haricots coco, vierge d'oignons rouges à la mangue

Roasted cod

with baked coco white beans and red onion virgin sauce with mango

La suggestion du Jour « Viande ou Poisson » 27€

LA TERRE INLAND

L'échine confite 100% Bellota 28€

haricots coco et vinaigre de calamansi

Slow-roasted 100% Bellota pork chine

coco white beans and calamansi vinegar

La volaille Bio rôtie au thym 27€

cuisiné de choux de Bruxelles et châtaignes, jus de la carcasse

Thyme-roasted Organic poultry

cooked with Brussel sprouts and chestnuts with poultry gravy

Le lapin du Gatinais braisé 30€

moutarde violette de Brive, endives à l'angostura

Braised rabbit from Gatinais

purple mustard from Brive and endives with angostura

La pièce de Bœuf du Limousin "L'Or Rouge" 36€

confiture d'échalotes, pommes purée du Westin au citron vert

Cut of "L'Or Rouge" Limousin Beef

shallot chutney with Westin potato mash with lime



Le plat végétarien du Chef 25€

L'assortiment de garnitures de la carte

The Chef's vegetarian dish

Assorted side dishes from the menu

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).

Net prices in euros, taxes and service included.

We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).





Le Jardin d'Hiver

SUPERFOOD SUPERFOOD

Nos succulents plats SuperFoodRX™ réunissent tout spécialement des aliments sains en vue d'accroître leurs bienfaits nutritifs et de rehausser leurs saveurs.

Les SuperFoods, riches en antioxydants et naturellement hypocaloriques, sont reconnus pour améliorer la santé et favoriser la longévité.

SuperFoodsRx™ pairs whole foods to boost nutritional composition and flavors.

Energize yourself with SuperFoodsRx™ dishes, made with natural ingredients packed with nutrients to fuel your day.

ENTRÉES STARTERS

- Un cœur de laitue, avocat**, pamplemousse, huile d'olive citron **18€**
Lettuce heart, avocado, grapefruit, olive oil and lemon dressing
- La salade de nouilles, crevettes, orange et avocat** **21€**
Noodle salad, prawns, orange and avocado
- Crème de brocoli à l'ail confit** **19€**
Broccoli cream cooked with candied garlic

PLATS MAIN DISHES

- Le cabillaud vapeur**, légumes de saison au cerfeuil, huile d'olive vierge **32€**
Steamed cod, seasonal vegetables with chervil and virgin olive oil
- Dinde à la citronnelle**, brocolis et sauce à l'orange **27€**
Grilled turkey with lemongrass, broccoli and orange sauce

DESSERTS DESSERTS

- L'assiette de fruits de saison tranchés** **14€**
Sliced seasonal fruit plate

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).

Net prices in euros, taxes and service included.

We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).





Le Jardin d'Hiver

LES DESSERTS DESSERTS

Les sélections de Florence Lesagé

Baba au rhum du Westin compotée exotique et sorbet mangue <i>Westin rum baba with exotic compote and mango sorbet</i>	13€
Déclinaison de la poire crème légère vanille et glace vanille <i>Pear variations with light vanilla cream and vanilla ice cream</i>	13€
Sablé spéculoos & chocolat Caraïbes 66% glace spéculoos <i>Speculoos shortbread & Caribbean chocolate 66% with speculoos ice cream</i>	13€
La pomme en plusieurs façons sorbet pomme <i>Apple served in multiple ways with apple sorbet</i>	13€
Sélection de fromages AOP et confiture du moment <i>AOP Cheese selection and jam of the moment</i>	13€
Glaces : Chocolat, vanille, caramel, fromage blanc <i>Ice creams: Chocolate, vanilla, caramel, white cheese</i>	13€
Sorbets : clémentine, poire, pomme <i>Sorbets: clementine, pear, apple</i>	13€



EAUX MINÉRALES WATERS

Vittel (plate) still water 50cl	8€
San Pellegrino (gazeuse) sparkling water 75cl	
Aqua Pana (plate) still water 75cl	9€
San Pellegrino (gazeuse) sparkling water 50cl	

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café expresso, Café décaféiné Espresso, Decaffeinated coffee	7€
Café Américain Americano	8€
Double expresso, Cappuccino, Cafe Latte	9€
Thé, Infusion Tea, Herbal tea	9€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).

Net prices in euros, taxes and service included.

We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).

