



Restaurant Terrasse

Tous les jours de 12h à 15h
et de 19h à 22h30

*Every day from 12 to 3pm
and from 7pm to 10:30pm*

Bar Terrasse

Tous les jours de 9h à 00h30

Every day from 9am to 00:30am





LES BOWLS BOWLS

White Bowl

26€

Volaille fumée et grillée, tuile suédoise, choux fleur, radis daikon, copeaux de noix de coco, blanc de romaine, asperges blanches, oignons nouveaux, fromage blanc lait de coco, vinaigrette au lait d'amande Bio, fleurs d'ail blanche

Grilled and smoked poultry, Swedish crispbread, cauliflower, daikon radish, coconut flakes, cos lettuce stalk, white asparagus, spring onions, fromage blanc and coconut milk, Organic almond milk dressing, white garlic flowers

Purple Bowl

25€

Saumon mariné aux agrumes, figes violettes, tomates cerises, pastèque, rhubarbe, craquant de choux rouge, poivron rouge, salade rougette, pâquerettes rouges, épines vinettes, fleurs de pensées et vinaigrette safran et piment d'Espelette

Citrus marinated salmon, purple figs, cherry tomatoes, watermelon, rhubarb, crispy red cabbage, red bell pepper, rougette lettuce, red daisies, barberries, pansy flowers and Espelette chili pepper and saffron dressing

Green Bowl (végétarien)

23€

Fèves, petits pois, pois gourmands, asperges vertes, pousses de tétragone, ciboulette, tartare d'algues, citron vert, concombre, avocat, graines de chia, feuilles de capucine, huile d'olive au miel du Westin

Fava beans, green peas, snow peas, green asparagus, baby sea spinach, chive, seaweed tartare, lime, cucumber, avocado, chia seeds, asturtium leaves, Westin honey olive oil

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).





FORMULES DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI

Lunch Menus from Monday to Friday

BOWL 29€

Un Bowl au choix

Pâtisserie du jour de Florence Lesage

Verre de vin du sommelier 12cl

A Bowl of your choice

Pastry of the day by Florence Lesage

Glass of the sommelier's selection wine 12cl

PLANCHA 39€

Plancha au choix

Dessert à la carte

Verre de vin du sommelier 12cl

Choice of plancha

Dessert à la carte

Glass of the sommelier's selection wine 12cl

LES ENTRÉES STARTERS

Les tomates anciennes

burrata, pistou de basilic

Heirloom tomatoes burrata, basil pesto

19€

L'assiette de légumes en tempura

coulis de tomates épicé

Vegetable tempura plate spicy tomato coulis

21€

Le poulpe grillé

artichauts et vierge de Chorizo Bellota

Grilled octopus artichokes and Bellota Chorizo virgin sauce

23€

L'INSTANT SOUPE SOUP TIME

Le véritable gaspacho Andalou

tomates cerise, avocat Bio

Authentic Andalusian gazpacho cherry tomatoes, Organic avocado

19€

La soupe de petits pois frappée

broccio, huile de safran

Iced green pea soup broccio, saffron oil

21€

Une assiette autour du melon et Jambon Ibérique

soupe glacée, amandes fraîches, véritable jambon Ibérique

Melon composition plate and Iberian Ham

iced soup, fresh almonds, authentic Iberian ham

24€

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 PLATS MAIN COURSES

- La tartine de maquereaux grillés** 26€
pickles de légumes tièdes à la moutarde
Grilled mackerels on toast
warm vegetable pickles with mustard
- Le fondant de veau rôti** 34€
moules de la baie du Mont St-Michel, jeunes carottes fanes glacées
Slow-roasted tender veal
mussels from Mont St-Michel bay, glazed baby leaf carrots
- Les linguines onctueuses aux Gambero Rosso** 32€
petit pois et saucisse Ibérique
Creamy linguine with Gambero Rosso
green peas and Iberian sausage
- La grande assiette de légumes grillés** 28€
tuile suédoise, jeunes pousses de salade
et coulis de tomates au Miel du Westin
Large plate of grilled vegetables
Swedish crispbread, baby leaf salad
and Westin honey tomato coulis
- Les plancha du jour "Viande ou Poisson"** 29€
Toady's planchas "Meat or Fish"

LES DESSERTS DESSERTS

- Les sélections de Florence Lesagé**
- Suprême de chocolat Guanaja** 13€
Cerises et sorbet griotte
Guanaja chocolate supreme
Cherries and Morello cherry sorbet
- Le millefeuille vanille** 13€
Fraises charlotte et glace vanille
Vanilla napoleon
Charlotte strawberries and vanilla ice cream
- La pêche blanche et la noisette comme un jardin** 13€
White peach and hazelnut "comme un jardin"
- L'abricot du Roussillon** 13€
Crème vanille, passion et sorbet Absinthe
Apricot from Roussillon
Vanilla cream, passion fruit and Absinth sorbet

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 VINS WINE

BLANCS WHITE

	12cl	75cl
IGP Pays d'Oc Sauvignon, Les Enfants Terribles	9€	36€
IGP Pays d'Oc Viognier, Les Enfants Terribles	10€	43€
Chablis aoc Vieilles Vignes De la Motte	12€	52€
Limoux aop Chardonnay, Domaine de l'Aigle	12€	56€
Sancerre aoc Grande Réserve, Henri Bourgeois	14€	59€

ROSÉS ROSE

IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand, "Gris Blanc"	9€	36€
Côte de Provence aoc Les Jolies Filles	11€	48€
Côtes de Provence aoc Première de Figuière	14€	59€

ROUGES RED

Côtes du Rhône aoc Les Beaux Gosses	9€	39€
Brouilly aoc Colette et Léon	12€	49€
Bourgogne aoc Pinot Noir	14€	59€
Haut Médoc aoc Diane de Belgrave	15€	72€
Saint-Estèphe aoc Château Tour de Marbuzet		82€

MAGNUM MAGNUM

	150cl	
IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand, "Gris Blanc"		72€

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).



CHAMPAGNES CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Veuve Clicquot Brut blanc	19€	99€
Veuve Clicquot Brut Rosé	24€	125€
Veuve Clicquot Blanc Millésimé 2008	32€	175€
Veuve Clicquot Rich rosé et son mini potager avec au choix : concombre, gingembre, citron vert, pamplemousse	25€	175€
Veuve Clicquot La Grande Dame 2004		300€

BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

EAUX MINÉRALES WATERS

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

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café expresso, Café décaféiné <i>Espresso, Decaffeinated coffee</i>	7€
Café Américain <i>Americano</i>	8€
Double expresso, Cappuccino, Cafe Latte <i>Double espresso, Cappuccino, Latte</i>	9€
Thé, Infusion <i>Tea, Herbal tea</i>	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).

