

## LES ENTRÉES

<b>6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE AIL ET PERSIL</b>	<b>19€</b>
6 large Burgundy snails, parsley and garlic	
<b>FOIE GRAS, CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN AUX FRUITS</b>	<b>24€</b>
Foie gras, fig chutney and fruit bread	
<b>ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, CRÈME D'ISIGNY ET CŒUR DE LAITUE</b>	<b>29€</b>
Smoked salmon, Isigny fresh cream and lettuce heart	
<b>CŒUR DE LAITUE, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE, HUILE D'OLIVE, CITRON</b>	<b>18€</b>
Lettuce heart, ,avocado, grapefruit, olive oil, lemon	

## LES VIANDES

<b>TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ PAR NOS SOINS, CŒUR DE LAITUE ET CRÈME DE CIBOULETTE, FRITES CLASSIQUES OU PARMESANES</b>	<b>29€</b>
House-seasoned steak tartare, lettuce heart and chive cream, classic or parmesan French fries	
<b>PIÈCE DE BOEUF DU MOMENT, POMMES GRENAILLES À LA CÉBETTE, ÉCHALOTES CONFITES, SAUCE BORDELAISE</b>	<b>29€</b>
Butcher's beef Cut, grenaille potatoes, Bordelaise wine sauce	
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE, RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS, CHÂTAIGNES GLACÉES</b>	<b>27€</b>
Chicken supreme, creamy mushroom risotto and chestnut	

## LES INCONTOURNABLES

<b>SALADE CÉSAR "TRADITION" À LA VOLAILLE</b>	<b>23€</b>
Traditional cos lettuce Caesar salad	
<b>CROQUE MONSIEUR OU MADAME AU COMTÉ</b>	<b>19€</b>
Toasted ham and cheese sandwich, with or without egg	
<b>CLUB SANDWICH VOLAILLE</b>	<b>25€</b>
Chicken club sandwich, tomato, egg and bacon	
<b>CHEESEBURGER DU WESTIN</b>	<b>26€</b>
Chef's special cheeseburger	

\*Ce plat est accompagné de frites classiques ou frites parmesanes ou légumes de saison

## LES SOUPES

<b>PARMENTIÈRE DE LÉGUMES DE SAISON</b>	<b>18€</b>
Seasonal vegetable soup	
<b>TRADITIONNELLE SOUPE À L'OIGNON DU WESTIN</b>	<b>18€</b>
Westin traditional onion soup	

## LES POISSONS

<b>SAINT-JACQUES RÔTIES, MOUSSELINE DE BUTTERNUT, ÉMULSION AU LAIT D'AMANDE THYM CITRON</b>	<b>30€</b>
Roasted scallops, butternut mousseline, almond milk emulsion, lemon thyme	
<b>POKE BOWL SAUMON, WAKAMÉ, AVOCAT, RADIS, POUSSÉS DE SOJA</b>	<b>26€</b>
Salmon poke bowl, seaweed, avocado, radish, soy bean sprouts	
<b>CABILLAUD GRILLÉ, FRICASSÉE DE LÉGUMES ANCIENS</b>	<b>28€</b>
Grilled cod fish, forgotten vegetable fricassee	

## LES DESSERTS

<b>LA BELLE-HÉLÈNE, POIRE WILLIAMS, CHOCOLAT NOIR 66%, AMANDES TORRÉFIÉES</b>	<b>13€</b>
Pear Belle-Helene, chocolate sauce, roasted almonds	
<b>L'ÎLE FLOTTANTE, VANILLE DE TAHITI ET CAMEL</b>	<b>13€</b>
Floating Island, light custard cream with Tahiti vanilla and caramel	
<b>LA SUZETTE, CRÊPES FLAMBÉES AU GRAND MARNIER, ORANGE ET VANILLE DE MADAGASCAR</b>	<b>13€</b>
Suzette flamed crepes with Grand Marnier, orange and Madagascar vanilla	

## VINS

### CHAMPAGNES

	12CL	75CL
Moët et Chandon Brut Impérial	18€	90€
Moët et Chandon Rosé	20€	99€
Veuve Clicquot Brut Carte jaune		95€
Veuve Clicquot Rosé		110€
Ruinart Brut		110€
Ruinart Blanc de Blanc		190€
Dom Pérignon		390€
Cristal Roederer		420€
Perrier Jouët Belle Époque 2010 Rosé		820€
Perrier Jouët Belle Époque Blanc de Blanc 2006		890€

### ROSÉS

	12CL	75CL
<b>PROVENCE</b>		
AOC Côte de Provence, Château des Vingtières	10€	44€

### BLANCS

	12CL	75CL
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>		
Infini, Ad Vinam Aeternam, "viognier"	10€	38€
<b>ALSACE</b>		
AOC Pinot Blanc d'Alsace Bio, Maison Rentz	12€	46€
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>		
AOC Sancerre, Vignoble Dauny, "Sauvignon Blanc"	14€	66€
<b>BOURGOGNE</b>		
AOC, Chablis, Domaine du Colombier, "Chardonnay"	14€	66€
AOC, Meursault, Domaine Bouzereau Emonin, "Chardonnay"		144€
<b>PROVENCE</b>		
AOC, Muscat de Beaufort, Domaine de Durban	10€	38€

### ROUGES

	12CL	75CL
<b>CÔTE DU RHÔNE</b>		
AOC, Domaine Jaume Bio, "Grenache et Syrah"	10€	38€
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>		
AOC Saint Nicolas de bourgueil, Domaine pascal Lorieux, "Cabernet-Franc"	11€	42€
<b>BOURGOGNE</b>		
AOC Domaine Roux, "Pinot Noir"	12€	48€
AOC Ladoix, Domaine Ravaut, Clos Royer, "Pinot Noir"		110€
<b>BORDEAUX</b>		
AOC Lussac Saint Émillion, Château Busquet, "Merlot et Cabernet-Franc"	14€	64€
AOC Saint-Émillion, Château d'Arcole, "Merlot et Cabernet-Sauvignon"		128€
AOC Pomerol, Château le Castelet, "Merlot"		112€

### EAUX & BOISSONS

#### EAUX MINÉRALES

Evian (75cl) Badoit	9€
(75cl) Perrier (33cl)	9€
	9€

#### SODAS

10€

### BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné Café Américain	7€
Cappuccino, Cafe Latte	9€
Thé, Infusion Jing	9€