

BAR
Tuileries

BOISSONS CHAUDES

Double espresso, Cappuccino, Chocolat chaud	9€
Espresso, Décaféiné, Américain	7€

THÉS JING

Assam Breakfast	9€
Earl Grey	9€
Darjeeling récolte d'été	9€
Thé vert Jade Sword	9€
Thé litchi	9€
Thé vert au jasmin "Jasmin Pearls"	9€
Thé à la menthe du Maroc	9€
Thé rouge Rooïbos	9€
Lapsang-Souchong	9€
Thé blanc	9€

INFUSIONS JING

Cassis-hibiscus, fleurs de camomille, verveine	9€
Citronnelle-gingembre	9€

COCKTAILS CHAUDS

Pleasure Lifting	13€
Infusion gingembre-citronnelle, vanille, sucre de canne	
Chaleur d'Himalaya	11€
Thé Darjeeling, fruit de la passion, sucre de canne	
Ginger Red	11€
Infusion cassis-hibiscus, jus de citron, gingembre, sucre de canne	
Irish Coffee	18€
Whisky irlandais, espresso, crème, sucre de canne	
Bailey's Choc	18€
Bailey's, chocolat chaud, Chantilly	

PETIT-DÉJEUNER

Le Continental 29€

Boissons chaudes, jus de fruits frais,
corbeille de pain & viennoiseries

À LA CARTE

Corbeille de 6 viennoiseries servie avec du pain	12€
Viennoiseries au choix 2 pièces croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes, pain blanc, pain complet, baguette	6€
Toasts pain nature ou complet, beurre et confiture	4€
Œufs au choix Au plat, brouillés, à la coque, pochés ou en omelette avec accompagnement au choix : jambon, fromage, champignons, bacon, oignons, poivrons, tomates ou saucisse	9€
Assiette de garnitures Bacon, saucisses, tomates, champignons, pommes de terre	6€
Assiette de charcuteries et viandes	13€
Assiette de fromages	9€
Pancake aux myrtilles et à l'orange	15€
Céréales Cornflakes, muesli ou avoine	9€
Yaourt Nature, allégé ou aux fruits	5€
Salade de fruits frais	7€

COCKTAILS

9 à 16 cl

Napoléon	19€
Cognac, jus de citron vert frais, jus de pomme, jus de cranberry, confiture d'orange, feuilles de sauge	
Impérial	19€
Jack Daniel's, jus de pomme, confiture de miel, angostura bitters	
Aiglon	19€
Rhum, Passoa, jus de citron vert frais, jus de cranberry, sirop de cerise	
Expresso Martini	19€
Vodka, Kahlúa, espresso, vanille	
Saint-Honoré	19€
Rhum, jus de citron vert frais, banane, menthe fraîche, cassonade	
Rivoli	19€
Cointreau, jus de citron vert frais, jus de pomme, basilic	
Vendôme	19€
Tequila, Grand Marnier, jus de citron frais	
Rouget de Lisle	19€
Rhum, litchi, corossol, hibiscus, ginger ale	
Castiglione	19€
Gin, Chambord, jus de citron vert frais, jus de framboise, jus de groseille, sirop de vanille, tonic	
Feuillants	19€
Gin, Chartreuse verte, Tio Pepe	
Mojito	19€
Rhum, jus de citron vert frais, menthe fraîche, sucre de canne	
Spritz	19€
Apérol, Prosecco, Perrier	

COCKTAILS CHAMPAGNES

12cl

Fashion	21€
Champagne, jus de framboise, sirop de vanille	
Pick Me Up	21€
Champagne, Cognac, jus d'orange frais, sirop de grenadine	
Oiseau du Paradis	21€
Champagne, jus de citron vert frais, jus d'abricot, sirop de vanille	
Mojito Passion	21€
Champagne, jus de citron vert frais, menthe fraîche, fruit de la passion, sucre de canne	

SANS ALCOOL

16cl

Cocktail du Verger	14€
Sélection de fruits et légumes selon le panier du jour	
Virgin Mandarinito	14€
Menthe fraîche, jus de citron vert frais, jus de mandarine et d'abricot, perrier, sucre de canne	
Caïpi Detox	14€
Jus d'ananas, jus de citron vert frais, concombre, cassonade	
Sega	14€
Basilic, jus de citron vert frais, jus de goyave, banane, litchi	

Crafted
at WESTIN



COCKTAILS ARTISANAUX

Le Rouge pétillant

Rhum, jus de citron vert et fraises fraîches,
le tout infusé par nos soins puis parfait au champagne

L'Orange amère

Rhum ambré, Campari, jus d'orange pressée, gingembre et sirop d'agave,
le tout infusé par nos soins puis parfait à la ginger beer

Le Rose sucré

Rhum, jus de citron vert frais, passion et framboises fraîches,
le tout infusé par nos soins puis parfait au ginger beer

Le Vert frais

Gin, jus de citron vert frais, liqueur de sureau Saint-Germain et pomme fraîche,
le tout infusé par nos soins puis parfait au thé vert à la menthe Jing

La Fleur dorée

Gin, Grand Marnier, yuzu, mangue fraîche,
le tout infusé par nos soins puis parfait à l'infusion de camomille

Le Cassis boisé

Whisky, jus de citron, jus de cerise à l'eau de vie, miel,
le tout infusé par nos soins puis parfait à l'infusion de cassis hibiscus Jingtea

Le Jaune acidulé

Tequila, Grand Marnier, jus de citron jaune et d'orange frais,
le tout infusé par nos soins puis parfait au Perrier

Le Petit Crafted, sans alcool

Framboises fraîches, jus de citron vert et d'ananas, basilic et sirop d'agave,
le tout infusé par nos soins

16cl

21€

19€

19€

19€

19€

19€

19€

14€

APÉRITIFS

7cl

Pernod, Ricard, Pastis 51	4cl	15€
Noilly Prat, Martini rosso, bianco, dry		15€
Lillet Blanc, Rosé		15€
Dubonnet, Byrrh rare assemblage		15€
Suze		15€
Campari, Apérol		15€
Tio Pepe dry sherry		15€
Porto Sandeman , rouge ou blanc		15€
Porto Graham's 20 ans		22€

BIÈRES

PRESSION

25cl 50cl

Carlsberg	9€	15€
Kronenbourg 1664	9€	15€

BOUTEILLE

33cl

Kronenbourg 1664 blanc	11€
Corona 35,5cl	11€
Budweiser, Heineken, Grimbergen	11€
Guinness 50cl	14€
Kronenbourg sans alcool	9€

SOFTS

Coca-Cola, Light, Zéro, Sprite	33cl	10€
Orangina, Tonic, Red Bull	25 cl	10€
Bitter San Pellegrino (sans alcool)	10 cl	10€
Iced tea réalisé minute	25 cl	10€

JUS DE FRUITS

Jus de fruits Alain Milliat	33cl	13€
Abricot, pomme cox, poire d'automne, pêche de vigne, framboise, fraise, banane, raisin merlot		
Jus de fruits frais Pamplemousse, orange, citron	20cl	10€

EAUX MINÉRALES

Eau Plate / Gazeuse Vittel (50cl), San Pellegrino (50cl), Perrier (33cl)	9€
---	-----------

WHISKIES

MALT

	4cl
Aberlour 12 ans 48°	19€
Aberlour a'bunadh	21€
Cardhu 12 ans	19€
Glenfiddich Réserve 12 ans	19€
Glenfiddich Soléra 15 ans	22€
Glenkinchie 12 ans	19€
Glenlivet Founder's Réserve	19€
Glenlivet 15 ans	21€
Knockando 12 ans	19€
Scapa Skiren	19€
Lagavulin 16 ans	19€
Macallan Amber	27€
Oban 14 ans	19€
Strathisla 12 ans	21€
Talisker Port Ruighe 45.8°	19€

IRISH

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

BLEND

	4cl
Ballantines finest	16€
Chivas Regal 12 ans	18€
Chivas 18 ans	25€
Chivas Royal Salute 21 ans	38€
Dimple 15 ans	18€
J&B Rare	16€
Johnny Walker Black Label	19€
Johnny Walker Gold Label	25€
Johnny Walker Blue Label	45€

BOURBON

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

CANADIAN RYE

	4cl
Crown Royal	19€

20€

Notre cocktail création

Demandez une création auprès de notre Barman
avec l'alcool de votre choix (4cl)

À TOUTE HEURE

39€

Formule du jour

Suggestion du jour "Viande ou Poisson"
+ Dessert du chariot Tea Time + Verre de vin du Sommelier 12cl

À PARTAGER

L'instant froid Assortiment de 8 pièces froides	26€
L'instant chaud Assortiment de 8 pièces chaudes	26€

SNACKS

La planche de cochonnaille beurre demi-sel, pain de campagne grillé	19€
La planche de fromages affinés confiture du moment	19€
Les minis cheese burgers bio Black Angus (4 pièces)	19€
Le duo de croustilles d'escargots	19€
Les crevettes croustillantes	19€
fromage blanc au gingembre, salade de légumes	

L'INSTANT SOUPE

Le bouillon de légumes de saison	16€
La classic soupe à l'oignon gratinée	16€
La soupe froide d'asperges françaises	16€

LES SALADES

Une César de romaine tradition	19€
Une César de romaine aux crevettes	27€
Un cœur de laitue, avocat, pamplemousse, huile d'olive, citron	18€

À TOUTE HEURE

SANDWICHES

Le Parisien jambon au torchon, beurre frais, baguette croustillante	16€
Le Club Sandwich Tradition Westin frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade	25€
Monsieur ou Madame croque au Comté, frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade	19€
Le Cheeseburger haché tradition frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade	29€

LES PLATS

Le tartare de bœuf préparé par nos soins cœur de laitue et crème ciboulette, frites classiques ou parmesanes	29€
L'assiette de saumon fumé, crème Odile	29€
Le fish & chips en tempura mayonnaise allégée et frites classiques	27€
La suggestion du jour "Viande ou Poisson"	27€

LES SÉLECTIONS DE FLORENCE LESAGE

La pâtisserie du chariot Tea Time	13€
L'assiette de fruits de saison tranchés	13€
La crème brûlée	13€
Les glaces de Terre Adélice (2 boules) Glaces : vanille, caramel, café Sorbets : chocolat, menthe, pamplemousse, fraise, citron	13€
Les pièces du Tea Time (2 pièces / 3 pièces)	9€/11€

Tea Time

Tuileries 17€

1 Boisson chaude, 2 Pièces sucrées

Concorde 28€

1 coupe de Champagne, 3 pièces sucrées

VINS BLANCS

	12cl	75cl
IGP Pays d'Oc Les Enfants Terribles "Sauvignon"	9€	36€
IGP Pays d'Oc Les Enfants Terribles "Viognier"	11€	43€
Sélection du mois	10€	39€
Chablis Vieilles Vignes de la Motte 2014	12€	52€
Sancerre Grande Réserve, Henri Bourgeois	14€	59€
Muscat de Beaumes de Venise Domaine de Durban (doux)	14€	59€

VINS ROUGES

	12cl	75cl
Sélection du mois	10€	39€
Saumur Domaine Filliatreau	11€	41€
Bourgogne Pinot Noir	14€	59€
Bordeaux Diane de Belgrave	15€	68€

VINS ROSÉS

	12cl	75cl
Côtes de Provence aoc Les Jolies Filles	12€	48€



CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Moët & Chandon, Brut	20€	90€
Laurent Perrier, Brut	20€	
Billecart Salmon, Brut		105€
Veuve Cliquot, Brut Carte Jaune		110€
Perrier-Jouët, Grand Brut		110€
Mumm Grand Cordon		120€
Moët & Chandon, Rosé	24€	130€
Billecart Salmon, Rosé	24€	
Perrier-Jouët, Blason Rosé		145€
Amour de Deutz		210€
Laurent Perrier, Grand Siècle		220€
Veuve Cliquot, Grande Dame		250€
Cristal Roederer		280€
Dom Pérignon		280€
Moët & Chandon, Ice		130€

ALCOOLS

Mixers / Softs 3€

VODKA

	4cl
Absolut	17€
Absolut citron	18€
Zubrowka	18€
Grey Goose	21€
Absolut Elyx	21€

RHUM

Havana Club 3 ans	17€
Havana Club 7 ans	18€
Bacardi Reserva	19€
Saint James ambré	18€
Havana Club Maestro	20€
Pacto Navio	24€

GIN

Hendrick's	20€
Beefeater 24	18€
Plymouth Original 41.2	19€

TEQUILA

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

DIGESTIFS

COGNAC

	4cl
Martell 1er assemblage	17€
Martell Cordon Bleu	22€
Martell XO	28€
Hennessy XO	35€
Martell Chanteloup	45€
Hennessy Paradis	99€
Rémy Martin Louis XIII	145€

ARMAGNAC

Château Laubade VSOP	17€
Château Laubade 1978	35€

CALVADOS

Busnel VSOP	17€
Père Magloire 12 ans	24€

GRAPPA

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

EAUX-DE-VIE

Framboise Massenez	17€
Kirsch Massenez	17€
Poire Williamine Morand	17€
Vieille Prune Roque	17€

76€

Liqueurs (4cl)

Liqueurs, sensations d'autrefois

Liquors, sensations in the old days