



### **Restaurant Terrasse**

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

### **Bar Terrasse**

Tous les jours de 9h à 00h30





---

## LES 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

### Purple Bowl

25€

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

### 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



---

## FORMULES DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI

### BOWL 29€

Un Bowl au choix

Pâtisserie du jour de Florence Lesage  
Verre de vin du sommelier 12cl

### PLANCHA 39€

Plancha au choix

Pâtisserie du jour de Florence Lesage  
Verre de vin du sommelier 12cl

---

## LES ENTRÉES

**L'assiette de légumes en tempura**

coulis de tomates épicé

21€

**Les tomates anciennes**

burrata, pistou de basilic

19€

**Le poulpe grillé**

artichauts et vierge de Chorizo Bellota

23€

## L'INSTANT SOUPE

**Le véritable gaspacho Andalou**

tomates cerise, avocat Bio

19€

**La soupe de petits pois frappée**

broccio, huile de safran

21€

**Une assiette autour du melon et Jambon Ibérique**

soupe glacée, amandes fraîches, véritable jambon Ibérique

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).



## LES PLATS

<b>La tartine de maquereaux grillés</b> pickles de légumes tièdes à la moutarde	26€
<b>Le fondant de veau rôti</b> moules de la baie du Mont St-Michel, jeunes carottes fanes glacées	34€
<b>Les linguines onctueuses aux Gambero Rosso</b> petit pois et saucisse Ibérique	32€
<b>La grande assiette de légumes grillés</b> tuile suédoise, jeunes pousses de salade et coulis de tomates au Miel du Westin	28€
<b>Les plancha du jour "Viande ou Poisson"</b>	29€

## LES DESSERTS

<b>Suprême de chocolat Guanaja</b> Framboises et sorbet griotte	13€
<b>Le millefeuille vanille</b> Fruits exotiques et glace absinthe	13€
<b>La figue de Solliès</b> Crème légère noisette et glace noisette	13€
<b>Tombée de Mirabelles</b> Biscuit amande et crémeux onctueux, glace vanille	13€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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





## LES VINS

### BLANCS

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

### ROSÉS

<b>IGP Pays d'Oc</b> Gérard Bertrand, "Gris Blanc"	9€	36€
<b>Côte de Provence aoc</b> Les Jolies Filles	11€	48€
<b>Côtes de Provence aoc</b> Première de Figüière	14€	59€
<b>Côtes de Provence aop</b> Cuvée Prunelle	12€	52€

### ROUGES

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

### MAGNUM

	150cl
<b>IGP Pays d'Oc</b> 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).



## CHAMPAGNES

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

## BOISSONS FRAÎCHES

### EAUX MINÉRALES

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

## BOISSONS CHAUDES

<b>Café expresso, Café décaféiné</b>	<b>7€</b>
<b>Café Américain</b>	<b>8€</b>
<b>Double expresso, Cappucino, Cafe Latte</b>	<b>9€</b>
<b>Thé, Infusion</b>	<b>9€</b>

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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

