



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

Les tomates anciennes

burrata, pistou de basilic

19€

L'assiette de légumes en tempura

coulis de tomates épicé

21€

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

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

LES DESSERTS

Les sélections de Florence Lesage

Suprême de chocolat Guanaja Cerises et sorbet griotte	13€
Le millefeuille vanille Fraises charlotte et glace vanille	13€
La pêche blanche et la noisette comme un jardin	13€
L'abricot du Roussillon Crème vanille, passion et sorbet Absinthe	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
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

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 Figüière	14€	59€
Côtes de Provence aop Cuvée Prunelle	12€	52€

ROUGES

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

	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).



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

EAUX MINÉRALES

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

Café expresso, Café décaféiné	7€
Café Américain	8€
Double expresso, Cappucino, Cafe Latte	9€
Thé, Infusion	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).

