



14 Novembre 2017

## INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES



### Gluten

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

Le velouté de potimarron,  
foie gras poêlé de canard, écume de lait d'amande

Le filet de lièvre poêlé,  
raisin Muscat et céleri boule, véritable poivrade

Déclinaison de la poire  
mousse de lait et glace vanille

Baba au rhum du Westin compotée exotique et sorbet mangue

Crème de brocoli à l'ail confit

Déclinaison de la poire crème légère vanille et glace vanille

Émietté de tourteau, avocat et pamplemousse rose  
crème mousseuse à la feuille de moutarde

L'entrée végétarienne

Le velouté de potimarron, éclats de châtaignes et lait d'amande

L'original cheeseburger du moment

Frites classiques ou parmesanes (persil haché, huile de truffe, parmesan)

La pièce de Bœuf du Limousin "L'Or Rouge"

confiture d'échalotes, pommes purée du Westin au citron vert

La pomme en plusieurs façons sorbet pomme

La salade de nouilles, crevettes, orange et avocat

Le cabillaud rôti

cuisiné d'haricots coco, vierge d'oignons rouges à la mangue

Le club sandwich tradition Westin Paris-Vendôme

Frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade

Le filet de turbot rôti

beurre blanc aux algues, fenouils braisés et citron caviar

Le lapin du Gatinais braisé

moutarde violette de Brive, endives à l'angostura

Le saumon sauvage grillé

lentilles vertes du Puy au coco et curry

Le tartare de boeuf préparé par nos soins

Frites classiques ou parmesanes, cœur de laitue et crème au xérès

Le velouté de champignons de saison au thym

foie gras poêlé et huile de noisette

Les chipirons poêlés

soupe de poissons de roche, croûtons aioli, monalisas fondantes

Sablé spéculoos & chocolat Caraïbes 66% glace spéculoos

Sélection de fromages AOP et confiture du moment

La Terrasse du Westin - 3, rue de Castiglione, 75001 Paris, France



## Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Émietté de tourteau, avocat et pamplemousse rose  
crème mousseuse à la feuille de moutarde

La salade de nouilles, crevettes, orange et avocat

Le cabillaud vapeur, légumes de saison au cerfeuil, huile d'olive vierge

Les St Jacques marinées au citron vert

tartare de butternut et craquant de graines de courges



## Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Le velouté de potimarron,  
foie gras poêlé de canard, écume de lait d'amande

Le filet de lièvre poêlé,  
raisin Muscat et céleri boule, véritable poivrade

Déclinaison de la poire  
mousse de lait et glace vanille

Baba au rhum du Westin compotée exotique et sorbet mangue

Crème de brocoli à l'ail confit

Déclinaison de la poire crème légère vanille et glace vanille

Émietté de tourteau, avocat et pamplemousse rose  
crème mousseuse à la feuille de moutarde

L'entrée végétarienne

Le velouté de potimarron, éclats de châtaignes et lait d'amande

L'original cheeseburger du moment

Frites classiques ou parmesanes (persil haché, huile de truffe, parmesan)

La pomme en plusieurs façons sorbet pomme

La salade de nouilles, crevettes, orange et avocat

Le cabillaud rôti

cuisiné d'haricots coco, vierge d'oignons rouges à la mangue

Le club sandwich tradition Westin Paris-Vendôme

Frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade

Le saumon sauvage grillé

lentilles vertes du Puy au coco et curry

Le tartare de boeuf préparé par nos soins

Frites classiques ou parmesanes, cœur de laitue et crème au xérès

Les chipirons poêlés

soupe de poissons de roche, croûtons aioli, monalisas fondantes

Sablé spéculoos & chocolat Caraïbes 66% glace spéculoos



## Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Le cabillaud rôti

cuisiné d'haricots coco, vierge d'oignons rouges à la mangue

Le cabillaud vapeur, légumes de saison au cerfeuil, huile d'olive vierge

Le filet de turbot rôti

beurre blanc aux algues, fenouils braisés et citron caviar

Le saumon sauvage grillé

lentilles vertes du Puy au coco et curry

Les chipirons poêlés

soupe de poissons de roche, croûtons aioli, monalisas fondantes

Les St Jacques marinées au citron vert

tartare de butternut et craquant de graines de courges



## Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

L'original cheeseburger du moment

Frites classiques ou parmesanes (persil haché, huile de truffe, parmesan)

Le cabillaud vapeur, légumes de saison au cerfeuil, huile d'olive vierge

Le club sandwich tradition Westin Paris-Vendôme

Frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade

Le plat végétarien du Chef

L'assortiment de garnitures de la carte

Le tartare de boeuf préparé par nos soins

Frites classiques ou parmesanes, cœur de laitue et crème au xérès

Sablé spéculoos & chocolat Caraïbes 66% glace spéculoos

Sélection de fromages AOP et confiture du moment



## Soja

Soja et produits à base de soja

La pièce de Bœuf du Limousin "L'Or Rouge"

confiture d'échalotes, pommes purée du Westin au citron vert

Le cabillaud vapeur, légumes de saison au cerfeuil, huile d'olive vierge

Le lapin du Gatinais braisé

moutarde violette de Brive, endives à l'angostura

Le tartare de boeuf préparé par nos soins

Frites classiques ou parmesanes, cœur de laitue et crème au xérès



## Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Le velouté de potimarron,  
foie gras poêlé de canard, écume de lait d'amande

Le filet de lièvre poêlé,  
raisin Muscat et céleri boule, véritable poivrade

Déclinaison de la poire  
mousse de lait et glace vanille

Baba au rhum du Westin compotée exotique et sorbet mangue

Crème de brocoli à l'ail confit

Déclinaison de la poire crème légère vanille et glace vanille

Dinde à la citronnelle, brocolis et sauce à l'orange

Émietté de tourteau, avocat et pamplemousse rose  
crème mousseuse à la feuille de moutarde

Glaces : Chocolat, vanille, caramel, fromage blanc

L'échine confite 100% Bellota  
haricots coco et vinaigre de calamansi

L'entrée végétarienne

Le velouté de potimarron, éclats de châtaignes et lait d'amande

L'original cheeseburger du moment

Frites classiques ou parmesanes (persil haché, huile de truffe, parmesan)

La pièce de Bœuf du Limousin "L'Or Rouge"  
confiture d'échalotes, pommes purée du Westin au citron vert

La pomme en plusieurs façons sorbet pomme

La volaille Bio rôtie au thym  
cuisiné de choux de Bruxelles et châtaignes, jus de la carcasse

Le cabillaud rôti  
cuisiné d'haricots coco, vierge d'oignons rouges à la mangue

Le club sandwich tradition Westin Paris-Vendôme  
Frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade

Le filet de turbot rôti  
beurre blanc aux algues, fenouils braisés et citron caviar

Le lapin du Gatinais braisé  
moutarde violette de Brive, endives à l'angostura

Le saumon sauvage grillé  
lentilles vertes du Puy au coco et curry

Le tartare de boeuf préparé par nos soins  
Frites classiques ou parmesanes, cœur de laitue et crème au xérès

Le velouté de champignons de saison au thym  
foie gras poêlé et huile de noisette

Les St Jacques marinées au citron vert  
tartare de butternut et craquant de graines de courges

Sablé spéculoos & chocolat Caraïbes 66% glace spéculoos

Sélection de fromages AOP et confiture du moment



## Fruits à coques

Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, de macadamia, du Brésil, du Queensland et produits à base de ces fruits

Baba au rhum du Westin compotée exotique et sorbet mangue  
Déclinaison de la poire crème légère vanille et glace vanille  
Émietté de tourteau, avocat et pamplemousse rose  
crème moussieuse à la feuille de moutarde  
La pomme en plusieurs façons sorbet pomme  
Le club sandwich tradition Westin Paris-Vendôme  
Frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade  
Le velouté de champignons de saison au thym  
foie gras poêlé et huile de noisette  
Les St Jacques marinées au citron vert  
tartare de butternut et craquant de graines de courges  
Sablé spéculoos & chocolat Caraïbes 66% glace spéculoos  
Un cœur de laitue, avocat, pamplemousse, huile d'olive citron



## Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Le velouté de potimarron,  
foie gras poêlé de canard, écume de lait d'amande  
  
Le filet de lièvre poêlé,  
raisin Muscat et céleri boule, véritable poivrade  
  
Déclinaison de la poire  
mousse de lait et glace vanille  
Crème de brocoli à l'ail confit  
Dinde à la citronnelle, brocolis et sauce à l'orange  
L'entrée végétarienne  
Le velouté de potimarron, éclats de châtaignes et lait d'amande  
La volaille Bio rôtie au thym  
cuisiné de choux de Bruxelles et châtaignes, jus de la carcasse  
Le filet de turbot rôti  
beurre blanc aux algues, fenouils braisés et citron caviar  
Le lapin du Gatinais braisé  
moutarde violette de Brive, endives à l'angostura  
Le velouté de champignons de saison au thym  
foie gras poêlé et huile de noisette  
Les chipirons poêlés  
soupe de poissons de roche, croûtons aioli, monalisas fondantes



## Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Émietté de tourteau, avocat et pamplemousse rose  
crème moussieuse à la feuille de moutarde

L'échine confite 100% Bellota

haricots coco et vinaigre de calamansi

Le club sandwich tradition Westin Paris-Vendôme

Frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade

Le saumon sauvage grillé

lentilles vertes du Puy au coco et curry



## Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Baba au rhum du Westin compotée exotique et sorbet mangue

La pièce de Bœuf du Limousin "L'Or Rouge"

confiture d'échalotes, pommes purée du Westin au citron vert

La salade de nouilles, crevettes, orange et avocat

Le cabillaud vapeur, légumes de saison au cerfeuil, huile d'olive vierge

Le lapin du Gatinais braisé

moutarde violette de Brive, endives à l'angostura

Les St Jacques marinées au citron vert

tartare de butternut et craquant de graines de courges



## Sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2 total)

Le velouté de potimarron,  
foie gras poêlé de canard, écume de lait d'amande

Le filet de lièvre poêlé,  
raisin Muscat et céleri boule, véritable poivrade

Déclinaison de la poire  
mousse de lait et glace vanille

Baba au rhum du Westin compotée exotique et sorbet mangue

Dinde à la citronnelle, brocolis et sauce à l'orange

Émietté de tourteau, avocat et pamplemousse rose  
crème moussieuse à la feuille de moutarde

L'échine confite 100% Bellota  
haricots coco et vinaigre de calamansi

L'entrée végétarienne

Le velouté de potimarron, éclats de châtaignes et lait d'amande

L'original cheeseburger du moment

Frites classiques ou parmesanes (persil haché, huile de truffe, parmesan)

La salade de nouilles, crevettes, orange et avocat

La volaille Bio rôtie au thym  
cuisiné de choux de Bruxelles et châtaignes, jus de la carcasse

Le cabillaud rôti

cuisiné d'haricots coco, vierge d'oignons rouges à la mangue

Le cabillaud vapeur, légumes de saison au cerfeuil, huile d'olive vierge

Le filet de turbot rôti

beurre blanc aux algues, fenouils braisés et citron caviar

Le saumon sauvage grillé

lentilles vertes du Puy au coco et curry

Le tartare de boeuf préparé par nos soins

Frites classiques ou parmesanes, cœur de laitue et crème au xérès

Le velouté de champignons de saison au thym

foie gras poêlé et huile de noisette

Les chipirons poêlés

soupe de poissons de roche, croûtons aioli, monalisas fondantes

Les St Jacques marinées au citron vert

tartare de butternut et craquant de graines de courges



## Lupin

Lupin et produits à base de lupin

Le plat végétarien du Chef

L'assortiment de garnitures de la carte