



18 Janvier 2018

## 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

La véritable bouchée feuilletée de la Reine Marie

Les noix de St Jacques rôties, écrasé de légumes oubliés au beurre de truffe, huile de clémentine

Le Vacherin tradition châtaigne et cassis

Crème de brocoli à l'ail confit

Déclinaison de la poire crème légère vanille et glace vanille

Émietté de tourteau à l'avocat et pamplemousse

crème mousseuse au poivre de timut

L'original cheeseburger du moment

accompagné de pommes Röstis

La blanquette de veau tradition

parfumée à la truffe noire

La pomme comme une tatin crème vanillée

La salade de nouilles, crevettes, orange et avocat

Le café et la noisette glace café

Le club sandwich tradition Westin Paris-Vendôme

Frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade

Le filet de turbot aux algues

fenouil confit, beurre blanc et citron caviar

Le poulpe rôti

cerfeuil tubéreux et vierge de chorizo Bellota

Le saumon rôti

cuisiné de 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 potimarron

châtaignes de Corrèze et moules de Bouchot, émulsion au caviar Baeri

Les chipirons sautés

soupe de poissons de roche, croûtons aioli, pommes fondantes

Les linguines au citron à feuilles

crevettes gamberonis, fondue de mâche d'hiver

Sablé spéculoos & chocolat Caraïbes 66% glace spéculoos

Sélection de fromages affinés et confiture du moment



## Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés  
La véritable bouchée feuilletée de la Reine Marie

Les noix de St Jacques rôties, écrasé de légumes oubliés au beurre de truffe, huile de clémentine

Le Vacherin tradition châtaigne et cassis

Émietté de tourteau à l'avocat et pamplemousse  
crème mousseuse au poivre de timut

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 courge et craquant de graine de courge



## Œufs

Œufs et produits à base d'œufs  
La véritable bouchée feuilletée de la Reine Marie

Les noix de St Jacques rôties, écrasé de légumes oubliés au beurre de truffe, huile de clémentine

Le Vacherin tradition châtaigne et cassis

Crème de brocoli à l'ail confit

Déclinaison de la poire crème légère vanille et glace vanille

Émietté de tourteau à l'avocat et pamplemousse  
crème mousseuse au poivre de timut

L'original cheeseburger du moment  
accompagné de pommes Röstis

La pièce de Bœuf du Limousin "L'Or Rouge"  
vraie béarnaise et pommes Pont Neuf

La pomme comme une tatin crème vanillée

La salade de nouilles, crevettes, orange et avocat

Le café et la noisette glace café

Le club sandwich tradition Westin Paris-Vendôme

Frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade

Le saumon rôti

cuisiné de 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 sautés

soupe de poissons de roche, croûtons aioli, pommes fondantes

Les linguines au citron à feuilles

crevettes gamberonis, fondue de mâche d'hiver

Sablé spéculoos & chocolat Caraïbes 66% glace spéculoos



## Poissons

Poissons et produits à base de poissons  
La véritable bouchée feuilletée de La Reine Marie

Les noix de St Jacques rôties, écrasé de légumes oubliés au beurre de truffe, huile de clémentine

Le Vacherin tradition châtaigne et cassis

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

Le filet de turbot aux algues

fenouil confit, beurre blanc et citron caviar

Le poulpe rôti

cerfeuil tubéreux et vierge de chorizo Bellota

Le saumon rôti

cuisiné de lentilles vertes du Puy au coco et curry

Les chipirons sautés

soupe de poissons de roche, croûtons aïoli, pommes fondantes

Les linguines au citron à feuilles

crevettes gamberonis, fondue de mâche d'hiver

Les St Jacques marinées au citron vert

tartare de courge et craquant de graine de courge



## Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

L'original cheeseburger du moment

accompagné de pommes Röstis

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 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 affinés et confiture du moment



## Soja

Soja et produits à base de soja

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

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

La véritable bouchée feuilletée de la Reine Marie

Les noix de St Jacques rôties, écrasé de légumes oubliés au beurre de truffe, huile de clémentine

Le Vacherin tradition châtaigne et cassis

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 à l'avocat et pamplemousse

crème moussueuse au poivre de timut

Glaces : Chocolat, vanille, caramel, fromage blanc

L'échine de cochon 100% Ibérique

cuisiné de lentilles au céleri et carottes

L'original cheeseburger du moment

accompagné de pommes Röstis

La blanquette de veau tradition

parfumée à la truffe noire

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

vraie béarnaise et pommes Pont Neuf

La pomme comme une tatin crème vanillée

La volaille rôtie

choux de Bruxelles et châtaignes, jus de la carcasse

Le café et la noisette glace café

Le club sandwich tradition Westin Paris-Vendôme

Frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade

Le filet de turbot aux algues

fenouil confit, beurre blanc et citron caviar

Le poulpe rôti

cerfeuil tubéreux et vierge de chorizo Bellota

Le saumon rôti

cuisiné de 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 potimarron

châtaignes de Corrèze et moules de Bouchot, émulsion au caviar Baeri

Les linguines au citron à feuilles

crevettes gamberonis, fondue de mâche d'hiver

Les St Jacques marinées au citron vert

tartare de courge et craquant de graine de courge

Sablé spéculoos & chocolat Caraïbes 66% glace spéculoos

Sélection de fromages affinés 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

Déclinaison de la poire crème légère vanille et glace vanille

La pomme comme une tatin crème vanillée

Le café et la noisette glace café

Le club sandwich tradition Westin Paris-Vendôme

Frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade

Le velouté de potimarron

châtaignes de Corrèze et moules de Bouchot, émulsion au caviar Baeri

Les St Jacques marinées au citron vert

tartare de courge et craquant de graine de courge

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

La véritable bouchée feuilletée de la Reine Marie

Les noix de St Jacques rôties, écrasé de légumes oubliés au beurre de truffe, huile de clémentine

Le Vacherin tradition châtaigne et cassis

Crème de brocoli à l'ail confit

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

L'échine de cochon 100% Ibérique

cuisiné de lentilles au céleri et carottes

La blanquette de veau tradition

parfumée à la truffe noire

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

vraie béarnaise et pommes Pont Neuf

La volaille rôtie

choux de Bruxelles et châtaignes, jus de la carcasse

Le filet de turbot aux algues

fenouil confit, beurre blanc et citron caviar

Le poulpe rôti

cerfeuil tubéreux et vierge de chorizo Bellota

Le velouté de potimarron

châtaignes de Corrèze et moules de Bouchot, émulsion au caviar Baeri

Les chipirons sautés

soupe de poissons de roche, croûtons aioli, pommes fondantes



## Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Émietté de tourteau à l'avocat et pamplemousse

crème mousseuse au poivre de timut

Le club sandwich tradition Westin Paris-Vendôme

Frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade

Le saumon rôti

cuisiné de lentilles vertes du Puy au coco et curry



## Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame  
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 courge et craquant de graine de courge



## Sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2 total)  
La véritable bouchée feuilletée de la Reine Marie

Les noix de St Jacques rôties, écrasé de légumes oubliés au beurre de truffe, huile de clémentine

Le Vacherin tradition châtaigne et cassis  
Dinde à la citronnelle, brocolis et sauce à l'orange  
Émietté de tourteau à l'avocat et pamplemousse  
crème mousseuse au poivre de timut  
L'échine de cochon 100% Ibérique  
cuisiné de lentilles au céleri et carottes  
L'original cheeseburger du moment  
accompagné de pommes Röstis  
La pièce de Bœuf du Limousin "L'Or Rouge"  
vraie béarnaise et pommes Pont Neuf  
La salade de nouilles, crevettes, orange et avocat  
La volaille rôtie  
choux de Bruxelles et châtaignes, jus de la carcasse  
Le cabillaud vapeur, légumes de saison au cerfeuil, huile d'olive vierge  
Le filet de turbot aux algues  
fenouil confit, beurre blanc et citron caviar  
Le poulpe rôti  
cerfeuil tubéreux et vierge de chorizo Bellota  
Le saumon rôti  
cuisiné de 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 potimarron  
châtaignes de Corrèze et moules de Bouchot, émulsion au caviar Baeri  
Les chipirons sautés  
soupe de poissons de roche, croûtons aioli, pommes fondantes  
Les linguines au citron à feuilles  
crevettes gamberonis, fondue de mâche d'hiver  
Les St Jacques marinées au citron vert  
tartare de courge et craquant de graine de courge



## Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques  
La véritable bouchée feuilletée de la Reine Marie

Les noix de St Jacques rôties, écrasé de légumes oubliés au beurre de truffe, huile de clémentine

Le Vacherin tradition châtaigne et cassis  
La Terrasse du Westin - 3, rue de Castiglione, 75001 Paris, France