



9 Avril 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

Les asperges vertes, Burrata crémeuse et gomasio

Le navarin d'agneau tradition "Westin"

Les fraises Gariguettes, mousse à la vanille de Tahiti et biscuit moelleux aux Amandes

Aïoli de cabillaud

jeunes légumes de printemps et tartare d'algues

Crème de brocoli à l'ail confit

Émietté de tourteau à l'avocat et pamplemousse

crème mousseuse au poivre de timut

Glaces : Vanille, caramel, café

L'original cheeseburger du moment

La joue de porc fondante de la ferme d'Abotia

petit pois et chorizo ibérique

La pomme Granny Smith et feuille de menthe

La salade de nouilles, crevettes, orange et avocat

La soupe glacée d'asperges vertes Françaises

et jambon Bellota

La vanille de Tahiti & Fève de Tonka glace vanille

La volaille bio rôtie au thym

gnocchis à l'ail des ours, morilles au jus de viande

Le croustillant à la cacahuète mousse de chocolat 66%

Le poulpe grillé

asperges blanches françaises et chorizo ibérique

Le tartare de boeuf préparé par nos soins

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

Le thon germon mariné au lait de coco

feuille de citron, carottes fanes et concombre croquant

Le tronçon de raie meunière

riz safrané aux petits pois et chorizo ibérique

Les rigatoni aux coquillages

fèves et oseille de saison

Sélection de fromages affinés et confiture du moment

Un travail autour du champagne Perrier-Jouët et le pamplemousse



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés
Les asperges vertes, Burrata crémeuse et gomasio

Le navarin d'agneau tradition "Westin"

Les fraises Gariguettes, mousse à la vanille de Tahiti et biscuit moelleux aux Amandes

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

Le poulpe grillé
asperges blanches françaises et chorizo ibérique

Les rigatoni aux coquillages
fèves et oseille de saison



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs
Les asperges vertes, Burrata crémeuse et gomasio

Le navarin d'agneau tradition "Westin"

Les fraises Gariguettes, mousse à la vanille de Tahiti et biscuit moelleux aux Amandes

Aïoli de cabillaud

jeunes légumes de printemps et tartare d'algues

Crème de brocoli à l'ail confit

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

Glaces : Vanille, caramel, café

L'original cheeseburger du moment

La pièce de Bœuf du Limousin "L'Or Rouge"
artichaut poivrade et sauce paloise

La pomme Granny Smith et feuille de menthe

La salade de nouilles, crevettes, orange et avocat

La vanille de Tahiti & Fève de Tonka glace vanille

La volaille bio rôtie au thym

gnocchis à l'ail des ours, morilles au jus de viande

Le croustillant à la cacahuète mousse de chocolat 66%

Le tartare de boeuf préparé par nos soins

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

Un travail autour du champagne Perrier-Jouët et le pamplemousse



Poissons

Poissons et produits à base de poissons
Les asperges vertes, Burrata crémeuse et gomasio

Le navarin d'agneau tradition "Westin"

Les fraises Gariguettes, mousse à la vanille de Tahiti et biscuit moelleux aux Amandes

Aioli de cabillaud

jeunes légumes de printemps et tartare d'algues

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

Le poulpe grillé

asperges blanches françaises et chorizo ibérique

Le saumon à la vapeur

asperges vertes et huile de coco, beurre blanc infusé au thé Jing citron et gingembre

Le thon germon mariné au lait de coco

feuille de citron, carottes fanes et concombre croquant

Le tronçon de raie meunière

riz safrané aux petits pois et chorizo ibérique



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Glaces : Vanille, caramel, café

L'original cheeseburger du moment

La vanille de Tahiti & Fève de Tonka glace vanille

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

Le croustillant à la cacahuète mousse de chocolat 66%

Le tartare de boeuf préparé par nos soins

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

Sélection de fromages affinés et confiture du moment

Sorbets : Chocolat, menthe, pamplemousse, fraise, citron



Soja

Soja et produits à base de soja

La pomme Granny Smith et feuille de menthe

La vanille de Tahiti & Fève de Tonka glace vanille

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

Le croustillant à la cacahuète mousse de chocolat 66%

Le tartare de boeuf préparé par nos soins

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

Un travail autour du champagne Perrier-Jouët et le pamplemousse



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose
Les asperges vertes, Burrata crémeuse et gomasio

Le navarin d'agneau tradition "Westin"

Les fraises Gariguettes, mousse à la vanille de Tahiti et biscuit moelleux aux Amandes

Aioli de cabillaud

jeunes légumes de printemps et tartare d'algues

Crème de brocoli à l'ail confit

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

Émietté de tourteau à l'avocat et pamplemousse

crème moussieuse au poivre de timut

Glaces : Vanille, caramel, café

L'original cheeseburger du moment

La joue de porc fondante de la ferme d'Abotia

petit pois et chorizo ibérique

La pomme Granny Smith et feuille de menthe

La soupe glacée d'asperges vertes Françaises

et jambon Bellota

La vanille de Tahiti & Fève de Tonka glace vanille

La volaille bio rôtie au thym

gnocchis à l'ail des ours, morilles au jus de viande

Le croustillant à la cacahuète mousse de chocolat 66%

Le poulpe grillé

asperges blanches françaises et chorizo ibérique

Le saumon à la vapeur

asperges vertes et huile de coco, beurre blanc infusé au thé Jing citron et gingembre

Le tartare de boeuf préparé par nos soins

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

Le tronçon de raie meunière

riz safrané aux petits pois et chorizo ibérique

Les rigatoni aux coquillages

fèves et oseille de saison

Sélection de fromages affinés et confiture du moment

Tuile Suédoise au graines

chèvre frais et légumes du printemps

Un travail autour du champagne Perrier-Jouët et le pamplemousse



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

Glaces : Vanille, caramel, café

La pomme Granny Smith et feuille de menthe

La vanille de Tahiti & Fève de Tonka glace vanille

La volaille bio rôtie au thym

gnocchis à l'ail des ours, morilles au jus de viande

Le croustillant à la cacahuète mousse de chocolat 66%

Un cœur de laitue, avocat, pamplemousse, huile d'olive citron

Un travail autour du champagne Perrier-Jouët et le pamplemousse



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Les asperges vertes, Burrata crémeuse et gomasio

Le navarin d'agneau tradition "Westin"

Les fraises Gariguettes, mousse à la vanille de Tahiti et biscuit moelleux aux Amandes

Crème de brocoli à l'ail confit

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

La joue de porc fondante de la ferme d'Abotia
petit pois et chorizo ibérique



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

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



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



Sulfites

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

Les asperges vertes, Burrata crémeuse et gomasio

Le navarin d'agneau tradition "Westin"

Les fraises Gariguettes, mousse à la vanille de Tahiti et biscuit moelleux aux Amandes

Aïoli de cabillaud

jeunes légumes de printemps et tartare d'algues

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'original cheeseburger du moment

La joue de porc fondante de la ferme d'Abotia
petit pois et chorizo ibérique

La pièce de Bœuf du Limousin "L'Or Rouge"
artichaut poivrade et sauce paloise

La salade de nouilles, crevettes, orange et avocat

La volaille bio rôtie au thym

gnocchis à l'ail des ours, morilles au jus de viande

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

Le saumon à la vapeur

asperges vertes et huile de coco, beurre blanc infusé au thé Jing citron et gingembre

Le tartare de boeuf préparé par nos soins

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

Sorbets : Chocolat, menthe, pamplemousse, fraise, citron

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



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques
Les asperges vertes, Burrata crémeuse et gomasio

Le navarin d'agneau tradition "Westin"

Les fraises Gariguettes, mousse à la vanille de Tahiti et biscuit moelleux aux Amandes