

LES VINS

CHAMPAGNES AOC	37.5 cl	75cl	
■ Fouquet's <i>Brut</i>		90	
■ Ruinart Brut		110	
■ Bollinger Rosé		145	
VINS BLANCS	37.5 cl	50 cl	75cl
LOIRE			
■ AOC Sancerre <i>Domaine du Pré Sémelé</i>	40		70
■ AOC Pouilly Fumé "La Moynerie" <i>Domaine Michel Redde et Fils</i>	35		70
■ AOC Menetou-Salon <i>Domaine Chavet</i>	32		
BOURGOGNE			
■ AOC Chablis <i>Domaine Laroche</i>	32		65
■ AOP Rully <i>Domaine Jacqueson</i>			69
VINS ROUGES	37.5 cl	50 cl	75cl
BORDEAUX			
■ AOC Médoc <i>Cru Bourgeois - Château Patache d'Aux</i>	30		60
■ AOC Graves <i>Château Langlet</i>	30		54
LOIRE			
■ AOC Chinon <i>Domaine René Couly</i>	37.5 cl	50 cl	75cl
■ AOC Chinon Clos de L'Echo <i>Domaine Couly Dutheil</i>	35		48
■ AOC Menetou-Salon <i>Domaine Chavet</i>	39		65
LANGUEDOC			
■ AOC Pic Saint Loup <i>Bergerie de L'Hortus</i>	37.5 cl	50 cl	75cl
			65
VINS ROSÉS			
PROVENCE			
■ AOP Côtes de Provence <i>Château Minuty - cuvée Prestige</i>			65
■ AOP Côtes de Provence <i>Domaine de Tamary</i>			60



Une offre plus large de vins et de boissons est à disposition sur demande

Certains plats, peuvent contenir des allergènes, merci de consulter l'information disponible à l'accueil.
Notre personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les millésimes de nos vins.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net en euros.

B
LE WESTMINSTER
LE TOUQUET
100
ANS

BRUNCH & GOURMANDISES



Scannez-moi et accédez à notre carte dans votre langue,
aux informations allergènes et origines des viandes

VINS AU VERRE

BLANCS	15cl
LOIRE	
■ AOC Chinon <i>Domaine Couly Dutheil</i>	10
■ AOC Pouilly Fumé <i>Domaine Michel Redde et Fils</i>	14
BOURGOGNE	15cl
■ AOP Rully <i>Domaine Jacqueson</i>	14
ROUGES	15cl
BORDEAUX	
■ AOC Médoc <i>Cru Bourgeois - Château Patache d'Aux</i>	12
LOIRE	15cl
■ AOC Chinon <i>Domaine René Couly</i>	10
BOURGOGNE	15cl
■ AOP Rully "Les Chaponnières" <i>Domaine Jacqueson</i>	14
ROSÉS	15cl
PROVENCE	
■ AOC Côtes de Provence <i>Château Minuty Cuvée Prestige</i>	13
■ AOP Côtes de Provence <i>Domaine de Tamary</i>	12
CHAMPAGNES À LA COUPE	14cl
■ Coupe de Champagne <i>Brut</i>	22
■ Coupe de Champagne <i>Rosé</i>	24
■ Fouquet's <i>Brut</i>	18
SOFTS	
Coca Cola - Coca Cola sans sucre 33cl	7
Schweppes Agrum - Orangina - Sprite 25cl	7



BRUNCH

Servi tous les dimanches de 12h30 à 14h00

FORMULE 70

eau, jus de fruit, café (hors alcool et sodas)

FORMULE ENFANT 35

pour les enfants de moins de 12 ans
avec un jus de fruit ou un soda



LE CORNER PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN

Viennoiseries, oeufs sous différentes cuissons et textures,
saucisses artisanales, bacon, crêpes

BUFFET DE HORS D'ŒUVRES

Différentes salades de saison composées, saumon fumé et sa crème
d'aneth, citron, charcuterie artisanale, crudités en verrines, bocaux
maison, poissons fumés, terrines et pâtés

BUFFET MARIN

Bulots, crevettes grises, bouquets frais,
pincés de crabe, huîtres de Normandie n°2

LA TRANCHE

Pièce de viande rôtie, poisson cuit basse température,
cocotte de légumes de saison

BUFFET DE PLATS CHAUDS

Choix de poissons et viandes cuisinés, légumes de saison sautés au wok,
pâtes au choix : carbonara, bolognaise, tomate et basilic

BUFFET DE FROMAGES DE CHEZ CASEUS

Pains spéciaux et chutney

BUFFET DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

Sélection d'entremets, tartes et tartelettes,
salade de fruits frais de saison et classiques de la pâtisserie

BOISSONS FRAÎCHES & CHAUDES

Eau (plate ou gazeuse), Jus de fruits
Café, Sélection de Thés et Infusions