



Le Jardin d'Hiver



CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT

Perrier-Jouët Grand Brut	12cl	75cl
Perrier-Jouët Blason Rosé	18€	80€
Perrier-Jouët Blanc de Blanc	21€	90€
Perrier-Jouët Belle Epoque 2008	26€	120€
		250€

POUR COMMENCER TO START WITH

Notre sélection de Lillet blanc, rosé Ricard	4cl	10cl
Chivas 12 ans		12€
Jameson Black Barrel		12€
Four Roses Single Barrel		14€
The Glenlivet Founder's Reserve		14€

COCKTAILS COCKTAILS

Chivas Collin's Chivas, jus de citron frais, sirop de sucre de canne, soda	18€
Lillet Tonic Agrumes Lillet de votre choix, tonic, tranches d'agrumes	18€
Absolut Lime Absolut, jus de citron vert frais, limonade	18€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).

Net prices in euros, taxes and service included.

We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).





Le Jardin d'Hiver

L'INSTANT CHEF

39 EUROS

Suggestion du Jour « Viande ou Poisson »

Today's Suggestion « Meat or Fish »

Dessert du Jour

Today's dessert

Verre de vin du sommelier

Sommelier's selection of wine by the glass

MENU FESTIF

59 EUROS

boisson non incluse
beverages not included

69 EUROS

**incluant une coupe de champagne
Perrier-Jouët Grand Brut**
*including a glass of Perrier-Jouët Grand
Brut champagne*

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

Genuine Reine Marie puff pastry bouchée

Roasted scallops, mashed heirloom vegetables with truffle butter, clementine oil

Chestnut and blackcurrant traditional Vacherin

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).

Net prices in euros, taxes and service included.

We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).





LES ENTRÉES STARTERS

Émietté de tourteau à l'avocat et pamplemousse 18€
crème mousseuse au poivre de timut
*Shredded brown crab with avocado and grapefruit
timur pepper frothy cream*

Le velouté de potimarron 21€
châtaignes de Corrèze et moule de Bouchot, émulsion au caviar Baeri
*Chestnut squash cream soup
Corrèze chestnuts and Bouchot mussels, Baeri caviar emulsion*

Les St Jacques marinées au citron vert 24€
tartare de courge et craquant de graine de courge
*Lime-marinated scallops
pumpkin tartare and pumpkin seed crisp*

Le poulpe rôti 22€
cerfeuil tubéreux et vierge de chorizo Bellota
*Roasted octopus
root chervil and Bellota chorizo virgin sauce*

L'entrée végétarienne 16€
Le velouté de potimarron, quelques châtaignes de Corrèze
*Vegetarian starter
Chestnut squash cream soup, a few Corrèze chestnuts*

LES INCONTOURNABLES ESSENTIALS

L'original cheeseburger du moment 28€
Frites classiques ou parmesanes (persil haché, huile de truffe, parmesan)
*Original cheeseburger
Traditional French fries or Parmesan fries (ground parsley, truffle oil and Parmesan cheese)*

Le tartare de boeuf préparé par nos soins 29€
Frites classiques ou parmesanes, cœur de laitue et crème au xérès
*House-seasoned steak tartare
Classic or parmesan fries, lettuce heart and sherry cream*

Le club sandwich tradition Westin Paris-Vendôme 25€
Frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade
*Westin Paris-Vendôme's traditional club sandwich
Classic or parmesan fries, baby leaf salad*



Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).
*Net prices in euros, taxes and service included.
We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).*





LA MER SEASIDE

Les chipirons sautés 26€

soupe de poissons de roche, croûtons aioli, pommes fondantes

Sautéed small cuttlefish

rock fish soup, garlic mayonnaise croûtons, smooth potatoes

Le filet de turbot aux algues 34€

fenouil confit, beurre blanc et citron caviar

Turbot fillet with seaweed

slow-roasted fennel, white butter sauce and finger lime

Le saumon rôti 30€

cuisiné de lentilles vertes du Puy au coco et curry

Roasted salmon

baked Puy green lentils with coconut milk and curry

Les linguines au citron à feuilles 29€

crevettes gamberonis, fondue de mâche d'hiver

Linguine with leaf lemon

gamberoni shrimps, braised winter lamb's lettuce

La suggestion du Jour « Viande ou Poisson » 27€

LA TERRE INLAND

L'échine de cochon 100% Ibérique 28€

cuisiné de lentilles au céleri et carottes

100% Iberian Pork shoulder

baked lentils with celery and carrots

La volaille rôtie 32€

choux de Bruxelles et châtaignes, jus de la carcasse

Roasted poultry

Brussel sprouts and chestnuts, cooking juices

La blanquette de veau tradition 30€

parfumée à la truffe noire

Traditional veal blanquette

flavoured with black truffle

La pièce de Bœuf du Limousin "L'Or Rouge" 36€

vraie béarnaise et pommes Pont Neuf

Cut of "L'Or Rouge" Limousin Beef

genuine béarnaise sauce and Pont Neuf potatoes



Le plat végétarien du Chef 25€

le plateau de légumes de notre carte

The Chef's vegetarian dish

platter of vegetables from our menu

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).

Net prices in euros, taxes and service included.

We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).





Le Jardin d'Hiver

SUPERFOOD SUPERFOOD

Nos succulents plats SuperFoodRX™ réunissent tout spécialement des aliments sains en vue d'accroître leurs bienfaits nutritifs et de rehausser leurs saveurs.

Les SuperFoods, riches en antioxydants et naturellement hypocaloriques, sont reconnus pour améliorer la santé et favoriser la longévité.

SuperFoodsRx™ pairs whole foods to boost nutritional composition and flavors.

Energize yourself with SuperFoodsRx™ dishes, made with natural ingredients packed with nutrients to fuel your day.

ENTRÉES STARTERS

- Un cœur de laitue, avocat**, pamplemousse, huile d'olive citron **18€**
Lettuce heart, avocado, grapefruit, olive oil and lemon dressing
- La salade de nouilles, crevettes, orange et avocat** **21€**
Noodle salad, prawns, orange and avocado
- Crème de brocoli à l'ail confit** **19€**
Broccoli cream cooked with candied garlic

PLATS MAIN DISHES

- Le cabillaud vapeur**, légumes de saison au cerfeuil, huile d'olive vierge **32€**
Steamed cod, seasonal vegetables with chervil and virgin olive oil
- Dinde à la citronnelle**, brocolis et sauce à l'orange **27€**
Grilled turkey with lemongrass, broccoli and orange sauce

DESSERTS DESSERTS

- L'assiette de fruits de saison tranchés** **14€**
Sliced seasonal fruit plate

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques (article L 112-8 du code monétaire et financier).

Net prices in euros, taxes and service included.

We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).





Le Jardin d'Hiver

LES DESSERTS DESSERTS

Les sélections de Florence Lesagé

Le café et la noisette glace café <i>Coffee & Hazelnut coffee ice cream</i>	13€
Déclinaison de la poire crème légère vanille et glace vanille <i>Pear variations with light vanilla cream and vanilla ice cream</i>	13€
Sablé spéculoos & chocolat Caraïbes 66% glace spéculoos <i>Speculoos shortbread & Caribbean chocolate 66% with speculoos ice cream</i>	13€
La pomme comme une tatin crème vanillée <i>Tatin-style apple vanilla cream</i>	13€
Sélection de fromages AOP et confiture du moment <i>AOP Cheese selection and jam of the moment</i>	13€
Glaces : Chocolat, vanille, caramel, fromage blanc <i>Ice creams: Chocolate, vanilla, caramel, white cheese</i>	13€
Sorbets : clémentine, poire, pomme, cassis <i>Sorbets: clementine, pear, apple, blackcurrant</i>	13€



EAUX MINÉRALES WATERS

Vittel (plate) still water 50cl	8€
San Pellegrino (gazeuse) sparkling water 75cl	
Aqua Pana (plate) still water 75cl	9€
San Pellegrino (gazeuse) sparkling water 50cl	

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café expresso, Café décaféiné Espresso, Decaffeinated coffee	7€
Café Américain Americano	8€
Double expresso, Cappuccino, Cafe Latte	9€
<i>Double espresso, Cappuccino, Latte</i>	
Thé, Infusion Tea, Herbal tea	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).

Net prices in euros, taxes and service included.

We don't accept checks (article L 112-8 of the Monetary and Financial code).

