

LE BAR

Tailleries

The Westin Paris-Vendôme
3 Rue De Castiglione, Paris 75001 France, +33 1 44 77 10 47

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Espresso Décaféiné Café Américain <i>Espresso Decaffeinated American Coffee</i>	8€
Double espresso Cappuccino Café latte <i>Double Espresso Cappuccino Latte</i>	9€
Chocolat chaud <i>Hot Chocolate</i>	10€
THÉS TEAS	10€
Thés noirs : Assam Breakfast Darjeeling Earl Grey <i>Black Teas : Assam Breakfast Darjeeling Earl Grey</i>	
Thés verts : Jade Sword Genmaïcha Jasmine Pearls <i>Green Teas : Jade Sword Genmaïcha Jasmine Pearls</i>	
Thé rouge : Rooibos Rooibos Red Tea <i>Lapsang-Souchong</i>	
INFUSIONS HERBAL TEAS	10€
Cassis-Hibiscus Fleurs de Camomille Verveine <i>Blackcurrant-Hibiscus Chamomile Flowers Verbena</i>	
Citronnelle-Gingembre Menthe du Maroc Boutons de Rose <i>Lemongrass-Ginger Mint from Morocco Rosebuds</i>	

ÉVEILLEZ VOS SENS

AVEC NOS CHOCOLATS L'UN DANS L'AUTRE

STIMULATE YOUR SENSES WITH OUR CHOCOLAT L'UN DANS L'AUTRE

Chocolat Gingembre <i>Ginger Chocolate</i>	14€	Chocolat Cannelle <i>Cinnamon Chocolate</i>	14€
Chocolat Lavande <i>Lavender Chocolate</i>	14€	Chocolat Passion <i>Passion Fruit Chocolate</i>	14€

COCKTAILS CHAUDS

HOT COCKTAILS

Pleasure Lifting 20cl Infusion Gingembre-Citronnelle, Vanille, Sucre de canne <i>Ginger and Lemongrass Herbal Tea, Vanilla, Cane Sugar</i>	14€
Ginger Red 20cl Infusion Cassis-Hibiscus, Citron vert, Gingembre, Sucre de canne <i>Blackcurrant-Hibiscus Herbal Tea, Lime, Ginger, Cane Sugar</i>	14€
Solera 20cl Rhum Brun, Gingembre, Miel, Citrons jaune et vert <i>Dark Rum, Ginger, Honey, Lemon, Lime</i>	23€
French Toddy 20cl Cognac, Baileys, Chocolat, Lait, Crème Chantilly <i>Cognac, Baileys, Chocolate, Milk, Whipped Cream</i>	23€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Alcohol abuse is dangerous for health
Prix nets en euros, taxes et service compris, l'établissement n'accepte pas les chèques.
Net prices in euros, taxes and services included. We don't accept checks.

PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST

LE PARISIEN

Boisson chaude, jus de fruit frais, 2 viennoiseries

Hot drink, fresh fruit juice, 2 breakfast pastries

21€

Les week-ends durent plus longtemps dans les hôtels Westin, avec la prolongation des heures du petit-déjeuner le samedi et le dimanche jusqu'à 15h.

Weekends last longer at Westin hotels with extended breakfast hours on Saturday and Sunday until 3:00pm.

À LA CARTE

Céréales : Corn-flakes | Muesli | Coco Pops

Cereals: Corn-flakes | Muesli | Coco Pops

9€

3 Toasts pain nature ou complet, beurre et confiture

3 White or whole wheat toasts, butter and jam

7€

2 pièces de viennoiseries

Selection of 2 breakfast pastries

6€

Corbeille de 5 viennoiseries et pains

5 breakfast pastries and bread basket

12€

Pancakes

13€

Œufs au choix (2 pièces)

Au plat, brouillés, à la coque, pochés ou en omelette

*Avec accompagnement au choix : jambon *, fromage, champignons, bacon *, poivrons, tomates ou saucisses de veau*

Choice of eggs (2 pieces) Fried, scrambled, boiled, poached or as an omelette

*with your choice of garnish: ham *, cheese, mushrooms, bacon *, bell-peppers, tomatoes or veal sausages*

13€

Omelette blanche, brocoli et cheddar

Egg white omelette, broccoli and cheddar cheese

15€

Assiette de garniture au choix parmi :

*Bacon *, jambon *, saucisses de veau, tomates, champignons, pommes de terre*

*Side dish: bacon *, ham *, veal sausages, tomatoes, mushrooms, potatoes*

6€

Sélection de fromages affinés

Matured cheese selection

13€

Assiette de fruits frais de saison

Seasonal fresh fruit plate

13€

Yaourt au lait entier ou maigre, yaourt au lait végétal, yaourt aux fruits

Plain or low-fat yoghurt, vegetal milk yoghurt, fruit yoghurt

5€

Nous sommes à votre disposition pour toute demande concernant vos intolérances ou allergies alimentaires.

We are at your disposal for any information regarding food allergy or intolerance.

SOFTS

SOFTS DRINKS

Pepsi, Pepsi Max, Limonade de Paris Bio, 7up	33cl	10€	
Orangina, Red Bull	25cl	10€	
Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer	20cl	10€	
Jus de fruits Alain Milliat	33cl	13€	
Pomme Cox Framboise Fraise Mangue Cox Apple Raspberry Strawberry Mango			
Jus de fruits frais	20cl	11€	
Pamplemousse Orange Citron Fresh fruit juice: Grapefruit Orange Lemon			
EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS			
Évian, Badoit	50cl	Perrier 33cl	8€
Évian, Badoit	1l	Chateldon 75cl	10€

APÉRITIFS

Pernod, Ricard, Pastis 51	4cl	13€	Campari, Suze	7cl	14€
Martini	7cl	13€	Tio Pepe	7cl	14€
Riserva spéciale rubino			Porto 7cl rouge ou blanc		
Riserva spéciale ambrato			14€		
Dubonnet, Byrrh	7cl	13€	AOC Muscat		
Lillet	7cl blanc, rosé ou rouge	14€	de Beaumes de Venise		
			Domaine Durban 12cl		

BIÈRES

BEERS

PRESSION DRAUGHT	25cl	33cl	50cl
1664	10€		16€
BOUTEILLES BOTTLES			
Heineken, 1664 blanc white		12€	
Le Titi Parisien I.P.A Bio		12€	
Guinness			16€
1664 sans alcool 1664 Alcohol-free		10€	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Alcohol abuse is dangerous for health
 Prix nets en euros, taxes et service compris, l'établissement n'accepte pas les chèques.
 Net prices in euros, taxes and services included. We don't accept checks.



COCKTAILS SANS ALCOOL

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Secret Garden 20cl Aloe vera, Rose, Gingembre, Citron Vert <i>Aloe vera, Rose, Ginger, Lime</i>	14€
Scarlet 20cl Framboise, Fraise, Cranberry, Citron Vert <i>Raspberry, Strawberry, Cranberry, Lime</i>	14€
Velvet Sky 20cl Violette, Coco, Ananas, Passion <i>Violet, Coconut, Pineapple, Passion Fruit</i>	14€



COCKTAILS CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COCKTAILS

Madeleine 16cl Champagne Moët & Chandon, Chambord, Rose, Citron Vert <i>Moët & Chandon Champagne, Chambord, Rose, Lime</i>	25€
Blanche 16cl Champagne Moët & Chandon, Saint-Germain, Cranberry, Pêche Blanche <i>Moët & Chandon Champagne, Saint-Germain, Cranberry, White Peach</i>	25€
Alma 16cl Champagne Moët & Chandon, Italicus, Aperol, Litchi <i>Moët & Chandon Champagne, Italicus, Aperol, Lychee</i>	25€
Louise Michel 16cl Champagne Moët & Chandon, Grand Marnier, Hibiscus, Passion <i>Moët & Chandon Champagne, Grand Marnier, Hibiscus, Passion Fruit</i>	25€



COCKTAILS SIGNATURES

SIGNATURE COCKTAILS

Gambetta 16cl Gin infusé à la Verveine, Italicus, Gingembre, Citron Vert <i>Gin infused with Verbena, Italicus, Ginger, Lime</i>	23€
Bel-Air 9cl Rhum Brun, Aperol, Cacao Brun, Verjus, Menthe Fraiche <i>Dark Rum, Aperol, Dark Cocoa, Verjuice, Fresh Mint</i>	23€
Picpus 12cl Bourbon, Drambuie, Pain d'Épices, Cranberry, Citron Vert <i>Bourbon, Drambuie, Gingerbread, Cranberry, Lime</i>	23€
Mabillon 16cl Tequila, Saint-Germain, Bitter Piment, Goyave <i>Tequila, Saint-Germain, Chili Bitter, Guava</i>	23€
Wagram 12cl Calvados, Amaretto, Cannelle, Pomme Cox, Verjus <i>Calvados, Amaretto, Cinnamon, Cox Apple, Verjuice</i>	23€
Tolbiac 16cl Vodka, Cointreau, Fleur de Cerisier, Litchi, Citron Vert <i>Vodka, Cointreau, Cherry Blossom, Lychee, Lime</i>	23€



CHAMPAGNE

	12cl	75cl
Moët & Chandon Brut Impérial	22€	110€
Moët & Chandon Rosé Impérial	25€	128€
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune		121€
Veuve Clicquot Rosé		138€
Ruinart Brut rosé		195€
Ruinart Blanc de blancs		225€
Billecart-Salmon Brut nature		168€
Billecart-Salmon Brut rosé		216€
Dom Pérignon Vintage 2013		420€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Alcohol abuse is dangerous for health
Prix nets en euros, taxes et service compris, l'établissement n'accepte pas les chèques.
Net prices in euros, taxes and services included. We don't accept checks.



CARTE DES VINS

WINE LIST

VINS BLANCS WHITE WINES	12cl	75cl
LANGUEDOC		
Ad Vinam Aeternam Infini, IGP Languedoc, « Viognier »	10€	44€
BORDEAUX		
AOC Bordeaux, Dourthe n°1, « Sauvignon Blanc »		43€
LOIRE		
AOC Pouilly Fumé, Domaine Régis Minet, « Sauvignon Blanc »		64€
AOC Sancerre, Domaine Dauny les Caillottes Bio, « Sauvignon Blanc »	15€	73€
BOURGOGNE		
AOC Macôn-Villages, Domaine Trenel, « Chardonnay »	12€	58€
AOC Chablis, Domaine du Colombier, « Chardonnay »	16€	75€
AOC Meursault, Domaine Bouzereau Emonin, « Chardonnay »		148€
VALLÉE DU RHÔNE		
AOC Châteauneuf-du-Pape, La Bernardine, Chapoutier, « Grenache Blanc »		110€
 VINS ROUGES RED WINES		
LOIRE		
AOC Saumur-Champigny, Château de Varrains, « Cabernet Franc »	12€	56€
BOURGOGNE		
AOC Bourgogne, Domaine Trenel, « Pinot noir »	14€	67€
AOC Chorey-les-Beaune, Domaine Maillard, « Pinot Noir »	19€	92€
AOC Pommard, Domaine Dufouleur, les Vaumuriens, « Pinot Noir »		138€
BORDEAUX		
AOC Bordeaux, Prélude, second vin du Château Marsau Bio, « Merlot »		52€
AOC Graves, Château Brondelle, « Cabernet-Sauvignon et Merlot »	14€	65€
AOC Saint-Émilion, Château d'Arcole, « Merlot et Cabernet-Sauvignon »		128€
VALLÉE DU RHÔNE		
AOC Cornas, Domaine Courbis, « Syrah »		132€
 VIN ROSÉ ROSÉ WINE		
AOC Côtes de Provence, Whispering Angel, Château d'Esclans	13€	62€

À TOUTE HEURE
AT ALL TIME

LES SNACKS SNACKS

- Planche de charcuterie**, beurre demi-sel et pain de campagne grillé * 22€
Cold cuts board, salted butter and toasted country bread
- Planche de fromages affinés**, cœur de sucrine et pain aux fruits secs 22€
Matured cheese board, sucrine lettuce and dried fruit bread
- Neuf gros escargots de Bourgogne**, persil plat et ail 24€
Nine large Burgundy snails with flat-leaf parsley and garlic
- Méli-mélo de crevettes croustillantes**, lassi mangue 24€
Assortment of crispy shrimps, mango lassi
- Poireau de Créances, saumon mariné aux agrumes**, œuf bio mimosa 28€
Leek of Créances, salmon marinated with citrus fruits, mimosa organic egg
- Perle de foie-gras mi-cuit au sumac**, jus balsamico 28€
Half-cooked foie-gras pearl with sumac, balsamico sauce

LES SALADES SALADS

- Cœur de laitue, tomate confite, avocat**, 🌱 21€
vinaigrette fouettée à l'aneth et citron vert
Lettuce heart, sundried tomato, avocado, whipped vinaigrette with dill and lime
- César de romaine**, volaille fermière et bacon * ou saumon fumé 26€
Farm chicken and bacon or smoked salmon Caesar salad
- Cabillaud nacré au gingembre confit**, légumes croquants, tartare d'algues et quinoa 🌱 29€
Cod with candied ginger, crispy vegetables, seaweed tartare and quinoa

LES SANDWICHS SANDWICHES

- Club sandwich traditionnel à la volaille *** 27€
salade, tomates, œuf bio, lard, frites classiques ou parmesanes
Traditional chicken club sandwich, salad, tomatoes, organic egg, bacon, classic or Parmesan French fries
- Club sandwich au saumon fumé** 28€
salade, tomates, concombre, crème d'Isigny, frites classiques ou parmesanes
Smoked salmon club sandwich, salad, tomatoes, cucumber, Isigny cream, classic or Parmesan French fries
- Croque-Monsieur ou Madame *** 24€
au comté, frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade
Toasted ham and Comté cheese sandwich (with or without egg), classic or Parmesan French fries, baby salad leaves
- Hamburger à la volaille croustillante**, pickles d'oignon rouge 29€
sauce chimichuri, frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade
Crispy chicken burger, red onion pickles, chimichuri sauce, classic or Parmesan French fries, baby salad leaves
- Le Cheeseburger du Westin** 31€
frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade
The Westin Cheeseburger, classic or Parmesan French fries, baby salad leaves

À TOUTE HEURE
AT ALL TIME

LES SOUPES SOUPS

- Velouté de légumes de saison** 🌱 ✨ 21€
Cream of seasonal vegetable soup
- Traditionnelle soupe à l'oignon du Westin Paris-Vendôme** 21€
Traditional onion soup of the Westin Paris-Vendôme

LES PLATS MAIN COURSES

- Fish and chips**, sauce gribiche, frites classiques 29€
Fish and chips, gribiche sauce, classic French fries
- Tartare de bœuf préparé par nos soins**, ✨ 31€
cœur de laitue à l'huile d'olive, frites classiques ou parmesanes
House seasoned steak tartare, lettuce heart with olive oil, classic or Parmesan French fries
- Cœur de filet de bœuf**, pomme Macaire et champignons, sauce poivre 36€
Beef fillet, jacket potato and mushrooms, pepper sauce
- Suprême de volaille fermière rôti**, jus perlé, 31€
courge butternut, éclats de châtaignes et noisettes
Roasted farmhouse chicken breast, gravy, butternut with hazelnuts and chestnuts
- Noix de Saint-Jacques**, encornets snackés, risotto crémeux à l'encre de seiche ✨ 35€
Scallops and snacked squid, cuttlefish ink creamy risotto
- Curry de légumes**, lentilles corail parfumées au lait de coco 🌱 ✨ 🌱 29€
Vegetable curry, red lentils flavoured with coconut milk
- Inspiration du jour** 27€
Inspiration of the day

LES DESSERTS DESSERTS

- La crème brûlée à la vanille de Madagascar** ✨ 15€
Caramelized custard cream with Madagascar vanilla
- L'intemporel Opéra du Westin** 15€
The original Westin Opera cake
- Déclinaison de fruits frais** 🌱 ✨ 🌱 14€
Sliced seasonal fruit plate
- Les glaces et sorbets** (2 boules aux parfums de saison) 14€
Ice creams and sorbets (2 scoops of seasonal flavours)
- Inspiration bien-être** 🌱 16€
Well-being inspiration
- Inspiration douceur** 16€
Sweet inspiration

SÉLECTION DE WHISKIES

WHISKIES SELECTION

MALT	4cl	BLEND	4cl
Aberlour 12 ans	19€	Chivas Regal 12 ans	19€
Aberlour A'bunadh 60,8°	26€	Chivas Regal 18 ans	24€
Ardbeg 10 ans Ten of 46%	23€	Chivas Royal Salute 21 ans	45€
Cardhu 12 ans	19€	Dewar's 12 ans	21€
Eddu Silver Black Wheat	22€	Dimple 15 ans	20€
Glenfiddich Triple Oak 12 ans	21€	Johnnie Walker Black Label	19€
Glenfiddich Soléra 15 ans	22€	Johnnie Walker Blue Label	45€
Glenkinchie 12 ans	21€		
Glenlivet Founder's Réserve	20€	BOURBON	4cl
Glenlivet French Oak 15 ans	24€	Angel's Envy Port Finish	24€
Lagavulin 16 ans	25€	Bulleit	19€
Macallan Double cask 12 ans	25€	Four Roses	19€
Monkey Shoulder	20€	Four Roses Single Barrel	22€
Oban 14 ans	23€	Maker's Mark	20€
Scapa Skiren	24€	Tennessee Jack Daniel's	19€
Talisker Port Ruighe 45.8°	22€	Woodford Reserve	20€
Yamazaki Distillers Reserve	27€		
		IRISH	4cl
CANADIAN RYE	4cl	Bushmills	18€
Canadian Club	18€	Jameson	18€
		Jameson Black Barrel	20€

ALCOOLS ALCOHOLS

Mixers / Softs 3€

VODKA	4cl
Absolut	18€
Absolut <i>Elyx</i>	22€
Belvedere	21€
Grey Goose	21€
Ketel One	19€
Tito's	19€
Zubrowka <i>Bison grass</i>	18€

RHUM	4cl
Bacardi	18€
Bacardi <i>Anejo Cuatro</i>	18€
Foursquare <i>Spiced</i>	18€
Havana Club <i>3 ans</i>	18€
Havana Club <i>7 ans</i>	19€
Havana Club <i>Maestro</i>	22€
Pacto Navio	21€
Zacapa <i>23</i>	24€
Zacapa <i>XO</i>	38€

GIN	4cl
Beefeater	18€
Beefeater <i>24</i>	20€
Bombay <i>Sapphire</i>	18€
Hendrick's	20€
Monkey <i>47</i>	23€
Tanqueray	19€

TEQUILA	4cl
Avion <i>Añejo</i>	24€
Avion <i>Silver</i>	22€
Patron <i>Añejo</i>	24€
Patron <i>Silver</i>	23€
Volcan <i>Silver</i>	22€

DIGESTIFS DIGESTIVES

COGNAC	4cl
Hennessy <i>Paradis</i>	120€
Hennessy <i>VS</i>	21€
Hennessy <i>XO</i>	45€
Martell <i>Chanteloup</i>	55€
Martell <i>Cordon Bleu</i>	45€
Martell <i>VSOP</i>	22€
Martell <i>XO</i>	50€

ARMAGNAC	4cl
Château Laubade <i>1978</i>	30€
Château Laubade <i>VSOP</i>	20€

CALVADOS	4cl
Père Magloire <i>12 ans</i>	21€
Père Magloire <i>VSOP</i>	18€

GRAPPA	4cl
Di Bassano <i>Capovilla</i>	22€

EAUX-DE-VIE	4cl
Framboise <i>Massenez</i>	20€
Kirsch <i>Miclo</i>	20€
Mirabelle <i>Vedrenne</i>	20€
Poire <i>William Miclo</i>	20€
Vieille Prune <i>Roque</i>	20€

LIQUEURS LIQUORS	4cl
Sensations <i>d'autrefois</i>	18€
<i>In the old days sensations</i>	
Amaretto, Baileys, Bénédictine, Chambord, Chartreuse verte, Cointreau, Drambuie, Fernet Branca, Frangelico, Get 27, Get 31, Grand Marnier, Kahlua, Limoncello, Malibu, Mandarine impériale, Manzana, Saint Germain, Sambuca, Southern Comfort	

LE BAR

Tailleries



Plat sans gluten
Gluten-free dish



Plat végétalien (ce plat ne contient aucun produit d'origine animale)
Vegan (this dish does not contain products of animal origin)



Ce plat peut contenir de la viande porcine
This dish may contain porcine meat



Eat well : notre engagement en matière d'approvisionnement
Nous recherchons activement des fournisseurs auxquels nous pouvons faire confiance pour nous procurer des ingrédients biologiques, éthiques et durables, dans la mesure du possible.
*Our sourcing promise
we actively seek suppliers we trust, to source ethical, sustainable and organic ingredients wherever possible.*