

Breakfast Entrées

CANADIAN BREAKFAST TABLE 26.00

A full selection of natural ingredients including a full assortment of fresh breads and Viennese pastries, smoked salmon, Québec cheeses and cured cold cuts, fresh fruit, berries and low-fat yogurt, cereal, oatmeal, and a selection of hot meals including made-to-order omelets, Starbucks coffee and a selection of herbal teas

PANCAKES 16.00

Homemade banana granola pancakes, citrus berry salad and Québec maple syrup

WESTIN WAFFLE 16.00

Crispy Belgian style waffle topped with caramelized apples and Québec maple syrup

FRENCH TOAST 16.00

Cinnamon infused brioche French toast with blueberry compote and Québec maple syrup

MONTREAL STYLE BAGEL 17.00

A toasted Montréal bagel with Atlantic smoked salmon, cream cheese, tomato, avocado and microgreens

AVOCADO TOAST WITH POACHED EGG 15.00

Avocado toast topped with a soft poached egg, cracked pepper mesclun salad and cherry tomatoes (Gluten free option available)

CLASSIC TWO EGGS BREAKFAST 15.00

Two organic eggs any style, choice of Canadian bacon, Applewood smoked bacon, or sausage and served with a crispy hash brown and choice of toast

EGG WHITE OMELET 15.00

Broccoli, tomato, old cheddar and spring salad (Gluten free)

THREE EGGS OMELET 16.00

Three organic eggs omelet with choice of peppers, onion, mushroom, spinach, tomato, broccoli and cheddar or Swiss cheese. Choice of side Canadian bacon, Applewood smoked bacon or sausage and served with crispy hash brown and toast

LE WESTIN BENEDICT 18.00

Poached organic eggs, smoked salmon, English muffin topped with a citrus hollandaise sauce

SIGNATURE FILET MIGNON AND EGG 22.00

4oz Angus Filet Mignon, topped with an over-easy organic egg, wilted spinach, and shaved parmesan cheese

CHORIZO & BACON SKILLET 17.00

Scrambled eggs, with sautéed onions, tomato, mushrooms, chorizo sausage, bacon, potato and Swiss cheese.

SIDE ORDERS

Applewood smoked bacon, sausage or ham 6.00
Potatoes, hash brown or tomatoes 6.00
Cheddar, cottage cheese or cream cheese 7.00
Half grapefruit 5.00
Individual low-fat yogurt – plain or flavoured 5.00
Assorted cereal 10.00
served with fresh berries and choice of milk

Breads + Pastries

HEALTHY CONTINENTAL BREAKFAST 19.00

An assortment of fresh breads, Viennese pastries fresh fruit, cereal, low-fat yogurt and fruit juices. Starbucks coffee and a selection of herbal teas

HOMEMADE PASTRIES BASKET 12.00

Choice of 3 homemade pastries: butter croissant, Danish of the day, chocolate croissant or muffin

BASKET OF TOAST 6.00

Choice of white, wheat, multigrain, or rye
*gluten free toasted in gluten free toaster 8.00

Smoothie Bowls

THE GREEN BOWL 15.00

Low-fat Greek yogurt, spinach, avocado, green apple, pineapple, topped with raspberries, toasted almonds, flax seed, banana, apple and pineapple

BUILD YOUR OWN SMOOTHIE 10.00

Choice of orange, banana, blueberries, pineapple and strawberries

FRUIT PLATE 16.00

Seasonal market fresh cut fruit with banana bread and cottage cheese (gluten free option available)

Westin Fresh by The Juicery

Westin Fresh by The Juicery offers a menu of nourishing, revitalizing juices and smoothies curated by the experts at The Juicery.

FRESH JUICES

Carrot, orange and turmeric juice 9.00
Beet, apple, lemon and ginger juice 9.00

SMOOTHIES

Strawberries, banana, goji berries and coconut milk 10.00
almond milk, mango and spinach 10.00

BEVERAGES

Tropicana orange, grapefruit, apple, cranberry, pineapple, V8, or tomato 5.00
Whole milk, 2% milk, skim milk, soy milk, almond milk, or chocolate 5.00
RISE ginger kombucha 7.00

Coffee + Tea

Regular or decaffeinated Starbucks coffee 5.00

Assortment of teas, decaffeinated and herbal 5.00

Espresso 5.00

Double Espresso, cappuccino or latté 6.00

EAT WELL MENU

Our Chef has crafted these delicious dishes with your well-being in mind, giving you the freedom to choose when it comes to portion size, nutritional balance and quality of ingredients.

OVERNIGHT OATS/MUESLI

Half 10.00 | Full 14.00
Muesli made from overnight oats with apple, dried fruit, carrot, walnuts, almond milk, raisins and low-fat vanilla yogurt

WESTIN OATMEAL

Half 7.00 | Full 10.00
Hot whole grain oats, with banana cranberries, chia seed, almond milk, wild honey, granola and roasted nuts

SPANISH OMELET SKILLET

Half 12.00 | Full 18.00
3 eggs (1 whole/2 white), peppers, onions, turkey bacon, sweet potato, rosemary and served with low-fat natural Greek yogurt and mesclun salad

OUR SOURCING PROMISE

We actively seek out suppliers we trust, to source ethical, sustainable and organic ingredients wherever possible.



Petits-Déjeuners Essentiels

BUFFET CANADIEN 26.00

Une sélection complète d'ingrédients naturels incluant un assortiment de viennoiseries et de pains, saumon fumé, fromages du Québec et viandes froides, fruits frais, baies de saison et yaourt faible en gras, céréales, gruau et une sélection de mets chauds avec omelette faite à la demande, café Starbucks et un assortiment de thés et tisanes

CRÊPES 16.00

Crêpes de granola aux bananes, salade de baies et agrumes, sirop d'érable du Québec

GAUFRE WESTIN 16.00

Gaufre belge croustillante aux pommes caramélisées et sirop d'érable du Québec

PAINS DORÉS 16.00

Pain doré à la cannelle servi avec compote de bleuets et sirop d'érable du Québec

BAGEL MONTRÉALAIS 17.00

Saumon fumé de l'Atlantique, tomate, avocat, bagel grillé, petite verdure et fromage à la crème

TOAST À L'AVOCAT ET OEUF POCHÉ 15.00

Oeuf poché servi sur un toast, avocat, salade de mesclun, poivre concassé, tomates cerises. (option sans gluten disponible)

DEUX OEUFS BIOS CLASSIQUES 15.00

Deux oeufs biologiques à votre goût, choix de bacon canadien, bacon fumé, ou saucisse, servis avec choix de rôties et de pommes de terre rissolées

OMELETTE AUX BLANCS D'OEUF BIOS 15.00

Brocolis, tomates, cheddar, salade printanière (sans gluten)

OMELETTE AUX TROIS OEUFS 16.00

Omelette avec trois oeufs biologiques, choix de poivrons, oignons, champignons, épinards, tomates, brocolis, cheddar ou fromage suisse, choix de viande: bacon canadien, bacon fumé ou saucisse, servie avec pommes de terre rissolées.

OEUF BÉNÉDICTIONNES BIOS 18.00

Oeufs pochés, saumon fumé, tombée d'épinards sur muffin anglais et sauce hollandaise à l'huile d'olive et agrumes

FILET MIGNON ET OEUF 22.00

Filet de boeuf angus 4oz, œuf biologique tourné, tombée d'épinards et fromage parmesan

POËLON DE CHORIZO ET BACON 17.00

Oeufs brouillés avec sauté d'oignons, tomates, champignons, chorizo, bacon, pommes de terre et fromage suisse

À CÔTÉ

Bacon fumé, saucisses ou jambon 6.00

Pommes de terre ou tomates 6.00

Fromage à la crème, cheddar ou cottage 7.00

Demi-pamplemousse 5.00

Yaourt individuel faible en gras, nature ou aromatisé 5.00

Assortiment de céréales 10.00

servies avec baies de saison et choix de lait

Pain + Pâtisseries

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL 19.00

Assortiment de viennoiseries et pains, fruits frais, céréales, yaourt faible en gras, jus de fruit frais, café Starbucks et assortiment de thés et tisanes

VIENNOISERIES 12.00

Panier de viennoiseries; trois unités au choix: croissant au beurre, danoise, chocolatine ou muffin

PAINS 6.00

Panier de pains au choix: blanc, entier, multi-grains, ou seigle *pains sans gluten 8.00

Bols "Smoothies"

LE BOL VERT 15.00

Mélange de yaourt grec faible en gras, épinards, avocat, pomme verte, ananas. Garni d'amandes grillées, framboises, graines de lin, bananes, ananas et pommes

"SMOOTHIE" FRAIS 10.00

Choix: orange, banane, bleuets, ananas ou fraise

ASSIETTE DE FRUITS 15.00

Fruits frais du marché et baies, servis avec pain aux bananes et fromage cottage (option sans gluten disponible)

Fraîcheur Westin par The Juicery

Fraîcheur Westin par The Juicery propose un menu de jus et "smoothies" sains et nourrissants, conçus en partenariat avec les experts de The Juicery

JUS FRAIS

Jus de carotte, orange et curcuma 9.00

Jus de betterave, pomme, citron et gingembre 9.00

"SMOOTHIE"

Fraise, banane, baies de goji, lait de coco 10.00

Lait d'amandes, mangue et épinard 10.00

BOISSONS

Jus d'orange, pamplemousse, pomme, canneberge, ananas, V8, tomate 5.00

Lait entier, 2%, écrémé, soya, ou chocolat 5.00

RISE kombucha gingembre 7.00

Café + Thé

Café régulier ou décaféiné Starbucks, par personne 5.00

Assortiment de thés, thés décaféinés, tisanes 5.00

Expresso 5.00

Double expresso, cappuccino ou café au lait 6.00

MENU EAT WELL

Notre chef vous a créé ces délicieux plats dans le souci de votre bien-être et de l'équilibre nutritionnel, vous donnant la liberté de choisir parmi des ingrédients de qualité et la taille des portions.

GRUAU SANS CUISSON/MUESLI

Moitié 10.00 | Entier 14.00

Muesli fait comme un gruau sans cuisson avec pommes, fruits secs, carottes, lait d'amandes, noix, raisins et yaourt à la vanille faible en gras

GRUAU WESTIN

Moitié 7.00 | Entier 10.00

Gruau aux grains entiers chaud avec bananes, canneberges, graines de chia, miel sauvage, céréales et noix grillées

OMELETTE ESPAGNOLE

Moitié 12.00 | Entier 18.00

3 oeufs (1 entier et 2 blancs), poivrons, oignons, bacon de dinde, pommes de terre douces, romarin, servis avec yaourt grec faible en gras et mesclun

NOTRE PROMESSE D'APPROVISIONNEMENT

Nous recherchons activement les fournisseurs en qui nous avons confiance pour obtenir des ingrédients éthiques, durables et biologiques.

