

LES SUGGESTIONS BOISSONS

De notre Bar " Les Contemplations "

EAUX MINÉRALES ET SODAS

Evian - 50 cl . 100 cl	4.00 € . 6.00 €
Badoit - 50 cl . 100 cl	5.00 € . 7.00 €
Perrier - 33 cl	5.00 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Schweppes - 33 cl	5.00 €

SÉLECTION DE VINS

	Verre 12 cl	1/2 Bouteille 37.5 cl	Bouteille 75 cl
<i>Rouge</i>			
Bordeaux - Les Mercadières	6.00 €	16.00 €	30.00 €
Saint Emilion - Petit Fournay	8.00 €	22.00 €	40.00 €
<i>Blanc</i>			
Bourgogne Aligoté - Momessin	6.00 €	16.00 €	30.00 €
Gewurztraminer - Hanskeller	8.00 €	22.00 €	40.00 €
<i>Rosé</i>			
Côtes-de-Provence - Château Minuty	8.00 €	-	40.00 €

BIÈRES

1664 Blonde - 33 cl	5.00 €
1664 Blanche - 33 cl	6.00 €
Leffe - 33 cl	6.00 €
Heineken Pression - 25 cl . 50 cl	4.00 € . 7.00 €

CHAMPAGNE

	Coupe 10 cl	1/2 Bouteille 37.5 cl	Bouteille 75 cl
Champagne Heidsieck Monopole Blue Top	10.00 €	30.00 €	50.00 €
Champagne Heidsieck Monopole Rosé	12.00 €	-	60.00 €
Champagne Pommery Brut	-	-	65.00 €



ROOM SERVICE



MENU



Retrouvez à la carte les recettes Boco : des recettes saines et gourmandes signées par des chefs étoilés et pâtisseries de renom.

SOUPES & ENTREES 8,00 €

By Vincent Farniot

- Gaspacho de Tomates - servi froid  
- Houmous de petits pois, salade de pois-chiche et petits pois  

*By Régis Marcon ****

- Velouté de Carottes à l'Orange  

TERRINES ET TARTINABLES 50gr 6,00 €

- Rillettes de porc
- Terrine de pintade au miel et raisins 
- Toastine de thon
- Caviar d'Aubergine au piment d'espelette  

PLATS CHAUDS (servis avec une salade) 13,00 €

By Vincent Farniot

- Parmentier de canard, purée de pommes de terre 

*By Gilles Gouyon ****

- Flan Onctueux aux Légumes de Saison et Grana Padano  

*By Régis Marcon ****

- Duo de Saumon et Lieu, Salade de Lentilles 

*By Emmanuel Renaud ****

- Risotto de Coquillettes aux Courgettes et Grana Padano 

DESSERTS 6,00 €

By Vincent Farniot

- Crème caramel au beurre salé
- Petite Crème au Citron 

By Frédéric Bau

- Mi cuit chocolat 

MENUS

ENTRÉE* + PLAT + DESSERT 24,00 €

ENTRÉE* + PLAT ou PLAT + DESSERT 18,00 €

*Soupe ou Terrines et Tartinables

MENU



Discover our boco recipes in our menu : healthy, gourmet & created by Michelin starred chef's.

SOUPS & STARTERS 8,00 €

By Vincent Farniot

- Gaspacho de Tomates  
- Peas Hummus, Chickpea & Lentil Salad  

*By Régis Marcon ****

- Carrot Velouté with Orange  

TERRINES & RILLETES 50gr 6,00 €

- Pork rillettes
- Poultry terrine with honey & grapes 
- Tuna rillettes
- Aubergine Caviar with espelette pepper  

MAIN COURSES (served with green leaf salad) 13,00 €

By Vincent Farniot

- Duck parmentier, mashed potatoes 

*By Gilles Gouyon ****

- Creamy Seasonal Vegetables Flan & Grana Padano  

*By Régis Marcon ****

- Salmon and Pollock Duo, Lentil Salad 

*By Emmanuel Renaud ****

- Risotto of "Coquillettes" with Zucchini & Grana Padano 

DESSERTS 6,00 €

By Vincent Farniot

- Salted butter caramel cream
- Lemon Cream 

By Frédéric Bau

- "Mi-Cuit" chocolate cake 

MENUS

STARTER* + MAIN COURSE + DESSERT 24,00 €

STARTER* + MAIN COURSE or MAIN COURSE + DESSERT 18,00 €

*Soupe or Terrines & Rillettes