

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 €

- Flan de courgettes, salade de courgettes à l'anis vert et l'aneth - servi froid ✓ (V) (S)
- Tiramisu butternut et châtaignes - servi froid ✓ (V) (S)
- Velouté de courge butternut ✓ (V) (S)
- Crème de lentille au lard et huile de Noix (S)

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 Régis Marcon

- Duo de Saumon et Lieu, Salade de Lentilles - servi froid (S)

By Vincent Fournier

- Blanquette de lieu safranée tagliatelles de légumes
- Penne, tombée de légumes et mozzarella ✓
- Risotto de coquillettes à la truffe ✓ Premium 15,00 €

DESSERTS 6,00 €

By Vincent Fournier

- Crème caramel au beurre salé ✓ (V) (S)
- Compote pommes et poires, cannelle ✓ (V) (S)
- Riz au lait, compotée de clémentine ✓ (V) (S)

By Frédéric Bau

- Mi cuit chocolat ✓

MENUS

ENTRÉE* + PLAT ** + DESSERT 24,00 €

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

*Soupe ou Terrines et Tartinables ** Plat Premium + 2€

MENU



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

SOUPS & STARTERS 8,00 €

- Zucchini flan, zucchini salad with green anise and dill - served cold ✓ (V) (S)
- Butternut and chestnut tiramisu - served cold ✓ (V) (S)
- Velouté de courge butternut ✓ (V) (S)
- Cream of lentil soup with bacon and walnut oil (S)

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 Régis Marcon

- Salmon and Pollock Duo, Lentil Salad - served cold (S)

By Vincent Fournier

- Blanquette of saffron pollock with vegetable tagliatelle
- Penne, vegetables and mozzarella ✓
- Truffle risotto of "Coquillettes" à la truffe ✓ Premium 15,00 €

DESSERTS 6,00 €

By Vincent Fournier

- Salted butter caramel cream ✓ (V) (S)
- Apple and pear compote, cinnamon ✓ (V) (S)
- Rice pudding with clementine compote ✓ (V) (S)

By Frédéric Bau

- "Mi-Cuit" chocolate cake ✓

MENUS

STARTER* + MAIN COURSE ** + DESSERT 24,00 €

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

*Soupe ou Terrines & Rillettes ** Premium Main Course + 2€