

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 Fourney	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






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 €

- Tiramisu butternut et châtaignes - servi froid  
- Velouté de courge butternut  
- Crème de lentille au lard et huile de Noix 

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







- Parmentier de boeuf braisé

By Vincent Farniot

- 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 Farniot

- Crème caramel au beurre salé  
- Compote pommes et poires, cannelle  
- Riz au lait, compotée de clémentine  

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€

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

SOUPS & STARTERS 8,00 €

- Butternut and chestnut tiramisu - served cold  
- Velouté de courge butternut  
- Cream of lentil soup with bacon and walnut oil 

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







- Braised beef parmentier

By Vincent Farniot

- 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 Farniot

- Salted butter caramel cream  
- Apple and pear compote, cinnamon  
- Rice pudding with clementine compote  

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 ** Premium Main Course + 2€