

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



MENU



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

TERRINES ET TARTINABLES 50gr 6,00 €

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

SOUPES 8,00 €

- Velouté de courge butternut

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

By Jean Michel Lohain

- Timbale Thaï de lieux au lait de coco et petits légumes

By Régis Marcon

- Confit de boeuf en parmentier

By Vincent Jorriot

- Salade de Fève, lentilles, pommes, noisettes et fromage aux herbes
- Penne, tombée de légumes et mozzarella
- Risotto de coquillettes à la truffe *Premium* 15,00 €

DESSERTS 6,00 €

By Vincent Jorriot

- Crème caramel au beurre salé
- Cheesecake, compotée de mangues
- Crème citron

By Frédéric Bau

- Mi cuit chocolat

MENUS 24,00 €

ENTRÉE* + 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.

TERRINES & RILLETES 50gr 6,00 €

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

SOUPS 8,00 €

- Velouté de courge butternut

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

By Jean Michel Lohain

- Thai Timbale of places with coconut milk and small vegetables

By Régis Marcon

- Braised beef parmentier

By Vincent Jorriot

- Bean, lentil, apple, hazelnut and herb cheese salad
- Penne, vegetables and mozzarella
- Truffle risotto of "Coquillettes" à la truffe *Premium* 15,00 €

DESSERTS 6,00 €

By Vincent Jorriot

- Salted butter caramel cream
- Cheesecake with mango compote
- 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 ou Terrines & Rillettes ** Premium Main Course + 2€