

LES SUGGESTIONS BOISSONS

De notre Bar "Les Contemplations"

EAUX MINÉRALES ET SODAS

| | |
|--|------------------------|
| Evian - 50 cl . 100 cl | 5.00 € . 7.00 € |
| Badoit - 50 cl . 100 cl | 5.00 € . 7.00 € |
| Perrier - 33 cl | 5.50 € |
| Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Schweppes, Redbull - 33 cl | 5.50 € |

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 - Hans Keller | 8.00 € | 22.00 € | 40.00 € |
| <i>Rosé</i> | | | |
| Côtes-de-Provence - Château Minuty | 8.00 € | - | 40.00 € |

BIÈRES

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

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

SOUPE (servis avec des croûtons sur demande) 8,00 €



- Velouté de courges butternut  
- Velouté de potimarron, lait de coco 
- Soupe de poisson de roche

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

By Régis Marcon

- Confit de boeuf en parmentier 

By Vincent Fournier

- Penne, tombée de légumes et mozzarella 
- Tartiflette aux lardons de canard fumé
- Risotto de coquillettes à la truffe  *Premium*

15,00 €

DESSERTS 6,00 €

By Vincent Fournier

- Crème caramel au beurre salé  
- Cheesecake, compotée d'abricot au romarin 

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 chefs.

TERRINES & RILLETTES 50gr 6,00 €

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

SOUP (served with crouton on request) 8,00 €



- Butternut squash soup  
- Onion squash velouté, coconut milk 
- Stonefish soup

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

By Régis Marcon

- Braised beef parmentier 

By Vincent Fournier

- Penne, vegetables and mozzarella 
- Tartiflette with smoked duck bacon
- Truffle risotto of "Coquillettes" à la truffe  *Premium*

15,00 €

DESSERTS 6,00 €

By Vincent Fournier

- Salted butter caramel cream  
- Cheesecake with apricot and rosemary purée 

By Frédéric Bau

- "Mi-Cuit" chocolate cake 

MENUS

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

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

*Soup or Terrines & Rillettes ** Premium Main Course + 2€