

NOS SELECTIONS DE BOISSONS

OUR SELECTION OF DRINKS

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 - Hanskeller	8.00 €	22.00 €	40.00 €
<i>Pink</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






MENU

Retrouvez à la carte les recettes Boco : des recettes saines et gourmandes signées par des chefs étoilés et pâtissiers 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 
- Lieu, crème aux herbes, purée de pommes de terre aux olives de Kalamata
- 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 
- Petite crème à la vanille de Madagascar  

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.

TERRINES & RILLETES 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 
- Pollock fish, herbs cream, mashed potatoes and Kalamata olives
- Truffle risotto of "Coquillettes"  *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 
- Madagascar vanilla cream  

MENUS

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

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

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