

## NOS SELECTIONS DE BOISSONS

### OUR SELECTION OF DRINKS

# Bar " Les Contemplations "

## EAUX MINÉRALES ET SODAS

<b>Evian</b> - 50 cl . 100 cl .....	<b>5.00 € . 7.00 €</b>
<b>Badoit</b> - 50 cl . 100 cl .....	<b>5.00 € . 7.00 €</b>
<b>Perrier</b> - 33 cl .....	<b>5.50 €</b>
<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Schweppes, Redbull</b> . 33 cl .....	<b>5.50 €</b>

## SÉLECTION DE VINS

	Verre . 12 cl	1/2 Bouteille . 37.5 cl	Bouteille . 75 cl
<i>Rouge</i>			
<b>Bordeaux - Les Mercadières</b> .....	<b>6.00 €</b>	<b>16.00 €</b>	<b>30.00 €</b>
<b>Saint Emilion - Petit Fournay</b> .....	<b>8.00 €</b>	<b>22.00 €</b>	<b>40.00 €</b>
<i>Blanc</i>			
<b>Bourgogne Aligoté - Momessin</b> .....	<b>6.00 €</b>	<b>16.00 €</b>	<b>30.00 €</b>
<b>Gewurztraminer - Hanskeller</b> .....	<b>8.00 €</b>	<b>22.00 €</b>	<b>40.00 €</b>
<i>Rose</i>			
<b>Côtes-de-Provence - Château Minuty</b> .....	<b>8.00 €</b>	<b>-</b>	<b>40.00 €</b>

## BIÈRES

<b>1664 Blonde</b> - 33 cl .....	<b>6.00 €</b>
<b>1664 Blanche</b> - 33 cl .....	<b>6.00 €</b>
<b>Leffe</b> - 33 cl .....	<b>6.00 €</b>
<b>Heineken Pression</b> - 25 cl . 50 cl .....	<b>5.00 € . 7.00 €</b>

## CHAMPAGNE

	Coupe . 10 cl	1/2 Bouteille . 37.5 cl	Bouteille . 75 cl
<b>Champagne Heidsieck Monopole Blue Top</b> .....	<b>10.00 €</b>	<b>30.00 €</b>	<b>50.00 €</b>
<b>Champagne Heidsieck Monopole Rosé</b> .....	<b>12.00 €</b>	<b>-</b>	<b>60.00 €</b>
<b>Champagne Pommery Brut</b> .....	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>65.00 €</b>



# ROOM SERVICE MENU







# MENU

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



# MENU

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

## TERRINES ET TARTINABLES 50gr ..... 6,00 €

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

## SOUPES des croûtons sur demande) ..... 8,00 €




- Velouté de courges butternut  

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

*By Régis Marcon*




- Confit de boeuf en parmentier 

*By Vincent Fomiet*

- Penne, tombée de légumes et mozzarella 
- Lieu, crème aux herbes, purée de pommes de terre aux olives de Kalamata
- Salade de quinoa, aubergines et tomates et crème au piment d'Espelette  

## DESSERTS ..... 6,00 €

*By Vincent Fomiet*

- 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 + 2C

## TERRINES & RILLETES 50gr ..... 6,00 €

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

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

- Butternut squash soup  

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

*By Régis Marcon*




- Braised beef parmentier 

*By Vincent Fomiet*



- Penne, vegetables and mozzarella 
- Pollock fish, herbs cream, mashed potatoes and Kalamata olives
- Quinoa salad, aubergines and tomatoes and Espelette chili cream  

## DESSERTS ..... 6,00 €

*By Vincent Fomiet*

- 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 + 2C