

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>Rose</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.





MENU

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

TERRINES ET TARTINABLES 90gr 6,00 €


- Terrine de volaille et fois gras 
- Terrine de sardines au citron confit
- Terrine de saumon fumé
- Houmous nature  

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




- Velouté de courges butternut  
- Velouté de potimarron, noisettes concassées  

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 
- Salade de quinoa, aubergines et tomates et crème au piment d'Espelette  

Premium 15,00 €

- Risotto de coquillettes à la truffe 

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€

TERRINES & RILLETES 90gr 6,00 €


- Chicken terrine and fois gras 
- Lemon confit sardine terrine
- Smoked salmon terrine
- Houmous  

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




- Butternut squash soup  
- Onion squash soup and crushed hazelnut  

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

By Régis Marcon

- Braised beef parmentier 

By Vincent Fournier




- Penne, vegetables and mozzarella 
- Quinoa salad, aubergines and tomatoes and Espelette chili cream  

Premium 15,00 €




- Truffle pasta Risotto 

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€