

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

Rouge

	Verre 12 cl	1/2 Bouteille 37.5 cl	Bouteille 75 cl
Bordeaux - Les Mercadières	6.00 €	16.00 €	30.00 €
Saint Emilion - Petit Fournay	8.00 €	22.00 €	40.00 €

Blanc

Bourgogne Aligoté - Momessin	6.00 €	16.00 €	30.00 €
Gewurztraminer - Hanskeller	8.00 €	22.00 €	40.00 €

Rose

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 pâtisseries de renom.

TERRINES ET TARTINABLES 90g..... 6,00 €

- Terrine de volaille et foie gras  *By Fabien Pairen*
- Toastine de sardines au citron confit
- Toastine de saumon fumé
- Houmous nature  

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

By Boris Campanella

- Velouté de potimarron, noisettes concassées  
- Velouté de carottes, lait de coco et gingembre  

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

- Penne, tombée de légumes et mozzarella 

By Daniel Raymond

- Lasagne de saumon et épinards







By Fabien Pairen

- Coquilles saint-Jacques, risotto au curry 


Premium..... 15,00€

- Risotto de coquillettes à la truffe 
- Confit de bœuf en parmentier XL

DESSERTS..... 6,00€

- Crème caramel au beurre salé  
- Petite crème à la vanille de Madagascar  
- Cheesecake, coulis de mangue et passion  

By Frédéric Bau

- Mi-cuit au chocolat 

MENUS

ENTRÉE* + PLAT ** ou PLAT ** + DESSERT..... 24,00€

ENTRÉE* + PLAT ** + DESSERT..... 18,00€

*Soupe ou Terrines et Tartinables / **Plat Premium + 2C

MENU




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

TERRINES AND RILLETES 90g..... 6,00 €


- Chicken terrine and foie gras  *By Fabien Pairen*
- Lemon confit sardine terrine
- Smoked salmon terrine
- Houmous  

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

By Boris Campanella

- Onion squash soup and crushed hazelnut  
- Carot velouté, coconut milk and ginger 

MAIN COURSES (served with a salad on request)..... 13,00€

- Penne, vegetables and mozzarella 

By Daniel Raymond

- Salmon lasagne and spinach






By Fabien Pairen

- Saint-Jacques scallop and curry risotto 


Premium..... 15,00€

- Truffle pasta risotto 
- Braised beef parmentier XL

DESSERTS..... 6,00€

- Salted butter caramel cream  
- Madagascar Vanilla cream  
- Mango and passion fruit cheesecake 

By Frédéric Bau

- "Mi-cuit" chocolate cake 

MENUS

ENTRÉE* + PLAT ** ou PLAT ** + DESSERT..... 24,00€

ENTRÉE* + PLAT ** + DESSERT..... 18,00€

*Soupe ou Terrines et Tartinables / **Plat Premium + 2C