

LES SUGGESTIONS BOISSONS

De notre Bar " Les Contemplations "

EAUX MINÉRALES ET SODAS

Evian - 50 cl . 100 cl	4.00 € . 6.00 €
Badoit - 50 cl . 100 cl	5.00 € . 7.00 €
Perrier - 33 cl	5.00 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Schweppes - 33 cl	5.00 €

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 Fourney	8.00 €	22.00 €	40.00 €

Blanc

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

Rosé

Côtes-de-Provence - Château Minuty	8.00 €	-	40.00 €
---	---------------	----------	----------------

BIÈRES

1664 Blonde - 33 cl	5.00 €
1664 Blanche - 33 cl	6.00 €
Leffe - 33 cl	6.00 €
Heineken Pression - 25 cl . 50 cl	4.00 € . 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.

SOUPES 8,00 €

*By Gilles Goujon ****

- Velouté de courges butternut
- Soupe de fèves et châtaignes

*By Jean-Michel Lorain ***

- Crème de lentilles, huile de noix

TERRINES ET TARTINABLES 50gr 6,00 €

- Terrine de pintade au miel et raisins
- Confit de courgettes et piquillos à la citronnelle
- Rillettes de porc
- Toastine de thon

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

*By Jean-Michel Lorain ***

- Gâteau d'aubergines et tomates cerises « à la parmesane »

By Vincent Ferriot

- Blanquette de saumon safranée, tagliatelles de légumes
- Crèmeux de volaille à la Savora, polenta
- Penne, tombée de légumes et mozzarella

DESSERTS 6,00 €

By Vincent Ferriot

- Crème caramel au beurre salé
- Compote pommes-poires, fève tonka

By Frédéric Bau

- Mi cuit chocolat

By Philippe Containini

- Cheese cake rhubarbe-framboise

MENUS

ENTRÉE* + PLAT + DESSERT 24,00 €

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

*Soupe ou Terrines et Tartinables

MENU

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

SOUPS 8,00 €

*By Gilles Goujon ****

- Butternut velouté
- Bean and chestnut soup

*By Jean-Michel Lorain ***

- Lentils velouté, nut oil

TERRINES & RILLETES 50gr 6,00 €

- Poultry terrine with honey & grapes
- Candied zucchinis with piquillos & citronella
- Pork rillettes
- Tuna rillettes

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

*By Jean-Michel Lorain ***

- Eggplants with cherry tomatoes & parmesan cheese

By Vincent Ferriot

- Salmon with saffron & vegetable spaghetti
- Creamy poultry with Savora, polenta
- Penne with vegetables & mozzarella

DESSERTS 6,00 €

By Vincent Ferriot

- Salted butter caramel cream
- Pear & apple sauce, tonka bean

By Frédéric Bau

- "Mi-Cuit" chocolate cake

By Philippe Containini

- Rhubarb-raspberry cheese cake

MENUS

STARTER* + MAIN COURSE + DESSERT 24,00 €

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

*Soupe or Terrines & Rillettes