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

	Verre 12 cl	1/2 Bouteille 37.5 cl	Bouteille 75 cl
Rouge			
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 €**

HOTEL VICTOR HUGO
PARIS KLÉBER

ROOM SERVICE

MENU boco

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

SOUPES ..... 8,00 €

By Gilles Goujon ***

- Velouté de courges butternut

By Jean-Michel Lorain **

- Crème de lentilles, huile de noix

By Stéphane Décotterd **

- Velouté de légumes du soleil

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 Ferniot

- Penne, tombée de légumes et mozzarella
- Blanquette de saumon safranée, tagliatelles de légumes
- Parmentier de canard confit

DESSERTS ..... 6,00 €

By Vincent Ferniot

- Crème caramel au beurre salé
- Cheese cake onctueux, compotée de griotte

By Frédéric Bau

- Mi cuit chocolat

MENUS

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

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

*Soupe ou Terrines et Tartinables

MENU boco

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

SOUPS ..... 8,00 €

By Gilles Goujon ***

- Butternut velouté

By Jean-Michel Lorain **

- Lentils velouté, nut oil

By Stéphane Décotterd **

- Mediterranean vegetable velouté

TERRINES & RILLETTES 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 Ferniot

- Penne with vegetables & mozzarella
- Saffron salmon blanquette, vegetable tagliatelle
- Candied duck parmentier

DESSERTS ..... 6,00 €

By Vincent Ferniot

- Salted butter caramel cream
- Creamy cheese cake, sour cherry compote

By Frédéric Bau

- "Mi-Cuit" chocolate cake

MENUS

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

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

*Soupe or Terrines & Rillettes