

Les suggestions du bar Le Butterfly  
par Jérôme.

EAUX MINÉRALES & SODAS  
MINERAL WATERS & SODAS

EVIAN - 50cl . 100cl	5.00€ . 8.00€
SAN PELLEGRINO - 50cl . 100cl	5.50€ . 8.50€
PERRIER - 33cl	5.00€
LIMONADE - 33cl	5.00€

BIÈRES - BEERS

LEFFE PRESSION - 25cl . 50cl	5.00€ . 9.00€
LA PARISIENNE (Blonde, Blanche) - 33cl	8.00€
LA BIÈRE DU MOMENT - 33cl	8.00€

VINS - WINES

	VERRE 12cl	BTL 75cl
<b>LES ROUGES - REDS</b>		
BORDEAUX ROUGE "LES MERCADIERES"	6.00€	20.00€
BROUILLY "CHAPELLE DE VENENGE"	7.00€	30.00€
SAINT EMILION "PETIT FOURNEY"	8.00€	40.00€
<b>LES BLANCS - WHITES</b>		
BOURGOGNE ALIGOTE "MOMMESSIN"	7.00€	30.00€
CHARDONNAY "LES ALBRIERES"	8.00€	40.00€
<b>LES ROSÉS - ROSÉS</b>		
BORDEAUX ROSÉ "CHÂTEAU LE CLUZET"	7.00€	30.00€
CÔTES-DE-PROVENCE "MINUTY"	9.00€	45.00€

CHAMPAGNES

HEIDSIECK & CO MONOPOLE BLUE TOP - 75cl	65.00€
---	--------

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

EXPRESSO Simple . Double	3.00€ . 4.00€
THÉ/INFUSION "BETJEMAN AND BARTON"	5.00€

LE BELLECHASSE  
SAINT GERMAIN  
★★★★

ROOM SERVICE



boco

Retrouvez à la carte les recettes Boco : des recettes saines et gourmandes signées par des chefs étoilés et pâtisseries de renom.  
Discover our Boco recipes in our menu : healthy, gourmet & created by Michelin starred chefs.



# MENU



# MENU



## TERRINES ET TARTINABLES ..... 6,90 €

- Toastine de thon
- Rillettes de porc
- Terrine de pintade au miel et au raisin
- Terrine de volaille et foie gras (supplément +1€)

*By Fabien Pairon MCF Charcutier*

## VELOUTÉS ..... 9,50 €

- Véritable gaspacho de tomates *Servi froid*
- Velouté de courge butternut *Servi chaud*

*By Gilles Goujon ❀❀❀*

## PLATS ..... 14,90 €

- Parmentier de canard, mousseline de carottes à l'orange *Servi chaud*
- Penne, tombée de légumes, mozzarella *Servi chaud*
- Risotto de coquillettes aux champignons et au Grana Padano *Servi chaud*
- Penne à la véritable Bolognese XL (supplément +1 €) *Servi chaud*
- Confit de bœuf en parmentier XL (supplément +1€) *Servi chaud*

## DESSERTS ..... 7,00 €

- Cheesecake, compotée de fruits de saison *Servi froid*
- Crème caramel au beurre salé *Servi froid*
- Mi-cuit au chocolat Valrhona *Servi tiède*

## MENUS

VELOUTE + PLAT + DESSERT .....	27,00 €
VELOUTE + PLAT .....	22,00 €
PLAT + DESSERT .....	19,00 €
VELOUTE + DESSERT .....	14,90 €

## TERRINES AND TARTINABLES ..... 6,90 €

- Tuna rillettes
- Pork rillettes
- Guinea fowl terrine with honey and grapes
- Poultry and foie gras terrine (additional charge +1€)

*By Fabien Pairon MCF Charcutier*

## SOUPS ..... 9,50 €

- Authentic tomato gazpacho *Cold dish*
- Butternut squash cream soup *Hot dish*

*By Gilles Goujon ❀❀❀*

## MAIN COURSES ..... 14,90 €

- Duck parmentier, carrot and orange mousseline *Hot dish*
- Penne, vegetables and mozzarella *Hot dish*
- Risotto of pasta shells with mushrooms and Grana Padano cheese *Hot dish*
- Penne with real Bolognese XL (additional charge +1€) *Hot dish*
- Confit beef in Parmentier (additional charge +1€) *Hot dish*

## DESSERTS ..... 7,00 €

- Cheesecake with cold seasonal fruit compote *Cold dish*
- Cold salted butter caramel cream *Cold dish*
- Mi-cuit with warm Valrhona chocolate *Warm dish*

## MENUS

SQUASH SOUP + MAIN COURSE + DESSERT .....	27,00 €
SQUASH SOUP + MAIN COURSE .....	22,00 €
MAIN COURSE + DESSERT .....	19,00 €
SQUASH SOUP + DESSERT .....	14,90 €