










À PARTAGER (ou pas) – To Share (Or not)

-  Notre planche festive (jambon trufflé, pâté en croûte aux morilles, foie Gras, brie trufflé) 37
Festive board (truffled ham, pâté en croûte with morel mushrooms, foie gras, truffled brie)
-  Le Mont d'or rôti, toast à l'ail et pommes de terre grenaille 37
Roasted Mont d'Or, garlic toast and potatoes

ENTREES – STARTERS

-  Saumon en gravelax infusé au sirop d'érable, mousseline de carottes au gingembre 19
Gravlax salmon and maple syrup, muslin of ginger carrots
-  Terrine de foie gras de canard, siphon de pain d'épice et condiment poire 26
Foie gras terrine, gingerbread foam, pear jam
-  Foie gras poêlé, velouté de butternut rôti, graines de courges caramélisées 21
Roasted butternut velouté, crêpes iberian ham and seeds of caramelized squash

PLATS – MAIN COURSES

-  Dos de cabillaud, beurre blanc, navets caramélisés et oeufs de Harenga 30
Cod fillet, white butter sauce, caramelized turnip and Harenga eggs
-  Rolls de boudin blanc trufflé en pain brioché et sa mayonnaise, coleslaw 27
Rolls of truffled white pudding on brioche bread with truffle mayonnaise and coleslaw
-  Penne à la crème de truffe, pétales de parmesan 26
Penne with truffle cream and parmesan flakes
-   Panais rôti, sommité de chou-fleurs et tomates confites Vegan 21
Roasted parsnip, cauliflower and pickles

FROMAGES & DESSERTS – CHEESES & DESSERTS

-  Assiette de fromages locaux 17
Assortment of cheeses
-  Café ou thé gourmand 15
Gourmet coffee or tea
-  Fraicheur et confit de poire, nougatine aux amandes et sablé fin 16
Freshness and candied pear, almond brittle and soft biscuit



Proposition Végétarienne / Vegetarian Option



Plats servis de 12h à 22h / Available from 12 am to 10 p



Bien-être

Le Menu Enfant – Kids Menu

Sirop ou limonade
Syrup or Lemonade

~ ~

Dos de Cabillaud
Codfish

----- Ou -----

Suprême de Pintade
Guinea fowl supreme

Choix de garnitures : Pommes de terre confite, Pâtes ou légumes de saison
Side dishes: Potatoes, Pasta or seasonal vegetables

~ ~

2 boules de glace & Chantilly
2 scoops of ice cream & whipped cream

----- Ou -----

Fondant au chocolat
Chocolate Lava cake

20 euros

VINS - WINES

	Verre <i>12cl</i>	Bouteille <i>75cl</i>
CHAMPAGNES		
Lallier Réflexion R.021	19	90
Lallier Rosé	23	125
Lallier Blanc de Blancs Grand Cru	25	125
NOS VINS BLANCS - <i>WHITE WINES</i>		
2021 Coteaux du Layon – Domaine des Forges (Moelleux)	10	52
2022 Viognier – Les Vins De Vienne	10	50
2021 Menetou-Salon « Côtes de Morogues » Domaine Fournier	11	52
NOS VINS ROUGES – <i>RED WINES</i>		
2021 Hautes Côtes de Beaune Domaine Beger rive	11	59
2022 Menetou-Salon « Côtes de Morogues » Domaine Fournier	11	52
2018 La Devise de Lilian - Saint Estephe	12	64
NOS VINS ROSÉS – <i>ROSÉ WINES</i>		
2023 Côtes de Provence - Maison Sainte Marguerite « Symphonie »	11	54

*Notre livre de cave complet est disponible au restaurant le Piaf
On demand, our full wine list is available at "Le Piaf" restaurant*

BIERES - BEERS

Draught beer, Heineken, Hapkin, Affligem white 25 / 50cl :
Heineken 0.0, Bio Cider Sassy (33cl)
Gustave ale, brown & IPA (33cl)

7 / 12
9
10

LES RECETTES BIEN ÊTRE & SANS ALCOOL

Mocktails

Odyssey - 25cl	13
<i>Purée de myrtille, Sirop de vanille, Jus de citron vert, Limonade</i>	
Tatin - 20cl	13
<i>Jus de pomme, Jus de citron vert, Purée de poire, Sirop de vanille</i>	
Devil is a lie part. 1 - 25cl	13
<i>Jus d'ananas, Purée de passion, Sirop d'orgeat, Sirop de vanille, Jus de citron vert</i>	
Sakura - 30cl	13
<i>Purée griotte, Jus de fraise, Sirop d'orgeat, Jus de citron</i>	

Le sur-mesure

à partir de 17

LES COCKTAILS CREATIONS

Signature

ALL - 20cl 17

Etonnant - Frais - Ambitieux

*Gin Melifera Corsica, Miel des Vanneaux, Limoncello, Fruit de la Passion,
Jus de Citron, Sirop de Verveine du jardin*

Cocktail devenu incontournable de par son succès au fil du temps. Une création qui met en valeur notre miel, sublimée par la verveine de notre potager. Un équilibre parfait entre la puissance d'un Gin Corse au senteur du maquis et la douceur des fruits.

L'opulent – 15cl	18
Epicé - Floral - Fruité	
<i>Pisco, Bénédictine, Verjus, Sirop de myrtille maison, Celeri bitter</i>	
Love Therapy – 15cl	17
Équilibré - Frais - Enivrant	
<i>Gin, Sirop de citron vert et jaune, Amaretto, Sirop de sucre, Blanc d'oeuf</i>	
Rumble - 12cl	17
Doux - Fruité - Persistant	
<i>Whisky infusé à la poire et au thym, Sirop de miel, Bitter cardamome</i>	
Moca – 30cl	19

Onctueux - Original - Doux

Kahlua, Amaretto, Citron vert, Lait, Fève de tonka, Emulsion café

Cherry Blossom – 15cl

18

Audacieux - Envoûtant - Addictif

Vodka infusé à l'hibiscus, Liqueur de cerise, Sirop de champagne, Verjus, Jus de Cranberry, Champagne

Devil is a lie part. 2 – 25cl

18

Doux - Acidulé - Fruité

Rhum havana 3 ans, Rhum havana 7 ans, Jus d'ananas, Purée de passion, Sirop d'orgeat, Sirop de vanille, Jus de citron

GTS – The Green Team Spritz – 30cl

18

Fruité - Frais – Pétillant

Prosecco, Liqueur de Saint Germain, Eau pétillante, Eau de miel, Purée de poire, Menthe, Jus de pomme, Ginger beer, Banane

Le sur-mesure

à partir de 17

BOISSONS CHAUDES

Cafés Bio & Durable

Expresso	4
Décaféiné	4
Double expresso	7
Café cappuccino	7
Café macchiato (noisette)	4,5
Café latte macchiato	7
Chocolat chaud	7
Irish Coffee « L'authentique »	18

Sélection de Thés et Infusions Betjeman and Barton



Disponible de 22h à 12h – Available from 10pm until noon

Boco est une enseigne de restauration, qui propose des recettes de saison, signés par des chefs multi-étoilés et grands chefs pâtisseries.

Boco c'est de la vraie cuisine présentée dans des bocaux en verre, un contenant totalement recyclable et durable, qui préserve la saveur et l'intégrité des plats.

Nous avons sélectionné pour vous des recettes de saison savoureuses, à base d'ingrédients naturels pour vous garantir une qualité de restauration optimale.

Boco is a brand, which offers seasonal recipes, signed by multi-star chefs and great pastry chefs.

Boco is a selection of authentic recipes served in a glass jar, a completely recyclable and durable container, which preserves the flavour and integrity of the dishes.

We have selected for you tasty seasonal recipes, based on natural ingredients to guarantee an optimal quality.

ENTRÉES – STARTERS

Velouté de potimarron, noisettes concassées 12
Pumpkin soup with chopped hazelnuts

PLATS – MAIN COURSES

Lasagnes de saumon, feuilles d'épinards, crémeux de chèvre 17
Salmon lasagne, spinach leaves and goat's cheese cream sauce

Volaille à la crème de moutarde en grains, estragon et purée de pommes de terre 17
Poultry with mustard cream, tarragon and mashed potatoes

Parmentier de canard, mousseline de carottes à l'orange 17
Duck parmentier, carrot and orange mousseline

Risotto de coquillettes à la truffe 17
Truffle and coquillettes risotto

DESSERTS – DESSERTS

Cheesecake, coulis mangue et passion 9
Cheesecake, mango and passion fruit coulis

Petite crème à la vanille de Madagascar 9
Madagascar vanilla cream

Mi-cuit au chocolat Valrhona par Frédéric Bau 9
Half baked chocolate Valrhona by Frédéric Bau

Prix valables du 06 décembre 2024 au 31 Décembre 2024 / Prices valid from 23 May 2024 to 31 December 2024

De l'eau potable gratuite est disponible sur demande / Free drinking water is available upon request

Du pain sans gluten est à votre disposition / Gluten-free bread is available

Prix nets TTC en euros, toutes taxes comprises / VAT net price including taxes and services

Origine des viandes : France, Allemagne Poisson : France, Norvège, Espagne / Meat origin: France, Germany Fish: France, Norway, Spain

Produits allergènes : information disponible à l'accueil du restaurant / Allergies list is available