



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

Focaccia au pesto et légumes confits <i>Pesto focaccia, vegetables confit</i>	19
Focaccia au pesto et légumes confits, Féta <i>Pesto focaccia, Vegetables confit, Feta cheese</i>	21
Focaccia au pesto et légumes confits, Jambon Italien et Chèvre <i>Pesto focaccia, Vegetables confit, Goat cheese & Italian cured ham</i>	21
Assortiment de Terrines & Charcuteries locales <i>Assortment of charcuteries & Terrines</i>	26

ENTREES – STARTERS

All  Poke bowl de bar, Quinoa, Légumes confits <i>Seabass pokebowl, Quinoa, Confit vegetables</i>	15
Oeuf mollet, Petits pois, Wasabi <i>Soft boiled egg, Green peas, Wasabi</i>	13
Saumon Gravlax, Combava, Agrumes <i>Salmon Gravlax, Cumbava, Citrus</i>	17
Chiffonnade de veau, Longe & Mousseline de thon, Gel de citrons confits <i>"Surf and Turf" with veal and tuna</i>	16

PLATS – MAIN COURSES

All Tartare de Boeuf, Tofu, Pommes de terre confites, Sucrine <i>Asian style beef tartar, Salad and Potatoes</i>	26
Suprême de volaille, Gnocchis à l'estragon, Sauce béarnaise <i>Chicken breast, Tarragon gnocchi, Bearnaise sauce</i>	26
Dorade, Fenouil, Coulis de coriandre <i>Seabream, Fennel, Coriander coulis</i>	28
 Risotto au pistou, Tomates confites, Telaggio <i>Pistou risotto, Confit tomatoes, Creamy telaggio cheese</i>	23
All Poke bowl de bar, Quinoa, Légumes confits <i>Seabass pokebowl, Quinoa, Vegetables confit</i>	26
All Croc' monsieur de boeuf confit, Pommes de terre confites, Sucrine, Jus de boeuf <i>Beef confit grilled sandwich, Potatoes, Salad, beef jus</i>	25

FROMAGES & DESSERTS – CHEESES & DESSERTS

All	Assiette de fromages locaux <i>Assortment of cheeses</i>	15
	Rocher chocolat grand cru et Dulcey <i>Dark chocolate crunchy entremet, Blond chocolate</i>	14
	Eclair à la pistache, Fruits rouges selon la cueillette <i>Pistacchio éclair, Red berries</i>	14
	Comme une Pavlova aux fraises, Chantilly au chocolat blanc citronnée <i>Strawberry pavlova, White chocolate and lemon whipped cream</i>	13
All	Mousse au chocolat, granola <i>Chocolate mousse, granola</i>	13



Proposition Végétarienne / Vegetarian Option



« Inspired by Her »



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

Le Menu Enfant – Kids Menu

Sirop ou limonade
Syrup or Lemonade

~ ~

Filet de Daurade
Sea Breal filet

----- Ou -----

Suprême de volaille
Chicken breast

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

~ ~

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

----- Ou -----

Mousse u chocolat
Chocolate Mousse

20 euros

VINS - WINES

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
CHAMPAGNES		
Lallier Réflexion R.019	18	90
Taittinger Rosé Prestige	20	110
Lallier Blanc de Blancs Grand Cru	25	125
NOS VINS BLANCS - <i>WHITE WINES</i>		
Coteaux du Layon – Domaine des Forges 2021 (Moelleux)	10	45
2022 Chablis - Jean-Marc Brocard	12	56
2021 Menetou-Salon « Côtes de Morogues » Domaine Fournier	10	45
NOS VINS ROUGES – <i>RED WINES</i>		
2019 Le Colombier de Brown AOC Pessac	12	59
2021 Saint Joseph « Les Pierres Sèches » Yves Guilleron	12	59
Haut Côte de Beaune – Domaine Berger Rive 2020	11	52
NOS VINS ROSÉS – <i>ROSÉ WINES</i>		
Côtes de Provence Cuvée Prestige – Château Minuty 2021	11	52

*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 25 / 50cl : Heineken, Pelican, Affligem white	7 / 12
Gustave blond, Heineken 0.0, Bio Cider Sassy (33cl)	9
Gustave brown & IPA (33cl)	10

LES COCKTAILS CREATIONS – OUR COCKTAILS CREATIONS

Signature

Le « ALL » - 20cl 17

Etonnant - Frais - Ambitieux

Gin, 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 du Gin
et la douceur des fruits. Aucun risque, vous allez l'aimer !

*The power of the gin, the sweet from passion and lemon, this signature cocktail is full balanced by his
tast. Enhanced by our own honey, ALL is topped by a final touch of verbena from our garden.
We're sure you'll love it !*

Twitt Twitt – 30cl 17

Havana 7 ans, Calvados, Purée de Fruits de la Passion, Jus
de Fraise, Jus d'Orange, Sirop de Fleur de Sureau, Jus de
Citron Vert

*Havana 7 years, Calvados, Passion fruit purée, Strawberry
juice, Orange juice, Elderflower Syrup, Lime Juice*

Green Summer Spritz - 30cl 17

Concombre, Avocat, Menthe, Vodka, Liqueur St Germain,
Jus de Citron, Perrier, Prosecco
Cucumber, Avocado, Mint, Vodka, Liqueur St Germain,
Lemon juice, Perrier, Prosecco

Lost in Space– 15cl 17

Gin, Liqueur de Violette, Chambord, Jus de Citron, Sirop de
Rose, Bitter Lavande

*Gin, Violet Liqueur, Chambord, Lemon Juice, Rose Syrup,
Lavender Bitter*

Fairy Tail – 20cl 17

Vodka, Absinthe, Jus de Citron Vert, Sirop de Miel des
Vanneaux, Jus de Concombre, Basilic

*Vodka, Absinthe, Lime Juice, Vanilla Honey Syrup, Cucumber
Juice, Basil*

Hurricane – 30cl 17

Havana 3, Havana 7 ans, Liqueur d'Abricot, Jus d'Ananas,
Jus de Citron Vert, Crème de Coco, Grenadine

*Havana 3, Havana 7 years, Apricot Liqueur, Pineapple Juice,
Lime Juice, Coconut Cream, Grenadine*

LES RECETTES BIEN ÊTRE & SANS ALCOOL

WELL BEING RECPES & MOCKTAILS

Le Ruby - 25cl 11

Jus de Cranberry, Purée de Framboise, Feuilles de
Menthe, Sirop de Vanille

*Cranberry juice, Raspberry puree, Mint leaves,
Vanilla syrup*

Tropical Punch - 30cl 11

Fruit de la Passion, Jus de Pomme, Jus d'Orange,
Jus de Mangue, Grenadine

*Passion Fruit, Apple Juice, Orange Juice, Mango
Juice, Grenadine*

MOCKTAILS GLACÉS DE FRUITS FRAIS ICED FRESH FRUITS MOCKTAILS

Le Mango-Loco - 30cl 13

Jus de Mangue, Mangue Fraiche
Mango Juice, Fresh Mango

Strawberry Fields - 30cl 13

Jus de Pomme, Banane, Fraises Fraiches
Apple, Banana and Strawberry Juice

Mi Gusto - 30cl 14

Jus d'Ananas, Ananas Frais, Glace Coco
Pineapple Juice, Fresh Pineapple, Coconut Ice
Cream



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 carottes à l'orange par Régis Marcon*** 12
*Cream Of Carrots In Orange by Régis Marcon****

PLATS – MAIN COURSES

Lieu à la thaï au lait de coco et petits légumes par Vincent Ferniot 17
Thai place with coconut milk and small vegetables by Vincent Ferniot

Lasagne de polenta, aubergines confites, tomates et romarin par Emmanuel Renaut*** 17
*Polenta lasagna, confit eggplant, tomatoes and rosemary by Emmanuel Renaut****

Confit de bœuf en parmentier par Régis Marcon*** 17
*Beef confit parmentier by Régis Marcon****

Risotto de coquillettes à la truffe par Vincent Ferniot 17
Truffle shellfish risotto by Vincent Ferniot

DESSERTS – DESSERTS

Crème au citron par Vincent Ferniot 9
Lemon Cream by Vincent Ferniot

Cheesecake, compote de griottes par Vincent Ferniot 9
Cheesecake, cherry compote by Vincent Ferniot

Mi-cuit au chocolat Valrhona par Frédéric Bau 9
Semi-cooked chocolate Valrhona by Frédéric Bau

Prix valables du 1er janvier 2023 au 31 Décembre 2023 / Prices valid from 1st January 2023 to 31 December 2023

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 : U.E / Meat origin E.U

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