

Mercure

★ ★ ★ ★
PARIS LA SORBONNE
SAINT GERMAIN DES PRES

ROOM SERVICE



MENU



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, lardons et huile de noix**

PLATS CHAUDS 13,00 €

By Vincent Ferriot

- **Blanquette de saumon safranée, tagliatelles de légumes**
- **Volaille à la crème de moutarde en grains, estragon et purée de pommes de terre**

By Régis Marcon ☆☆☆

- **Risotto de coquillettes aux champignons et au Grana Padano**

DESSERTS 6,00 €

By Vincent Ferriot

- **Crème caramel au beurre salé**
- **Petite crème chocolat**

MENUS

ENTRÉE* + PLAT + DESSERT 24,00 €

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

*Soupe

☆ Nombre d'étoiles au Guide Michelin

MENU



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, bacon bits and nut oil

MAIN COURSES 13,00 €

By Vincent Ferriot

- Salmon with saffron & vegetable spaghetti
- Poultry with mustard cream & tarragon with mashed potatoes

By Régis Marcon ☆☆☆

- Pasta risotto with mushrooms and Grana Padano

DESSERTS 6,00 €

By Vincent Ferriot

- Salted butter caramel cream
- Little chocolate cream

MENUS

STARTER* + MAIN COURSE + DESSERT 24,00 €

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

*Soup

☆ Number of Michelin Stars

LES SUGGESTIONS BOISSONS

De notre Bar " Le Blue Bar "

EAUX MINÉRALES ET SODAS

Perrier - 33 cl	3.50 €
Evian, Badoit - 50 cl . 100 cl	3.50 € . 4.50 €
Coca Cola / Coca Cola light - 33 cl	3.50 €
Orangina, Lipton Ice Tea - 25 cl	3.50 €
Schweppes Tonic / Agrum' - 25 cl	3.50 €

SÉLECTION DE VINS

Découvrez sur notre carte de vins notre sélection de Grands Vins Mercure servis au verre.

Discover our Grands Vins Mercure selection. All the wines will be served by the glass.

BIÈRES

1664 - 33 cl	4.50 €
Heineken - 33 cl	4.50 €
Abbaye de Leffe - 33 cl	5.00 €

CHAMPAGNE

Champagne Laurent-Perrier Brut - 37,5 cl	35.00 €
Champagne Laurent-Perrier Brut - 75 cl	60.00 €

DES RECETTES DE GRANDS CHEFS

RECIPES FROM FRENCH CHEFS



*Emmanuel
Renaut*

RESTAURANT
FLOCONS DE SEL
MEGÈVE (HAUTE SAVOIE)



Régis Marcon

RESTAURANT
RÉGIS & JACQUES MARCON
SAINT-BONNET-LE-FROID
(HAUTE-LOIRE)



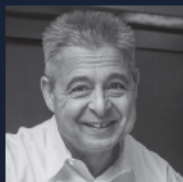
Vincent Ferriot

CRÉATEUR DE BOCO
JOURNALISTE CULINAIRE
ET PRÉSENTATEUR TV



*Philippe
Conticini*

PÂTISSIER DE RÊVE
(PARIS)



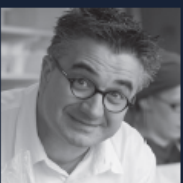
*Jean-Michel
Lorain*

RESTAURANT
LA CÔTE SAINT-JACQUES
JOIGNY (YONNE)



Gilles Goujon

RESTAURANT
L'AUBERGE DU VIEUX Puits
FONJONCOUSE (AUDE)



Frédéric Bau

PÂTISSIER CHOCOLATIER
CRÉATEUR DE L'ÉCOLE
DU GRAND CHOCOLAT
VALRHONA
TAIN-L'HERMITAGE (DRÔME)



PARIS LA SORBONNE

SAINT GERMAIN DES PRES