

Mercure

★ ★ ★ ★
PARIS LA SORBONNE
SAINT GERMAIN DES PRES

ROOM SERVICE



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 

- **Passée de petits pois à la menthe**
- **Velouté de courge butternut**

PLATS CHAUDS 13,00 €

By Vincent Ferriot

- **Volailles à la crème de moutarde en grains**

By Emmanuel Renaut 

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

DESSERTS 6,00 €

By Vincent Ferriot

- **Crème caramel beurre salée**

By Frédéric Bau

- **Mi-cuit au chocolat**

MENUS

ENTRÉE* + PLAT + DESSERT 24,00 €

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

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

SOUPS 8,00 €

By Gilles Goujon 

- Peas "velouté" with mint
- Butternut squash soup

MAIN COURSES 13,00 €

By Vincent Fournier

- Poultry with mustard cream

By Emmanuel Renault 

- Risotto of coquillettes with mushrooms and Grana Padano

DESSERTS 6,00 €

By Vincent Fournier

- Salted butter caramel cream

By Frédéric Bau

- "Mi-cuit" chocolate cake

MENUS

STARTER* + MAIN COURSE + DESSERT 24,00 €

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

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 €