

• BO RANCH •

Bar & Restaurant

A partager

- PLANCHE DE FROMAGES
AFFINÉS DE LA MAISON LOISEAU 17€
- PLANCHE MIXTE 18€
- OIGNON RINGS 7€
- CALAMARS EN TEMPURA
Sauce tartare maison 8€
- STICK MOZZARELLA
6 pièces 8€
- GUACAMOLE
Nacho pico de gallo 9€

Les entrées

- ANTIPASTI DE LEGUMES 10€
- GAMBAS RÔTISS 15€
Tar taré d'avocat, pomelos & sauce cocktail maison
- FOIE GRAS MAISON 15€
Mi-cuit et ses toasts de pain de campagne, coulis de betterave au vinaigre de Xéres
- ASSIETTE DE COCHON NOIR
DE BIGORRE 20€

Les salades

- SALADE CESAR SUR MESURE 16€

Salade sucrine, œuf mollet bio, tomate cerise, oignon rouge, concombre, radis, croutons, copeaux de parmesan, sauce césar maison

Les plats

- PAVÉ DE SAUMON 22€
A la plancha, légumes verts, sauce vierge au citron confit
- GAMBAS 22€
Rôties dans ses sucs, Papardelle, sauce homardine et petits pois frais
- BO BURGER 19€
Pain bun, steak haché Limousin, cheddar, salade, tomate, concombre, pickles, oignons rouges, sauce cocktail maison
- SUPRÈME DE VOLAILLE 22€
Rôti, Papardelle aux champignons
- ENTRECÔTE (env. 300g) 26€
Grillée, frites, sauce Barbecue
- SUPPLÉMENT 3,5€
Salade
Frites
Légumes

Formule déjeuner

Suggestion du chef
Du mercredi au samedi midi

- | | |
|---------------------------------|-----|
| PLAT DU JOUR | 17€ |
| ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT | 24€ |
| ENTRÉE + PLAT + DESSERT | 28€ |

• BO RANCH •

Bar & Restaurant

Les desserts

- ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON LOISEAU 11€
- MOUSSE CHOCOLAT 66% 7€
- CRÈME BRULÉE CARAMEL BEURRE SALÉ 8€
- DESSERT DU MOMENT 8€
- TARTELETTE FRAMBOISE CRÈME DIPLOMATE 9€
- PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 11€
- CAFE GOURMAND 11€

Les coupes de glace

- DAME BLANCHE 9€
- CAFÉ LIÉGEOIS 9€
- CHOCOLAT LIÉGOIS 9€
- FRAISES MELBA 9€
- COUPE DE GLACE Vanille, Chocolat, Café ou SORBET MAISON Fruits rouges
 - 1 Boule 3€
 - 2 Boules 5€
 - 3 Boules 7€

Menu enfant

16€

STEAK & FRITES OU SAUMON & PÂTES
UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX
UN SIROP À L'EAU OU UN JUS

• BO RANCH •

Bar & Restaurant

Cocktails

• VIRGIN COCKTAIL	25 cl	9€
• SIGNATURE BO RANCH	11€	
RHUM BLANC, JUS DE FRAISES, NECTAR DE MARACUJA, SIROP DE CANNE, EAU GAZEUSE		
• MOJITO (FRAISE, FRUIT DE LA PASSION SUP 1€)	11€	
RHUM, CITRON VERT, MENTHE FRAICHE, SUCRE DE CANNE		
• SPRITZ	11€	
PROSECCO, APEROL, EAU GAZEUSE		
• MOSCOW MULE	11€	
VODKA, GINGER BEER, JUS DE CITRON VERT		
• COSMOPOLITAN 15 cl	11€	
VODKA, TRIPLE SEC, JUS DE CRANBERRY, JUS DE CITRON VERT		
• GIN TONIC	11€	
GIN, TONIC, ZESTE DE CITRON VERT		
• AMERICANO	11€	
CAMPARI, MARTINI ROUGE, CITRON, ORANGE, EAU GAZEUSE		
• SAINT GERMAIN	11€	
SAINT GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE, ZESTE DE CITRON JAUNE		

Bières Pression

• HEINEKEN BLONDE	25 cl	5€	50 cl	8€
• AFFLIGEM BLONDE		5€		8€
• MORT SUBITE KRIEK ROUGE		5€		8€
• LAGUNITAS IPA		5€		8€
• PANACHE		5€		8€
• MONACO		5,50€		8€
• PICON BIÈRE		5,50€		9€

Bières Bouteilles

• HEINEKEN 0.0 (SANS ALCOOL) 33 cl	6,50€
• DESPERADOS 33 cl	6,50€
• MORT SUBITE BLANCHE 33 cl	6,50€
• BUDWEISER 33 cl	6,50€
• CORONA 35,5 cl	6,50€

Apéritifs

• KIR CASSIS / MÛRE / PÊCHE 15 cl	5,50€	Verre	Bouteille
• KIR ROYAL CASSIS / MÛRE / PÊCHE 15 cl	10,50€		
• RICARD 2 cl	4€		
• MARTINI ROSSO / BIANCO / DRY 5 cl	8€		
• WHISKY 4 cl	8€		
WILLIAM LAWSON	8,50€		80€
JACK DANIEL'S	120€		
NIKKA	16€		150€
WHISKY & SODA	9€		
• VODKA 4 cl	8€		
ERISSTOFF	8€		80€
GREY GOOSE	13€		130€
VODKA & SODA	9€		

• RHUM 4 cl	Verre	Bouteille
BACARDI CARTA BLANCA	8€	80€
BACARDI CARTA ORO	9,50€	80€
DIPLOMATICO	16€	130€
RHUM & SODA	9€	
• GIN BOMBAY SAPHIR 4 cl	8€	100€
• COGNAC OTARD GOLD XO 4 cl	26€	
• GET 27 / GET 31 4 cl	7,50€	80€
• SHOT BO RANCH 2 cl	3€	
• BAILEYS 4 cl	9,50€	

Eaux & Softs

• PERRIER 33 cl	4€
• VITTEL 25 cl	3,90€
• VITTEL 50 cl	4,50€
• VITTEL 1l	6€
• SAN PELLEGRINO 50 cl	4,50€
• SAN PELLEGRINO 1l	6€
• COCA-COLA 33 cl	4€
• COCA-COLA ZERO 33 cl	4€
• RED BULL 25 cl	5€
• SCHWEPPES TONIC 25 cl	4€
• SCHWEPPES AGRUME 25 cl	4€
• ORANGINA 25 cl	4€
• LIMONADE 25 cl	4€
• ICETEA 25 cl	4€
• OASIS TROPICAL 50 cl	4€
• JUS DE FRUITS PAGO 20 cl	4€
ORANGE, POMME, TOMATE, FRAISE, ORANGE CAROTTE CITRON	
• DIABOLO 25 cl	4,20€
BANANE, CASSIS, CERISE, CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, GRENADE, KIWI, MANGUE, MENTHE, MÛRE, ORGEAT, PAMPLEMOUSSE ROSE, PÊCHE	
• SIROP À L'EAU 25 cl	4,10€
BANANE, CASSIS, CERISE, CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, GRENADE, KIWI, MANGUE, MENTHE, MÛRE, ORGEAT, PAMPLEMOUSSE ROSE, PÊCHE	

Boissons Chaudes

• EXPRESSO	2€
• DÉCAFÉINÉ	2€
• NOISETTE	2€
• DOUBLE EXPRESSO	3€
• CAFÉ ALLONGÉ	2€
• CAFÉ CRÈME	2€
• CAPPUCCINO	3€
• CHOCOLAT	3€
• THÉS DAMMANN	3€
EARL GREY, THÉ VERT À LA MENTHE, FRUITS ROUGES, CEYLAN	
• INFUSIONS DAMMANN	3€
CAMOMILLE, VERVEINE MENTHE	

Prix net TTC service inclus.
La maison n'accepte pas les chèques

• BO RANCH •

Bar & Restaurant

Champagnes

- DELAMOTTE BRUT - MAISON SALON 10 €
- DELAMOTTE BRUT ROSÉ - MAISON SALON 14 €
- DELAMOTTE BLANC DE BLANC - MAISON SALON 2007 88 €
- RUINART BLANC DE BLANC 150 €
- DOM PERIGNON 2008 290 €
- CRISTAL 2012 - LOUIS ROEDERER 390 €
- SALON 2007 590 €

Coupe
15 cl

Bouteille
75 cl

Vins rouges

Verre
15 cl

Bouteille
75 cl

VALLÉE DE LA LOIRE

- CHEVERNY « LA GRAVOTTE » 2019
CLOS DU TUE BOEUF
- SANCERRE ROUGE DOMAINE CROCHET 2018

65 €

50 €

VALLÉE DU RHÔNE

- CÔTE DU RHÔNE FAMILLE PERRIN
"NATURE" VIN BIO 2018
- CROZES HERMITAGE
DOMAINE DES ENTREFAUX 2019
- SAINT JOSEPH « POIVRE ET SOL »
FRANCOIS VILLARD 2019
- CHATEAUNEUF DU PAPE
DOMAINE DE PEGAU CUVÉE RÉSERVE 2014
- CHATEAUNEUF DU PAPE CUVÉE DA CAPO 2015

7€ 32 €

44 €

48 €

81 €

520 €

BORDEAUX

- BORDEAUX SUPÉRIEUR- CHÂTEAU HAUT PEYRAT 2016
- HAUT-MEDOC- CHÂTEAU CITRAN 2011
- SAINT JULIEN- MOULIN DE LA ROSE 2012

7€ 32 €

45 €

59 €

SAINT ÉMILION GRAND CRU

- CHÂTEAU BERLIQUET
GRAND CRU CLASSÉ 2013
- PETIT FIGEAC 2014
- CHÂTEAU FIGEAC - **1/2 BOUTEILLE**
1ER GRAND CRU CLASSÉ 2011
- CHÂTEAU FIGEAC
1ER GRAND CRU CLASSÉ 2012
- CHÂTEAU CANON LA GAFF - **VIN BIO**
1ER GRAND CRU CLASSÉ 2017
- PETIT CHEVAL 1996
- CHÂTEAU PAVIE
1ER GRAND CRU CLASSÉ "A" 2000

10 € 54 €

69 €

125 €

300 €

135 €

320 €

1360 €

PESSAC-LÉOGNAN

- ESPRIT DE CHEVALIER 2014

54 €

POMEROL

- CHÂTEAU BEAUREGARD 2017 - **VIN BIO**

90 €

PAUILLAC

- CHÂTEAU LYNCH BAGES
GRAND CRU CLASSÉ 2016

270 €

MARGAUX

- LA SIRÈNE DE GISCOURS
2ND VIN DU CHÂTEAU GISCOURS 2014
- CHÂTEAU DU TERTRE
5ÈME GRAND CRU CLASSÉ 2012
- CHÂTEAU CANTENAC BROWN
GRAND CRU CLASSÉ 2018
- CHÂTEAU FERRIÈRE - **VIN BIO**
3ÈME GRAND CRU CLASSÉ 2009
- CHÂTEAU MARGAUX
1ER GRAND CRU CLASSÉ 2005

69 €

85 €

90 €

125 €

1560 €

Vins Blancs

BORDEAUX BLANC

- CHÂTEAU CLOU DU PIN 2018
- CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE 2014

Verre
15 cl

Bouteille
75 cl

6€ 26 €

175 €

VALLÉE DU RHÔNE

- CÔTE DU RHÔNE DOMAINE DE PEGAU,
CUVÉE LONE 2018 6,50 € 29 €
- CÔTE DU RHÔNE FAMILLE PERRIN RÉSERVE 2018 34 €
- VACQUEYRAS LES CHRISTINS FAMILLE PERRIN 2017 45 €

BOURGOGNE

- MEURSAULT LOUIS LATOUR 2018 69 €
- LES SETILLES - OLIVIER LEFLAIVE 2018 48 €
- MARSANNAY VIEILLE VIGNE- DOMINIQUE LAURENT 2016 48 €
- BOURGOGNE BLANC- FANNY SABRE 2020 48 €
- CHABLIS 1ER CRU - MONTEE DE TONNERRE
OLIVIER LEFLAIVE 2018 68 €
- CHEVALIER MONTRACHET - VINCENT GIRARDIN 2010 490 €

VALLÉE DE LA LOIRE

- VIN DE FRANCE - CLOS DU TUE BOEUF 2019 36 €
- SANCERRE - DOMAINE FRANCOIS CROCHET 2020 50 €

Verre
15 cl

Bouteille
75 cl

36 €

50 €

Vins rosés

BOURGOGNE

- GAMAY -MAISON LOUIS LATOUR 2017 7€ 32 €
- BOURGOGNE FANNY SABRE 2019 48 €
- CHASSAGNE MONTRACHET
MAISON LOUIS LATOUR 2016 69 €
- MEURSAULT MAISON LOUIS LATOUR 2017 69 €
- CHÂTEAU CORTON GRANCEY - LOUIS LATOUR 2017 145 €
- « ROMANÉE ST VIVANT » LES QUATRES JOURNAUX 2012 660 €