

Cocktails

• VIRGIN BO RANCH / MOJITO / COLADA	9€
• SIGNATURE BO RANCH RHUM BLANC, FRAISES, MARACUJA, SIROP DE CANNE, EAU GAZEUSE 20cl	11€
• RED LIPS VODKA, FRAISE, FRAMBOISE, CITON VERT	11€
• ROKU KAMI GIN RAKU, ST GERMAIN, CITRON, SUCRE DE CANNE, ROMARIN 12cl	11€
• SAINT GERMAIN SPRITZ LIQUEUR ST GERMAIN, PROSSECCO, MENTHE	11€
• ELIJAH'S SOUR BOURBON, JUS DE CITRON, BITTER	11€
• WELLERMAN'S RHUM ANANAS-SAFRAN JASMIN, CITRON VERT	13€
• NOIR POISON VODKA, MYRTILLE, POIRE, MELON, CITRON VERT, PAMPLEMOUSSE	13€
• REVITALIZER GIN CITRON-ROMARIN, TONIC, JUS DE CITRON, ROMARIN	13€

	Verre/Bouteille	
• RHUM 4cl		
• BACARDI CARTA BLANCA	8€	80€
• BACARDI CARTA ORO	9,5€	80€
• DIPLOMATICO	16€	130€
• GIN BOMBAY SAPPHIRE 4cl	8€	
• COGNAC H BY HINE VSOP	15€	100€
• GET 27 / GET 31 4cl	8€	
• MENTHE DE MILLY	8€	80€

Eaux & Softs

• PERRIER 33cl	4€
• EVIAN 50cl / 1L	4.5€ / 6€
• SAN PELLEGRINO 50cl / 1L	4.5€ / 6€
• THONON LES BAINS 75cl	7€
• CHATELDON 75cl	9€
• COCA-COLA / ZERO 33cl	4€
• REDBULL 25cl	5€
• SCHWEPES TONIC 25cl	4€
• SCHWEPES AGRUM 25cl	4€
• ORANGINA 25cl	4€
• LIMONADE 25cl	4€
• ICETEA 25cl	4€
• OASIS TROPICAL 25cl	4€
• JUS DE FRUITS PAGO 20cl	4€
• ORANGE, POMME, TOMATE, FRAISE	4€
• CAROTTE CITRON	
• SIROP / DIABOLO 25cl	4€
• BANANE, CASSIS, CERISE, CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, GRENADINE, KIWI, MANGUE, MENTHE, MÛRE, ORGEA, PAMPLEMOUSSE ROSE, PÊCHE	
• SPARLING TEA	7€
• ORGANIC BY RED BULL	5€
• VIVA MATÉ	
• GINGER BEER	
• TONIC WATER	

Bières Pression

	25cl	50cl
• GALLIA CHAMP LIBRE	5€	8€
• AFFLIGEM BLONDE	5€	8€
• MORT SUBITE KRIEK ROUGE	5€	8€
• LAGUNITAS	5€	8€
• MONACO	5,5€	8€
• PICON BIÈRE	5,5€	9€

Bières Bouteilles

• HEINEKEN SANS ALCOOL 33cl	6,5€
• DESPERADOS 33cl	6,5€
• MORT SUBITE BLANCHE 33cl	6,5€
• TELENN DU 33cl	6,5€
• CORONA 35.5cl	6,5€

Apéritifs

	Verre/Bouteille	
• KIR CASSIS/MÛRE/PÊCHE/ FRAMBOISE 12cl	7€	
• KIR ROYAL	13€	
• RICARD 2cl	4€	
• MARTINI ROSSO/BIANCO/DRY 5cl	8€	
• WHISKY 4cl		
• WILLIAM LAWSON	8€	80€
• JACK DANIELS	8,5€	120€
• NIKKA	16€	150€
• VODKA 4cl		
• ERISTOFF	8€	80€
• GREY GOOSE	13€	130€

Boissons Chaudes

• EXPRESSO	2€
• DECAFEINE	2€
• NOISETTE	2€
• DOUBLE EXPRESSO	3€
• CAFE ALLONGE	2€
• CAFE CREME	4€
• CAPPUCCINO	4€
• CHOCOLAT	4€
• THES DAMMAN	4€
• EARL GREY, THE VERT MENTHE, FRUITS ROUGES	
• CEYLAN	
• INFUSIONS DAMMAN	4€
• CAMOMILLE, VERVEINE MENTHE	
• IRISH COFFEE	11€

A partager

- ASSIETTE DE TAPAS 12 PIÈCES 14€
- PLANCHE VEGETALE 15€
- PLANCHE MIXTE 20€
Fromages de la maison Loiseau & charcuteries Iberiques
- MONT D'OR 20€
Pommes grenailles & duo de charcuteries
- BOEUF WAGYU-ANGUS 30€
Affiné 6 mois 80g

Les entrées

-  • CARPACCIO DE BETTERAVES 12€
Tête de moine, graines de courge
-  • FOIE GRAS MAISON 16€
Au porto, chutney de figues & pain aux céréales
-  • RAVIOLES CÈPES-MOZZARELLA 18€
Velouté de potimarron, champignons des bois, graines de courge

Menu enfant

-  Steak & frites maison ou Saumon & pâtes 16€
Pot de glace vanille ou fraise
1 sirop ou 1 jus de fruit

Les plats

-  • BO BURGER, FRITES MAISON 20€
-  • BO BURGER VEGGIE, FRITES MAISON 19€
-  • TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 23€
Préparé, sauce soja sucrée, maïs, Parmigiano Reggiano & frites maison
-  • PÊCHE DU JOUR 25€
Conchiglioni du moment
-  • MILLEFEUILLE DE BOEUF LIMOUSINS 26€
Aumonière de saison, sauce au poivre Sichuan
-  • COCOTTE DE SAINT JACQUES 27€
Gratinées, poireaux, champignons bruns, sauce corail
-  • ENTRECÔTE CHAROLAISE 28€
Sauce bbq & frites maison
-  • SOURIS D'AGNEAU 31€
Haricots tarbais, jus corsé & échalotes confites

Formule déjeuner

Suggestion du chef
Du mercredi au samedi midi 

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

Les desserts

	• ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON LOISEAU	11€
	• MOUSSE CHOCOLAT 66%	8€
	• TARTELETTE FIGUES & NOISETTES	10€
	• TIRAMISU AUX FRUITS EXOTIQUES	10€
	• CAFE GOURMAND	12€
	• COUPE DE GLACE <i>Vanille, Chocolat, Café</i> ou SORBET <i>Fraise, Framboise, Citron</i>	
	1 Boule	3€
	2 Boules	6€
	3 Boules	8€