

• BO RANCH •

Bar & Restaurant

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, CITRON 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€

Bières Pression

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

Bières Bouteilles


• HEINEKEN SANS ALCOOL 33cl	7€
• DESPERADOS 33cl	7€
• MORT SUBITE BLANCHE 33cl	7€
• TELENN DU 33cl	7€
• CORONA 35,5cl	7€
• HOP SESSION IPA 33cl	7€
• SEXAPILS 33cl	7€

Apéritifs

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

• 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	9€	
• MENTHE DE MILLY	9€	80€

Eaux & Softs

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

Boissons Chaudes

• EXPRESSO	2€
• DECAFEINE	2€
• NOISETTE	2€
• DOUBLE EXPRESSO	3€
• CAFE ALLONGE	2€
• CAFE CREME	4€
• CAPPUCINO	4€
• CHOCOLAT	4€
• THE DAMMAN	4€
EARL GREY, THE VERT MENTHE, FRUITS ROUGES, CEYLAN	
• INFUSION DAMMAN	4€
CAMOMILLE, VERNEINE, MENTHE	
• IRISH COFFEE	11€

A partager

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

Les entrées

-  • TRUITE FUMÉE, PAIN PERDU 15€
Crème Wasabi, Combawa, toast
-  • FOIE GRAS MAISON 17€
Au porto, chutney de figes & pain aux céréales
-  • RAVIOLE TARTUFATA 18€
Velouté d'artichaut
-  • CAVIAR D'AQUITAINE 170€
50g, accompagné de blinis

Menu enfant

-  Steak & frites maison 16€
Ou Saumon & pâtes
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 20€
-  • MILLEFEUILLE DE BOEUF LIMOUSIN 26€
Aumônière de saison, sauce au poivre Sichuan
-  • COCOTTE ROYALE 29€
Gambas, Saint Pierre, Saint Jacques, champignons, poireaux, sauce corail
-  • ENTRECÔTE CHAROLAISE 29€
Sauce BBQ & frites maison

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 | 12€ |
|  | • MOUSSE CHOCOLAT 66% | 8€ |
|  | • TARTE AUX POMMES CROUSTILLANTE
Glace vanille | 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€ |