

Cocktails

- VIRGIN BO RANCH / MOJITO / COLADA 9€
- SIGNATURE BO RANCH 11€
RHUM BLANC, FRAISES, MARACUJA, SIROP DE CANNE, EAU GAZEUSE 20cl
- RED LIPS 11€
VODKA, FRAISE, FRAMBOISE, CITRON VERT
- ROKU KAMI 11€
GIN RAKU, ST GERMAIN, CITRON, SUCRE DE CANNE, ROMARIN 12cl
- SAINT GERMAIN SPRITZ 11€
LIQUEUR ST GERMAIN, PROSSECCO, MENTHE
- NÉREIDES 11€
RHUM, CURAÇAO BLEU, ANANAS, MENTHE FRAICHE
- SCARACUJA 11€
TEQUILA REPOSADO JOSE CUERVO, MARACUJA, ANANAS, TRIPLE-SEC
- SHINIGAMI 11€
VODKA JAPONAISE HAKU, LILLET BLANC, CITRON PRÉSSÉ, SIROP DE CERISE
- GOZERIAN 11€
GIN, LILLET BLANC, CITRON VERT, PAMPLEMOUSSE, TONIC, BAIES ROSES
- WELLERMAN'S 13€
RHUM ANANAS-SAFRAN JASMIN, CITRON VERT
- NO-WHERE KING 13€
VODKA INFUSÉE POIRE, JUS DE PAMPLEMOUSSE, CITRON VERT PRÉSSÉ, POIVRE VERT
- REVITALIZER 13€
GIN CITRON-ROMARIN, TONIC, JUS DE CITRON, ROMARIN
- GIDORAH 13€
TEQUILA INFUSÉE PAMPLEMOUSSE, PÊCHE, ANANAS, SUCRE DE CANNE, ORANGE BITTER
- QUETZALCOATL 13€
CACHAÇA, LIQUEUR DE COCO MALIBU, KIWI, CITRON PRÉSSÉ, VIVA MATE
- EPHAÏSTOS 13€
JACK DANIEL'S FIRE, TRIPLE - SEC, GINGER BEER, CIRTON PRÉSSÉ, SUCRE DE CANNE
- **COCKTAIL SUR MESURE SUR DEMANDE**

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€
- SIROP / DIABOLO 25cl 4€
- BANANE, CASSIS, CERISE, CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, GRENADINE, KIWI, MANGUE, MENTHE, MÛRE, ORGEA, PAMPLEMOUSSE ROSE, PÊCHE
- COCA-COLA / ZERO 33cl 4,5€
- SCHWEPPES TONIC 25cl 4,5€
- SCHWEPPES 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
- ORGANIC BY RED BULL  5€
- VIVA MATÉ GINGER BEER TONIC WATER
- REDBULL 25cl 5,5€
- SPARKLING TEA 7€

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
- JAMBON IBERIQUE BELLOTA 75% 25€
48 mois, 80gr

Les plats

-  • BO BURGER, FRITES MAISON 20€
-  • BO BURGER VEGGIE, FRITES MAISON 20€
-  • SAUTÉ DE VEAU CONFIT 22€
Aux abricots & amandes, épices, riz thai
-  • DAURADE ROYALE LABEL ROUGE 26€
Vermicelles de riz, légumes, enoki, shimeji, nage de crustacés au thé fumé
-  • BELLE ENTRECÔTE CHAROLAISE 29€
(300g) Sauce BBQ & frites maison

Les entrées

-  • BRUSCHETTA DE CHÈVRE 10€
Chèvre de la Maison Loiseau, miel & jeunes pousses
-  • DUO DE SAUMON EN TARTARE 13€
Mangue, sucrine
-  • TATAKI DE BOEUF 14€
Pickles de germes de soja, légumes croquants, sauce sésame
-  • FOIE GRAS MAISON 17€
Au porto, chutney de mangue & pain aux céréales
-  • CAVIAR D'AQUITAINE 170€
50g, accompagné de blinis

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€

Menu enfant

-  Steak & frites maison 16€
Ou Saumon & pâtes
1 boule de glace
1 boisson enfant



Les desserts

	• ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON LOISEAU	11€
	• PETIT FONTAINEBLEAU Cerise Amarena, crumble pistache	8€
	• TARTE AUX TROIS CITRONS MERINGUÉE	10€
	• COOKIE MINUTE Chocolat blanc, cranberries, noix de pécan, pistaches	10€
	• PROFITEROLES AU CHOCOLAT Glace vanille bourbon de Madagascar	10€
	• CAFÉ 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€

Boissons Chaudes

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