



# CARTE BAR & RESTAURANT

# “ THE BAR ON FIRE ”



• **BO RANCH.**  
*Bar & Restaurant*

## COCKTAILS

- **SIGNATURE BO RANCH** RHUM BLANC BACARDI, JUS DE FRAISE, JUS DE FRUITS DE LA PASSION & EAU PÉTILLANTE 12€
- **RED LIPS** VODKA GREY-GOOSE, JUS DE FRAISE, CRÈME DE FRAMBOISE & CITRON VERT PRESSÉ 12€
- **GOZERIAN** GIN BULL-DOG, LILLET BLANC, CITRON VERT PRESSÉ, SIROP DE PAMPLEMOUSSE, TONIC & BAIES ROSES 12€
- **WELLERMAN'S** RHUM BRUN BACARDI 4ANS INFUSÉ ANANAS-SAFRAN, JASMIN, CITRON VERT PRESSÉ & SUCRE DE CANNE 12€
- **REVITALIZER** GIN BOMBAY ORIGINAL INFUSÉ CITRON-ROMARIN, TONIC, CITRON PRESSÉ & ROMARIN 12€
- **QUETZALCOALT** CACHAÇA AGUACANA, LIQUEUR DE COCO MALIBU, SIROP DE KIWI, CITRON PRESSÉ & VIVA MATE 12€
- **MOJITO** RHUM BRUN BACARDI, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT PRESSÉ, EAU PÉTILLANTE & ANGOSTURA BITTER 12€
- **SPRITZ** APÉROL, EAU PÉTILLANTE & PROSECCO SARTORI 12€
- **SAINT GERMAIN SPRITZ** LIQUEUR DE SUREAU ST GERMAIN, EAU PÉTILLANTE, PROSECCO SARTORI, MENTHE FRAÎCHE & CITRON 12€
- **PINA COLADA** RHUM AGRICOLE 3-RIVIÈRES, JUS D'ANANAS & CRÈME DE NOIX DE COCO 12€
- **MOSCOW MULE** VODKA ERISTOFF BRUT, GINGER BEER, CITRON VERT PRESSÉ & SUCRE DE CANNE 12€
- **SEX ON THE BEACH** VODKA ERISTOFF BRUT, JUS D'ANANAS, CRÈME DE PÊCHE, CRÈME DE FRAMBOISE & JUS DE CRANBERRY 12€
- **TEQUILA SUNRISE** ETEQUILA CAMINO, JUS D'ORANGE & SIROP DE GRENADINE 12€
- **NEGRONI** GIN BOMBAY SAPPHIRE, MARTINI ROUGE ROSSO & CAMPARI 12€
- **COCKTAIL SUR MESURE** 15€

## VIRGIN COCKTAILS

- **VIRGIN BO RANCH** NOLOW WHITE (GENIÈVRE, GINGEMBRE, CITRON, MENTHE), JUS DE FRAISE, JUS DE FRUITS DE LA PASSION, EAU PÉTILLANTE & MENTHE FRAÎCHE 10€
- **VIRGIN MOJITO** NOLOW WHITE (GENIÈVRE, GINGEMBRE, CITRON, MENTHE), MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT PRESSÉ, SUCRE DE CANNE & EAU PÉTILLANTE 10€
- **VIRGIN SPRITZ** MARTINI VIBRANTE, EAU PÉTILLANTE & PÉTILLANT SANS ALCOOL 10€
- **VIRGIN COSMO** MARTINI FLOREALE, JUS DE CRANBERRY, CITRON VERT PRESSÉ & SUCRE DE CANNE 10€
- **VIRGIN COLADA** CRÈME DE NOIX DE COCO & JUS D'ANANAS 10€

# APÉRITIFS

- KIR CASSIS / MÛRE / PÊCHE / FRAMBOISE / VIOLETTE 12cl 7€
- KIR ROYAL 12cl 13€
- RICARD 2cl 4€
- MARTINI ROSSO/BIANCO/DRY 5cl 8€
- AMERICANO 11€

# BIÈRES PRESSION & BOUTEILLES


- |                     | 25cl | 50cl |                    |    |
|---------------------|------|------|--------------------|----|
| • GALLIA BLONDE     | 5,5€ | 9€   | • DESPERADOS 33cl  | 7€ |
| • AFFLIGEM BLONDE   | 5,5€ | 9€   | • MORT SUBITE 33cl | 7€ |
| • MORT SUBITE ROUGE | 5,5€ | 9€   | • CORONA 33cl      | 7€ |
| • IPA LAGUNITAS     | 5,5€ | 9€   | • HEINEKEN SANS    | 7€ |
| • MONACO / PANACHÉ  | 5,5€ | 9€   | ALCOOL 33cl        |    |
| • PICON BIÈRE       | 5,5€ | 9€   |                    |    |

# SPIRITUEUX

- |                           | Verre | Bouteille |
|---------------------------|-------|-----------|
| • 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€   | 150€      |
| • GIN BOMBAY SAPPHIRE 4cl | 8€    | 100€      |
| • COGNAC H BY HINE VSOP   | 15€   | 100€      |
| • GET 27 / GET 31 4cl     | 9€    | 80€       |
| • MENTHE DE MILLY         | 9€    | 80€       |



# EAUX & SOFTS

- PERRIER 33cl 4,5€
- EVIAN 50cl / IL 4,5€ / 6€
- VITTEL 50cl / IL 4,5€ / 6€
- SAN PELLEGRINO 50cl / IL 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, ORGEAT, VIOLETTE, PÊCHE, PAMPLEMOUSSE
- COCA-COLA / ZERO 33cl 4,5€
- SCHWEPPES AGRUM 25cl 4,5€
- ORANGINA 25cl 4,5€
- LIMONADE 25cl 4,5€
- FUZETEA 4,5€
- OASIS TROPICAL 33cl 4,5€
- JUS DE FRUITS PAGO 20cl 4,5€  
ORANGE, POMME, TOMATE, FRAISE, ABRICOT, ACE
- REDBULL 25cl 5€
- ORGANIC BY RED BULL VIVA MATÉ / GINGER BEER / TONIC WATER 5,5€ 
- REDBULL RED EDITION PASTÈQUE 5,5€

# BOISSONS CHAUDES

- EXPRESSO / DECAFEINE / NOISETTE / CAFE ALLONGÉ 2€
- DOUBLE EXPRESSO 3€
- CAFE CRÈME 4€
- CAPPUCINO 4€
- CHOCOLAT 4€
- THÉ DAMMAN 4€  
EARL GREY, THE VERT MENTHE, FRUITS ROUGES, CEYLAN
- INFUSION DAMMAN 4€  
CAMOMILLE, VERVEINE, MENTHE
- IRISH COFFEE 11€



# A PARTAGER

- **FRITURES GOURMANDES** 14€  
Croquez dans une explosion de saveurs croustillantes !
- **LA PLANCHE DU JARDIN** 15€  
Un festin végétal coloré pour les amateurs de verdure
- **LA PLANCHE FUSION** 20€  
L'union parfaite entre charcuterie ibérique & fromages de la Maison Loiseau
- **LA COCOTTE MONTAGNARDE** 20€  
Fromage fondu de la Maison Loiseau, Serrano et pommes grenailles fondantes
- **BELLOTA 75%, 80g** 25€

# LES ENTRÉES

- **DÉLICE TRUFFÉ & VELOUTÉ CÉLESTE** 12€  
Velouté de panais envoûtant, ravioles à la truffe & copeaux de Parmigiano Regiano
- **EQUILIBRE & SAVEURS** 12€  
Duo de Saumon & quinoa à la menthe, mangue exotique, citron

## Formule déjeuner

*Suggestion du chef Du mercredi au samedi midi*

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



# LES PLATS

-   • **SAVOUREUX TRIO** 17€  
Une salade harmonieuse avec Fourme d'Ambert, viande séchée & pommes
-   • **CROQUANTE TENTATION** 18€  
Délicate salade de Gambas Panko croustillantes accompagnées du croquant chou chinois
-   • **L'IRRÉSISTIBLE BO BURGER** 20€  
Un chef-d'œuvre entre deux pains, sauce fumée, frites maison
-   • **SUCCOMBEZ AU BO BURGER VERSION VEGGIE** 20€  
Un plaisir végétal avec ses frites maison
-   • **VOLAILE D'AUTOMNE \*** 25€  
Suprême de volaille, sauce champignons des sous-bois, blé ancestral caramélisé au miel et Calvados
-   • **HARMONIE MARINE** 25€  
Dos de cabillaud lardé, émulsion de butternut, croustillantes chips de chou kale & cocotte de linguine
-   • **ÉLEGANCE BOVINE \*** 29€  
Noix d'entrecôte fondante, frites maison dorées à souhait & sauce au Brie de Melun
-   • **MAGRET MIEL-SÉSAME** 29€  
Magret de canard miel-sésame laqué à la perfection, millefeuille de pommes de terre confits & légumes glacés

# LES DESSERTS

- 
-   • **DÉLICE FROMAGER DE LA MAISON LOISEAU** 11€  
Une sélection raffinée de fromages affinés à savourer !
  -  • **DIVIN CHOCOLAT MARBRÉ** 10€  
Mousse chocolat Extra bitter & chantilly, un plaisir irrésistible ...
  -  • **VOYAGE TROPICAL** 10€  
Brioche perdue, coco, ananas poêlé, glace & crème anglaise pinacolada
  -   • **LE CHARME EXOTIQUE DU PETIT FONTAINEBLEAU & SON MYSTÈRE MERINGUÉ** 10€  
Une explosion de saveurs sucrées à savourer
  -  • **HARMONIE GOURMANDE** 10€  
Paires caramélisées, noix de Pécan et sablés bretons dans une coupe divine
  -  • **LA GÉNÉREUSE CREME BRULÉE XXL** 10€  
Plongez votre cuillère dans cette douce crème onctueuse et laissez-vous séduire par sa texture veloutée et son caramel croustillant
  -  • **CAFÉ GOURMAND** 12€
  - **COUPE DE GLACE** *Vanille, Chocolat, Café*  
ou **SORBET** *Fraise, Framboise, Citron*
    - 1 Boule 3€
    - 2 Boules 6€
    - 3 Boules 8€

“  
**KIDS**  
**FRIENDLY**  
”

# MENU ENFANT

UN RÉGAL POUR LES JEUNES GOURMETS EN HERBE

**“J’ai soif”**

*Sirop à l’eau ou Jus de fruits ou Oasis*



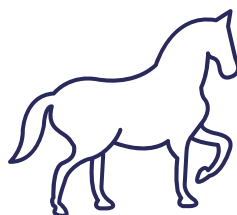
**“J’ai faim”**

Le classique Steak  
accompagné de frites croustillantes  
ou Les indispensables pâtes au saumon

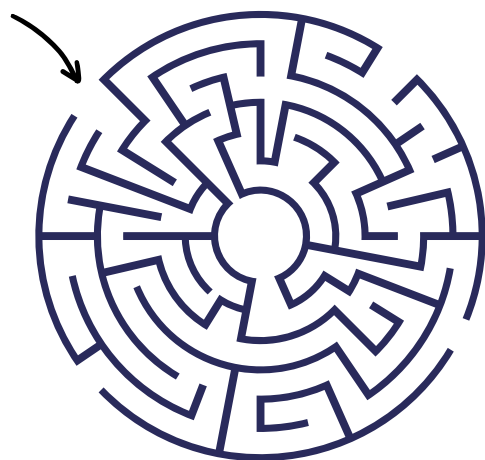


**“J’veux un dessert”**

*Petit pot de glace*



Aide le cheval à  
retrouver son pré.



Colorie le ranch.



• **BO RANCH.**  
*Bar & Restaurant*

Menu -12 ans 16€ • Supplément de 5€/enfant pour dîner devant le show dans l’Arène de Compétition vendredi 13 & samedi 14 octobre à 19h.  
Liste des allergènes disponible au comptoir. Prix net TTC service inclus. La maison n’accepte pas les chèques.



# VINS BLANCS

“  
WHITE  
WINE  
”



• BO RANCH •  
*Bar & Restaurant*

## ALSACE

- RIESLING, CUVÉE ANNE, BENOIT LICHTLÉ 2019

Verre 12,5cl  
Bouteille 75cl

43€

## BORDEAUX

- PESSAC LÉOGNAN CHÂTEAU HAUT-LAGRANGE, 2018
- SAUTERNE, CHÂTEAU SUDUIRAUT 2002
- CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE 2014

75€

120€

175€

## VALLÉE DU RHÔNE

- SAINT-JOSEPH BLANC, STEPHANE MONTEZ, 2020
- SAINT-PERAY, LE HAUT CHAMBLARD, M. CHAPOUTIER, 2020
- CONDRIEU, STEPHANE MONTEZ, 2020

75€

80€

120€

## JURA

- ARBOIS, SAVAGNIN, RIJCKAERT, 2019

49€

## BOURGOGNE

- CÔTES SALINE, DOMAINE GUEGUEN, 2020
- CHABLIS, DOMAINE GUEGUEN, 2022
- MÂCON CHARNAY-LES-MÂCON, N.FERRAND, 2021
- CHABLIS, DOMAINE GUEGUEN, 2021, MAGNUM 150 CL
- SAINT-VÉРАН, NADINE FERRAND, 2021
- CHABLIS 1er Cru, VAILLONS, D. MILCENT, 2020
- HAUTES CÔTES DE BEAUNE, DOMAINE JF BOUTHENET, 2020
- POUILLY-FUISSE, VIEILLES VIGNES, RIJCKAERT, 2019
- CHABLIS 1er CRU, VAUCOUPINS, D. MILCENT, 2020
- MACON VINZELLES, LA SOUFRANDIERE, LE CLOS DU GRAND PÈRE, 2020
- POUILLY VINZELLES, LA SOUFRANDIERE, LES LONGEAYS, 2019
- POUILLY FUISSE, LA SOUFRANDIERE, EN CHATENAY ZEN, 2019
- PULIGNY MONTRACHET, LOUIS LATOUR, 2020
- MEURSAULT, LOUIS LATOUR, 2018
- MEURSAULT, LES MEIX CHAUAUX, GENOT BOULANGER, 2018
- MEURSAULT, PIERRE MATROT, 2018
- PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU, LA GARENNE, G. BOULANGER, 2016
- CHEVALIER MONTRACHET, VINCENT GIRARDIN, 2011

38€

9€ 46€

10€ 47€

90€

50€

59€

59€

65€

70€

75€

90€

95€

110€

120€

130€

130€

200€

750€

## VALLÉE DE LA LOIRE

- POUILLY-FUMÉ, MAISON LISPAUL, 2021
- SANCERRE, CÔTE DE MARLOUP, B. FLEURIET & FILS, 2019, BIO
- SANCERRE, LE TOURNEBRIDE, VINCENT GAUDRY, 2020, BIODYNAMIE

8€ 36€

47€

50€

# “ RED WINE ”



## VINS ROUGES

	Verre 12,5cl	Bouteille 75cl
<b>BOURGOGNE</b>		
• COULANGES LA VINEUSE, CLOS DU ROI, 2021		36€
• HAUTES-CÔTES DE BEAUNE, DOMAINE JF. BOUTHENET, 2022	12€	59€
• SAVIGNY LES BEAUNES, NOELLAT, 2018		90€
• VOSNES-ROMANÉE, DAVID DUBAND, 2020		140€
• CHÂTEAU CORTON GRANCEY, LOUIS LATOUR, 2017		200€
• GEVRAY CHAMBERTIN, 2019		316€
• ROMANEE ST VIVANT, LES QUATRE JOURNEAUX, 2012		850€
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>		
• SAUMUR BAGATELLE, MANOIR DE LA TÊTE ROUGE, 2021, BIODYNAMIE		38€
• SANCERRE, TRADITION, BERNARD FLEURIET, 2022		48€
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
• CÔTE DU RHÔNE, BELLERUCHE, CHAPOUTIER, 2022	8€	31€
• CROZES-HERMITAGE, LES MEYSONNIERS, CHAPOUTIER, 2021		46€
• JULIENAS LES CAPITANS, TRENEL, CHAPOUTIER, 2019		54€
• CHATEAUNEUF DU PAPE, CUVÉE DA CAPO, DOMAINE DE PEGAU, 2015		650€
<b>SUD - SUD OUEST</b>		
• BANYULS, CHAPOUTIER, 1991, 1/2 BOUTEILLE		35€
• PIC SAINT LOUP, APANAGE, UMA, 2020		47€
• CÔTES CATALANES, VIELLES VIGNES DOMAINE GAUBY, 2019		98€
<b>ITALIE</b>		
• BAROLO, FAMIGLIA COSSETTI, 2017		110€
<b>BORDEAUX</b>		
• CHÂTEAU COULONGE, 2020, BIO		32€
• LUSSAC ST-ÉMILION, CHÂTEAU DE TABUTEAU, 2021	8€	34€
• GRAVES, CHATEAU PONTET LA GRAVIÈRE, 2020		36€
• MEDOC CRU BOURGEOIS, CHÂTEAU NOAILLAC, 2016		44€
• SAINT ESTEPHE, L'HÉRITIER DE TOUR DES TERMES, 2019		59€
• PESSAC-LEOGNAN, ESPRIT DE CHEVALIER, 2017		75€
• SAINT-EMILION, CHATEAU GRAND CORBIN, 2018		85€
• SAINT JULIEN SARGET DE GRUAUD LAROSE, 2014		86€
• SAINT-EMILION, PETIT FIGEAC, 2014		100€
• SAINT-EMILION, CHATEAU FIGEAC 2011, 1/2 BOUTEILLE		125€
• POMEROL, CHATEAU BEAUREGARD, 2017, BIO		130€
• MARGAUX, CANTENAC BROWN, 2018		130€
• MARGAUX, CHATEAU FERRIERE, 3 ÈME GRAND CRU CLASSÉ, 2009		150€
• SAINT-EMILION, CHATEAU CANON LA GAFFELIERE, 1er GD CRU CLASSÉ, 2017, BIO		200€
• SAINT-EMILION, CHATEAU FIGEAC, 2011		350€
• SAINT-EMILION, CHATEAU FIGEAC, 2014		350€
• SAINT-EMILION, CHATEAU PAVIE 1er GRAND CRU CLASSÉ « A », 2000		1700€
• CHATEAU MARGAUX 1er GRAND CRU CLASSÉ, 2005		1800€

# “ WINE BAR ”

## CHAMPAGNES

- CHARLES DE BONAN, BRUT
- EPC BLANC DE BLANC
- BOLLINGER SPECIAL CUVÉE
- RUINART BLANC DE BLANC
- DOM PERIGNON BRUT 2012
- CRISTAL 2012, LOUIS ROEDERER
- SALON 2007

Verre 12,5cl	Bouteille 75cl
15€	
	75€
	135€
	210€
	390€
	450€
	800€

## VINS ROSÉS

- LA BULLE DE LACOSTE, ROSÉ EXTRA BRUT
- BANDOL, L'IRREDUCTIBLE, DOMAINE DE LA BEGUDE, 2020, BIO
- CHÂTEAU MINUTY, ROSE ET OR, 2021
- CHÂTEAU MINUTY, ROSE ET OR, 2021, MAGNUM 150 CL

12€	49€
	60€
	65€
	140€

## VINS SANS ALCOOL

- FRENCH BLOOM ROSÉ PETILLANT SANS SALCOOL 75 CL

75€

