

A warm, rustic interior scene. The background features a wall of vertical wood planks. On the left, a wooden shelf holds several small potted plants. In the center, a fireplace is visible, with a framed picture of a winter scene hanging on the wall to its right. In the foreground, a wooden table holds a lit candle in a glass holder, a glass jar filled with nuts, a small potted plant in a woven basket, and a dark, textured object. The overall atmosphere is cozy and inviting.

CARTE BAR & RESTAURANT DES PLATS D'HIVER RÉCONFORTANTS

“ 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
ALCOOL 33cl | 7€ |
| • MONACO / PANACHÉ | 5,5€ | 9€ | | |
| • 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 / DÉCAFÉINÉ / NOISETTE / CAFÉ ALLONGÉ 2€
- DOUBLE EXPRESSO 3€
- CAFÉ 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€



À 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€
Mont d'Or fondu de la Maison Loiseau, Serrano & 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
- 📍  • **DÉLICATESSE HIVERNALE** 15€
Terrine de foie gras maison, chutney de saison & toasts croustillants aux graines

Formule déjeuner

Suggestion du chef Du mercredi au vendredi midi

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

LES PLATS

-   • **SALADE D'HIVER RAFFINÉE** 18€
Salade réconfortante d'hiver & sa brique de chèvre croustillante
-   • **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
-   • **VOLAILLE D'HIVER** 25€
Suprême de volaille, sauce champignons des sous-bois, blé ancestral caramélisé au miel & Calvados
-   • **SAVEUR DE LA MER** 25€
Filet de Bar, légumes au soja, champignons shimeji, enoki & nage de crustacés
-   • **FESTIN HIVERNAL** 25€
Duo de canard à l'orange & patate douce façon parmentier
-   • **ÉLÉGANCE BOVINE** 29€
Noix d'entrecôte fondante, frites maison dorées à souhait & sauce au Brie de Melun
-   • **TRÉSOR TRUFFÉ** 32€
Pâtes à la truffe fraîche & son émulsion de parmesan de la Maison Loiseau

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 & sablés bretons dans une coupe divine
 -  • **LA GÉNÉREUSE CRÈME BRULÉE XXL** 10€
Plongez votre cuillère dans cette douce crème onctueuse et laissez-vous séduire par sa texture veloutée & 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

”



• BO RANCH •
Bar & Restaurant

MENU ENFANT

UN RÉGAL POUR LES JEUNES GOURMETS EN HERBE

“J’ai soif”

Sirop à l’eau ou Jus de fruits ou Oasis



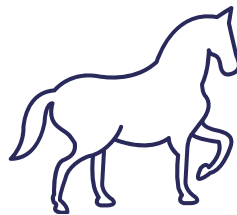
“J’ai faim”

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

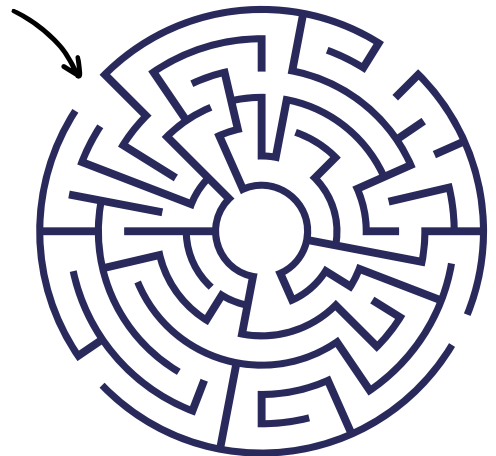


“J’veux un dessert”

Petit pot de glace



Aide le cheval à
retrouver son pré.



Colorie le ranch.



Menu -12 ans 16€

Liste des allergènes disponible au comptoir. Prix net TTC service inclus. La maison n’accepte pas les chèques.

“ RED WINE ”



VINS ROUGES

	Verre 12,5cl	Bouteille 75cl
BOURGOGNE		
• COULANGES LA VINEUSE, CLOS DU ROI, 2021		36€
• HAUTES-CÔTES DE BEAUNE, DOMAINE JF. BOUTHENET, 2022	12€	59€
• SAVIGNY LES BEAUNES, NOELLAT, 2018		90€
• CHÂTEAU CORTON GRANCEY, LOUIS LATOUR, 2017		200€
• GEVRAY CHAMBERTIN, 2019		316€
VALLÉE DE LA LOIRE		
• SANCERRE, TRADITION, BERNARD FLEURIET, 2022		48€
VALLÉE DU RHÔNE		
• 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€
SUD - SUD OUEST		
• BANYULS, CHAPOUTIER, 1991, 1/2 BOUTEILLE		35€
• PIC SAINT LOUP, APANAGE, UMA, 2020		47€
• CÔTES CATALANES, VIELLES VIGNES DOMAINE GAUBY, 2019		98€
ITALIE		
• BAROLO, FAMIGLIA COSSETTI, 2017		110€
BORDEAUX		
• 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€
• 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€

VINS BLANCS

“
WHITE
WINE
”



Verre 12,5cl
Bouteille 75cl

BORDEAUX

- PESSAC LÉOGNAN CHÂTEAU HAUT-LAGRANGE, 2018 75€
- SAUTERNE, CHÂTEAU SUDUIRAUT 2002 120€
- CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE 2014 175€

VALLÉE DU RHÔNE

- SAINT-PERAY, LE HAUT CHAMBLARD, M. CHAPOUTIER, 2020 80€
- CONDRIEU, STEPHANE MONTEZ, 2020 120€

JURA

- ARBOIS, SAVAGNIN, RIJCKAERT, 2019 49€

BOURGOGNE

- CHABLIS, DOMAINE GUEGUEN, 2022 10€ 46€
- CHABLIS, DOMAINE GUEGUEN, 2021, MAGNUM 150 CL 90€
- POUILLY-FUISSE, VIEILLES VIGNES, RIJCKAERT, 2019 65€
- MACON VINZELLES, LA SOUFRANDIERE, LE CLOS DU GRAND PÈRE, 2020 75€
- POUILLY VINZELLES, LA SOUFRANDIERE, LES LONGEAYS, 2019 90€
- POUILLY FUISSE, LA SOUFRANDIERE, EN CHATENAY ZEN, 2019 95€
- PULIGNY MONTRACHET, LOUIS LATOUR, 2020 110€
- MEURSAULT, LOUIS LATOUR, 2018 120€
- MEURSAULT, LES MEIX CHAUAUX, GENOT BOULANGER, 2018 130€
- MEURSAULT, PIERRE MATROT, 2018 130€
- PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU, LA GARENNE, G. BOULANGER, 2016 200€
- CHEVALIER MONTRACHET, VINCENT GIRARDIN, 2011 750€

VALLÉE DE LA LOIRE

- POUILLY-FUMÉ, MAISON LISPAUL, 2021 8€ 36€
- SANCERRE, CÔTE DE MARLOUP, B. FLEURIET & FILS, 2019, BIO 47€

“ WINE BAR ”



CHAMPAGNES

	Verre 12,5cl	Bouteille 75cl
• CHARLES DE BONAN, BRUT	15€	
• EPC BLANC DE BLANC		75€
• BOLLINGER SPECIAL CUVÉE		135€
• RUINART, BRUT		180€
• RUINART BLANC DE BLANC		210€
• DOM PERIGNON BRUT 2012		390€
• CRISTAL 2012, LOUIS ROEDERER		450€
• SALON 2007		800€

VINS ROSÉS

• LA BULLE DE LACOSTE, ROSÉ EXTRA BRUT	12€	49€
• BANDOL, L'IRRREDUCTIBLE, DOMAINE DE LA BEGUDE, 2020, BIO		60€
• CHÂTEAU MINUTY, ROSE ET OR, 2021		65€
• CHÂTEAU MINUTY, ROSE ET OR, 2021, MAGNUM 150 CL		140€

VINS SANS ALCOOL

• FRENCH BLOOM ROSÉ PETILLANT SANS ALCOOL 75 CL		75€
---	--	-----