CARTE BAR & RESTAURANT

DES PLATS RAFFINÉS & GOURMANDS

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€
• AFFLIGEM BLONDE	5,5€	9€
• MORT SUBITE ROUGE	5,5€	9€
• IPA LAGUNITAS	5,5€	9€
• MONACO / PANACHÉ	5,5€	9€
• PICON BIÈRE	5,5€	9€

- DESPERADOS 33cl 7€
- MORT SUBITE 33cl 7€
- CORONA 33cl 7€
- HEINEKEN SANS ALCOOL 33cl 7€

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€
- CAPPUCCINO — 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 FRAÎCHEUR** 12€
  Tartare de Saint-Jacques sublimé par le croquant de la noisette torréfiée, accompagné de roquette fraiche & une touche d'huile de sesame
- **DÉLICATESSE DE FOIE GRAS** 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€

Des plats faits maison, avec amour Home Made with Love
Nous nous engageons à vous offrir des plats contenant au moins un produit local
Liste des allergènes disponible au comptoir. Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques. Allergen list available at the counter. Price includes VAT and service charge. We do not accept checks.

LES PLATS

- **SALADE GOURMANDE DE SAISON** — 18€
  Salade raffinée & 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

- **LE BURGER 2.0** — 22€
  Savourez l'alliance parfaite de la bûche de chèvre fondante & du bacon croustillant, de la compotée d'oignons & des frites maison dans ce burger gourmand

- **SAVEUR DE LA MER** — 25€
  Filet de Bar, légumes au soja, champignons shimeji, enoki & nage de crustacés

- **MAGRET SUCRÉ-SALÉ** — 26€
  Magret de canard miel-balsamique laqué à la perfection, churros de patate douce & navets glacés

- **MÉLODIE ORIENTALE D'AGNEAU** — 27€
  Tendre souris d'agneau parfumée aux épices douces, polenta croustillante & petits légumes frais

- **SECRET D'ARTICHAUT TRUFFÉ** — 29€
  Délice truffé en robe de ravioles maison & délicate émulsion du Chef

- **ÉLÉGANCE BOVINE** — 29€
  Noix d'entrecôte fondante, frites maison dorées à souhait & sauce au Brie de Melun

Des plats faits maison, avec amour Home Made with Love
Nous nous engageons à vous offrir des plats contenant au moins un produit local
Liste des allergènes disponible au comptoir. Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques. Allergen list available at the counter. Price includes VAT and service charge. We do not accept checks.

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

- **DOUX SOUVENIR D'ENFANCE** — 10€
  Retombez en enfance avec notre savoureux cookie maison cacahuètes, pépites de chocolat lait caramel, et sa généreuse boule de glace vanille bourbon fondante

- **HARMONIE GOURMANDE** — 10€
  Poires caramélisées, noix de Pécan & sablés bretons dans une coupe divine

- **CAFÉ TRÈS GOURMAND** — 12€

- **COUPE DE GLACE** *Vanille, Chocolat, Café*
  ou SORBET *Fraise, Framboise, Citron*

1 Boule	3€
2 Boules	6€
3 Boules	8€

Des plats faits maison, avec amour Home Made with Love
Nous nous engageons à vous offrir des plats contenant au moins un produit local
Liste des allergènes disponible au comptoir. Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques. Allergen list available at the counter. Price includes VAT and service charge. We do not accept checks.

MENU ENFANT

UN RÉGAL POUR LES JEUNES GOURMETS EN HERBE

“J’ai soif”

Sirop à l’eau ou Jus de fruits ou Oasis

★ ★ ★

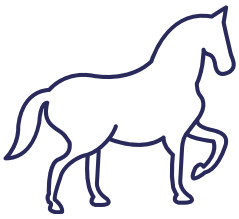
“J’ai faim”

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

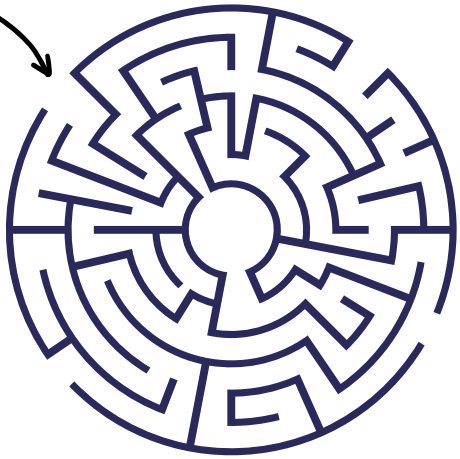
★ ★ ★

” J’veux un dessert”

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.

VINS D'EXCEPTION AU VERRE

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
SAINT JULIEN, SARGET DE GRUAUD LAROSE, 2014	**14€**	**78€**

Ce vin prestigieux de Saint-Julien se caractérise par sa robe rouge profonde et ses arômes subtils de fruits rouges, d'épices et de boisé. En bouche, sa structure élégante et ses tanins soyeux offrent une expérience gustative raffinée, avec une longue finale fruitée. Ce vin est idéal pour accompagner les plats de viande ou de fromage. Il est considéré comme un joyau bordelais et ravira les amateurs de grands vins.

BAROLO, FAMIGLIA COSSETTI, 2017	**16€**	**89€**

Découvrez le Barolo millésime 2017, un vin captivant. Sa robe rouge intense dévoile des arômes complexes de fruits mûrs, de roses et d'épices. Sa structure puissante et ses tanins veloutés vous offrent une expérience italienne authentique. Accordez-le avec des plats de pâtes aux truffes ou de la volaille pour une expérience gustative inoubliable.

CHÂTEAU CORTON GRANCEY LOUIS LATOUR, 2017	**25€**	**150€**

Vivez l'élégance à la française avec ce Château Corton Grancey Louis Latour millésime 2017. Ses arômes délicats de fruits rouges, sa structure raffinée et sa longue finale soyeuse reflètent le terroir bourguignon. Accompagnez-le d'un canard, d'une viande grillée ou tout simplement d'une assiette de fromage pour une combinaison parfaite de saveurs.

SAINT-EMILION, CHÂTEAU FIGEAC, 2014	**39€**	**235€**

Savourez la finesse et la complexité du Château Figeac, un Saint-Emilion millésime 2014. Avec ses arômes de fruits noirs, de réglisse et de notes boisées, ses tanins souples et sa finale persistante, chaque gorgée offre une expérience inoubliable. Accompagnez-le d'une entrecôte ou d'une volaille pour une harmonie parfaite.

VINS D'EXCEPTION AU VERRE

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
MEURSAULT, PIERRE MATROT, 2018	**16€**	**96€**

Plongez dans l'univers aromatique et raffiné du Meursault, Pierre Matrot millésime 2018. Ce vin offre des arômes délicats de fruits à chair blanche, d'amandes grillées et de beurre, soutenus par une fraîcheur remarquable. Accompagnez-le d'un poisson tel qu'un filet de bar pour une expérience gustative exceptionnelle.

SAUTERNE, CHÂTEAU SUDUIRAUT 2002	**16€**	**98€**

Découvrez la richesse et la douceur du Château Suduiraut, un Sauterne millésime 2002. Ce vin liquoreux offre des arômes envoûtants de fruits exotiques, de miel et d'épices, créant une expérience sensorielle intense. Accompagnez-le d'un foie gras ou d'un dessert aux fruits exotiques pour une combinaison exquise.

PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU, LA GARENNE, G. BOULANGER 2016	**24€**	**144€**

Vivez l'élégance et la finesse du Puligny Montrachet 1er Cru, La Garenne, G. Boulanger millésime 2016. Ce vin offre des arômes floraux, de fruits à chair blanche et une subtile minéralité, créant une expérience gustative d'une rare intensité. Accompagnez-le d'un poisson ou d'une volaille pour une combinaison parfaite de saveurs.

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE 2014	**29€**	**174€**

Découvrez l'expression parfaite du terroir de Pessac-Léognan avec le Château Smith Haut Lafitte millésime 2014. Ce vin offre des arômes complexes de fruits noirs, d'épices et de bois, avec une texture soyeuse et une finale persistante. Accompagnez-le d'une volaille ou d'une assiette de fromage pour une harmonie parfaite.

VINS ROUGES

	Verre 12,5cl	Bouteille 75cl
BOURGOGNE		
• COULANGES LA VINEUSE, CLOS DU ROI, 2021		36€
• HAUTES-CÔTES DE BEAUNE, DOMAINE JF. BOUTHENET, 2022	11€	59€
• SAVIGNY LES BEAUNES, NOELLAT, 2018		79€
• CHÂTEAU CORTON GRANCEY, LOUIS LATOUR, 2017	25€	150€
• GEVRAY CHAMBERTIN, 2019		290€
• ROMANEE ST VIVANT, LES QUATRES JOURNEAUX, 2012		620€
VALLÉE DE LA LOIRE		
• SANCERRE, TRADITION, BERNARD FLEURIET, 2022		39€
VALLÉE DU RHÔNE		
• CÔTE DU RHÔNE, BELLERUCHE, CHAPOUTIER, 2022	8€	31€
• CROZES-HERMITAGE, LES MEYSONNIERS, CHAPOUTIER, 2021		46€
• JULIENAS LES CAPITANS, TRENEL, CHAPOUTIER, 2019		49€
• CHATEAUNEUF DU PAPE, CUVEE DA CAPO, DOMAINE DE PEGAU, 2015		575€
SUD - SUD OUEST		
• BANYULS, CHAPOUTIER, 1991, 1/2 BOUTEILLE		25€
• PIC SAINT LOUP, APANAGE, UMA, 2020		36€
• CÔTES CATALANES, VIELLES VIGNES DOMAINE GAUBY, 2019		89€
ITALIE		
• BAROLO, FAMIGLIA COSSETTI, 2017	16€	89€
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		66€
• SAINT-EMILION, CHATEAU GRAND CORBIN, 2018		69€
• SAINT JULIEN SARGET DE GRUAUD LAROSE, 2014	14€	78€
• SAINT-EMILION, PETIT FIGEAC, 2014		95€
• SAINT-EMILION, CHATEAU FIGEAC 2011, 1/2 BOUTEILLE		109€
• SAINT-EMILION, CHATEAU CANON LA GAFFELIERE, 1er GD CRU CLASSÉ, 2017, BIO		179€
• SAINT-EMILION, CHATEAU FIGEAC, 2011		235€
• SAINT-EMILION, CHATEAU FIGEAC, 2014	39€	235€
• SAINT-EMILION, CHATEAU PAVIE 1er GRAND CRU CLASSÉ « A », 2000		1700€
• CHATEAU MARGAUX 1ER GRAND CRU CLASSÉ, 2005		1800€

VINS BLANCS

	Verre 12,5cl	Bouteille 75cl
BORDEAUX		
• PESSAC LÉOGNAN CHÂTEAU HAUT-LAGRANGE, 2018		65€
• SAUTERNE, CHÂTEAU SUDUIRAUT 2002	16€	98€
• CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE 2014	29€	174€
VALLÉE DU RHÔNE		
• FAMILLE PERRIN VACQUEYRAS LES CHRISTINS 2017		45€
• SAINT-PERAY, LE HAUT CHAMBLARD, M. CHAPOUTIER, 2020		59€
• CONDRIEU, STEPHANE MONTEZ, 2020		68€
JURA		
• ARBOIS, SAVAGNIN, RIJCKAERT, 2019		35€
BOURGOGNE		
• CHABLIS, DOMAINE GUEGUEN, 2022	10€	46€
• CHABLIS, DOMAINE GUEGUEN, 2021, MAGNUM 150 CL		90€
• POUILLY-FUISSE, VIEILLES VIGNES, RIJCKAERT, 2019		59€
• MACON VINZELLES, LA SOUFRANDIERE, LE CLOS DU GRAND PÈRE, 2020		65€
• POUILLY VINZELLES, LA SOUFRANDIERE, LES LONGEAYS, 2019		79€
• POUILLY FUISSE, LA SOUFRANDIERE, EN CHATENAY ZEN, 2019		76€
• PULIGNY MONTRACHET, LOUIS LATOUR, 2020		95€
• MEURSAULT, LES MEIX CHAVAUX,GENOT BOULANGER, 2018		98€
• MEURSAULT, PIERRE MATROT, 2018	16€	96€
• PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU, LA GARENNE, G. BOULANGER, 2016	24€	144€
• 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		42€

CHAMPAGNES

	Vin au verre 12,5cl	Bouteille 75cl
• CHARLES DE BONAN, BRUT	12€	
• EPC BLANC DE BLANC		75€
• RUINART, BRUT		89€
• BOLLINGER SPECIAL CUVÉE		135€
• RUINART BLANC DE BLANC		190€
• MAGNUM DEUTZ		240€
• MAGNUM BOLLINGER SPECIAL CUVÉE		290€
• DOM PERIGNON BRUT 2012		390€
• CRISTAL 2012, LOUIS ROEDERER		450€
• SALON 2007		1400€

VINS ROSÉS

• LA BULLE DE LACOSTE, ROSÉ EXTRA BRUT	10€	49€
• 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€