

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€ | • DESPERADOS 33cl | 7€ |
| • AFFLIGEM BLONDE | 5,5€ | 9€ | • CORONA 33cl | 7€ |
| • MORT SUBITE ROUGE | 5,5€ | 9€ | • HEINEKEN SANS
ALCOOL 33cl | 7€ |
| • IPA LAGUNITAS | 5,5€ | 9€ | | |
| • 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 25cl 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€ 

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 GOURMANDE** 20€
Brie de Meaux rôti de la Maison Loiseau, Serrano & pommes grenailles fondantes
- **BELLOTA 75%, 80g** 25€

LES ENTRÉES

- 📍  • **LA FRAÎCHEUR** 10€
Bruschetta de saumon gravlax, aneth, sauce tzatziki & sésame noir
- 📍  • **OEUF COCOTTE DU SOLEIL** 10€
Oeuf cocotte accompagné d'artichaut, Serrano, tomates confites & parmigiano reggiano

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€

BO RANCH.
Bar & Restaurant

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 CÉSAR** 17€
Mélange savoureux de laitue croquante, de croutons dorés, de copeaux de parmesan & de tendre poulet
 -   • **SALADE OCÉAN** 17€
Saumon en fête de sésame
 -   • **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
 -   • **ENTRE TERRE & MER** 25€
Pavé de saumon royal, risotto crémeux & asperges
 -   • **L'AUTHENTIQUE TARTARE** 25€
Tartare de boeuf finement assaisonné, sablés croustillants & généreux copeaux de comté affiné pendant 18 mois & délicieuses frites maison
 -   • **DÉLICE DE VEAU AUX MORILLES** 27€
Dégustez notre savoureuse côte de veau accompagnée de tagliatelles fraîches & de morilles
 -   • **ÉLÉGANCE BOVINE** 29€
Noix d'entrecôte fondante, frites maison dorées à souhait & sauce au Bleu de la Maison Loiseau

• **BO RANCH.**
Bar & Restaurant

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 !

-  • **MOELLEUX DIVIN** 10€
Laissez-vous envoûter par notre moelleux au chocolat & son onctueuse crème vanille

-  • **FUSION FRUITS ROUGES** 10€
Savourez les desserts créatifs aux fruits rouges du Chef, selon son inspiration

-   • **LE CHARMANT PETIT FONTAINEBLEAU** 10€
Un succulent crumble pistache & cerises amarena

-  • **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

-  • **LA COUPE GIVRÉE** 10€
La gourmandise du brownie, de la vanille & du chocolat dans le même dessert

-  • **CAFÉ TRÈS 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



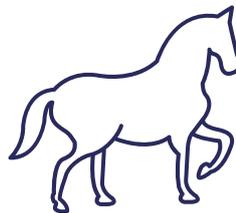
“J’ai faim”

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

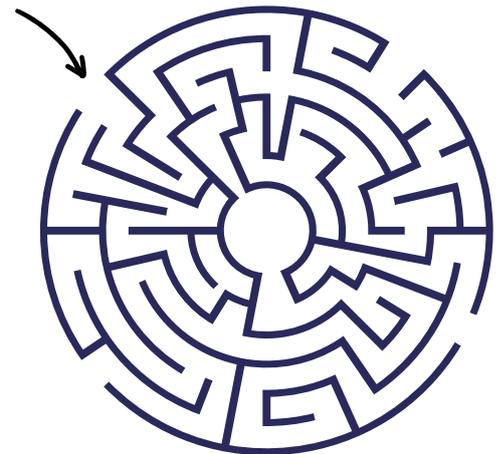


“J’veux un dessert”

Glace



Aide le cheval à
retrouver son pré.



Colorie le ranch.



BO RANCH.
Bar & Restaurant

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.

SAINT-EMILION, PETIT FIGEAC, 2014

17€ 95€



Ce Petit Figeac 2014 est le résultat d'une sélection minutieuse lors des assemblages, témoignant du savoir-faire de l'équipe du Château Figeac. Il se distingue par une belle persistance en bouche, une texture délicate et un charme indéniable.

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.

VINS D'EXCEPTION AU VERRE

Verre 12cl
Bouteille 75cl

POUILLY FUISSÉ, EN CHATENAY ZEN, 2019

15€

76€



Le nez révèle une complexité surprenante avec des notes de pierre à fusil, de champignons frais, d'orange sanguine, de pêche, de mangue et de fleurs blanches. En bouche, la structure est élégante, précise et linéaire, soulignée par une touche épicée qui intensifie en permanence la sensation d'énergie émanant de ce vin.

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.



“ 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	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, CUVÉE 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	17€	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		235€
• SAINT-EMILION, CHATEAU PAVIE 1er GRAND CRU CLASSÉ « A », 2000		1700€
• CHATEAU MARGAUX 1ER GRAND CRU CLASSÉ, 2005		1800€

VINS BLANCS

“
WHITE
WINE
”



• BO RANCH •
Bar & Restaurant

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 15€ 76€
- PULIGNY MONTRACHET, LOUIS LATOUR, 2020 95€
- MEURSAULT, LES MEIX CHAUAUX, GENOT BOULANGER, 2018 98€
- PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU, LA GARENNE, G. BOULANGER, 2016 24€ 144€

VALLÉE DE LA LOIRE

- POUILLY-FUMÉ, MAISON LISPAUL, 2021 8€ 36€
- SANCERRE, CÔTE DE MARLOUP, B. FLEURIET & FILS, 2019, BIO 42€

“ WINE BAR ”



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€
---	--	-----