



CARTE SPÉCIALE COMPÉTITION
REINING CLASSIC DU 8 AU 12 MAI

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 |
|---------------------------|-------|-----------|
| • WHISKY 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€



DU MERCREDI 8
AU DIMANCHE
12 MAI

CARTE SPÉCIALE SHOW

A partager

- **FRITURES GOURMANDES** Frying 12 pcs 14€
- **PLANCHE MIXTE** Ham & cheese board 📍 20€

Les entrées

- **TARTARE DE SAUMON À L'HUILE DE SÉSAME, AVOCAT & CITRON VERT** 📍 🍴 10€
Salmon tartar with sesame oil, avocado & lime
- **BURRATINA AU PESTO DE ROQUETTE & STIRATINA DE TOMATES CERISES** 📍 🍴 10€
Burratina with arugula pesto & cherry tomato stiratina

Les salades et plats

- **SALADE CÉSAR POULET** 📍 🍴 17€
Cesar salad with chicken
- **SALADE SAUMON SÉSAME** 📍 🍴 17€
Salmon salad with sesame seeds
- **IRRÉSISTIBLE PASTA DU JOUR** Pasta of the day 📍 🍴 18€
- **BO BURGER / BURGER VEGGIE, FRITES** 📍 🍴 20€
- **PAVÉ DE SAUMON, LÉGUMES PRINTANIERES & SAUCE VIERGE** 📍 🍴 25€
Salmon, spring vegetables & virgin sauce
- **CARPACCIO DE BOEUF, LÉGUMES CROQUANTS & FRITES** 📍 🍴 25€
Beef carpaccio, crunchy vegetables & fries
- **BELLE ENTRECÔTE DE RACE, SAUCE BBQ, FRITES** 📍 🍴 29€
Prime rib steak with BBQ sauce & fries

Les desserts

- **COUPE GLACÉE LAIT D'AMANDE, GRIOTTES, FRUITS ROUGES & MACARONS** 📍 🍴 10€
Almond milk ice cream, morello cherries, red berries & macarons
- **COUPE GLACÉE BROWNIE, VANILLE CHOCOLAT** 📍 🍴 10€
Vanilla & chocolate ice cream, brownie & chocolate sauce
- **DESSERT DU MOMENT** Dessert of the day 📍 🍴 10€
- **CAFÉ GOURMAND** Gourmet coffee 📍 🍴 12€

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.

FROM
WEDNESDAY 8
TO SUNDAY 12
MAY

“
KIDS
FRIENDLY
”

MENU ENFANT UNIQUE

UN RÉGAL POUR LES JEUNES GOURMETS EN HERBE

“J’ai soif”

Sirop à l’eau ou Jus de fruits ou Oasis



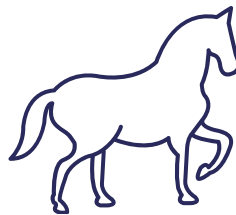
“J’ai faim”

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

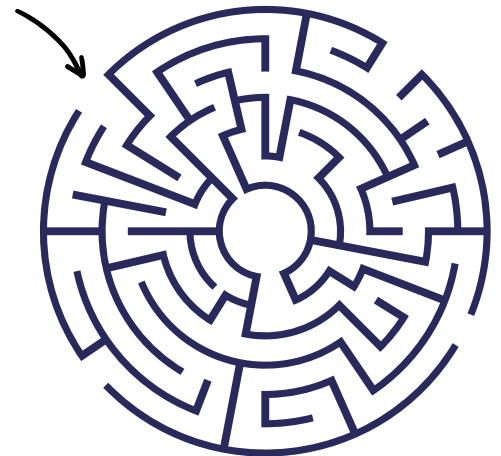


“J’veux un dessert”

Petit pot de glace



Aide le cheval à
retrouver son pré.



Colorie le ranch.



• **BO RANCH** •
Bar & Restaurant

Menu -12 ans 16€ • Supplément de 10€/enfant pour dîner devant le show
dans l’Arène de Compétition vendredi 10 & samedi 11 mai à 19h.

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



CARTE SPÉCIALE SOIRÉES SHOW
VENDREDI 10 & SAMEDI 11 MAI | SOIR

VENDREDI 10
MAI

MENU UNIQUE SOIRÉE SHOW

FIESTA TEX-MEX

Une planche aux saveurs enivrantes, mélangeant les épices audacieuses, les dips délicieux, les tortillas croustillantes et un guacamole maison crémeux.

Une explosion de plaisir pour les papilles.

A platter with amazing flavors, mixing daring spices, delicious dips, crispy tortillas, and creamy homemade guacamole. An explosion of pleasure for your taste buds.



L'INCONTOURNABLE BO BURGER

Un burger divinement juteux, garni de boeuf & fromage fondant, de légumes croquants, d'une salade et de frites croustillantes à vous faire fondre de plaisir.

A divinely juicy burger, garnished with beef and melting cheese, crunchy vegetables, salad, and crispy fries that will make you melt with pleasure.

OU

LE BO BURGER DE LA MER

Un Bo Burger irrésistible avec un steak de thon grillé, une touche d'umami et une salade croquante, servi avec des frites croustillantes. Une expérience culinaire à couper le souffle.

An irresistible Bo Burger with grilled tuna steak, an umami touch, and crunchy salad, served with crispy fries. A breathtaking culinary experience.



FUSION VANILLE CHOCOLAT

Cookie moelleux tout droit sorti du four, accompagné d'une boule de glace vanille Fudje. Un duo sucré et sexy qui vous fera succomber à la gourmandise.

A soft and warm cookie straight out of the oven, accompanied by a scoop of vanilla Fudje ice cream. A sweet and sexy duo that will make you succumb to temptation.

FRIDAY 10
MAY

Menu unique 45€ • Supplément de 10€/personne pour dîner dans l'Arène de Compétition à 19h. Liste des allergènes disponible au comptoir. Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques. Unique Menu €45 • Additional €10/person for dinner in front of the show in the Competition Arena at 7pm. Allergen list available at the counter. Price includes VAT and service charge. We do not accept checks.



**SAMEDI 11
MAI**

**SATURDAY 11
MAY**

MENU UNIQUE SOIRÉE SHOW

UN VOYAGE CULINAIRE ENTRE TERRE & MER

LA TERRE

Carpaccio de bœuf Angus,
accompagné d'asperges fraîches
& d'une savoureuse sauce vierge.
*Angus beef carpaccio, asparagus
& virgin sauce*



LA MER

Filet d'Ombre accompagné de riz vénéré,
nappé d'une délicate sauce homardine &
agrémenté de pois frais.
*Red drum, black rice, lobster sauce
& fresh peas*



LE ROUGE GOURMAND

Macaron aux fruits rouges
Red berries macaron

Menu unique 45€ • Supplément de 10€/personne pour dîner dans l'Arène de Compétition à 19h.
Liste des allergènes disponible au comptoir. Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques. Unique Menu €45 • Additional €10/person for dinner in front of the show in the Competition Arena at 7pm. Allergen list available at the counter. Price includes VAT and service charge. We do not accept checks.



DU MERCREDI 8
AU SAMEDI 11
MAI

FROM WEDNESDAY 8
TO SATURDAY 11
MAY

PETITS PLAISIRS À EMPORTER

Salé

- HOT DOG 6€
- PANINI MOZZARELLA & SERRANO 7€
Mozzarella & Serrano ham panini
- WRAP VEGGIE 7€
Veggie wrap
- WRAP AU POULET 7€
Chicken wrap

Sucré

- BROWNIE AU CHOCOLAT 4€
Chocolate brownie
- TIRAMISU 5€
- GAUFRE SUCRE OU NUTELLA 5€
Waffle Sugar or Nutella

Boissons

- CRISTALINE 50cl 2€
- SOFTS (*canette 33cl*) 3€
- BIÈRE PRESSION 25cl 5,50€
- BIÈRE PRESSION 50cl 9€

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.

VINS D'EXCEPTION AU VERRE

Verre 12cl Bouteille 75cl



BANYULS, CHAPOUTIER, 1991, 1/2 BOUTEILLE

6€ 24€

Magnifique harmonie entre la force ensoleillée du vin et la délicatesse de ses tanins. Une longueur en bouche remarquable, accompagnée d'une douceur qui s'épanouit avec une exquise gourmandise.



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.



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 BEAUNE, DOMAINE MALDANT PAUVELOT, 2020		79€
• CHÂTEAU CORTON GRANCEY, LOUIS LATOUR, 2017	25€	150€
• GEVRAY CHAMBERTIN, PETITE CHAPELLE BRUNO CLAIR, 2019		290€
• ROMANEE ST VIVANT, LES QUATRES JOURNEAUX, 2012		620€

VALLÉE DE LA LOIRE/BEAUJOLAIS

• SANCERRE, TRADITION, BERNARD FLEURIET, 2022		39€
• JULIENAS LES CAPITANS, TRENEL, CHAPOUTIER, 2019		49€

VALLÉE DU RHÔNE

• CÔTE DU RHÔNE, BELLERUCHE, CHAPOUTIER, 2022	8€	31€
• CROZES-HERMITAGE, LES MEYSONNIERS, CHAPOUTIER, 2021		46€
• CHATEAUNEUF DU PAPE, CUVEE DA CAPO, DOMAINE DE PEGAU, 2015		575€

SUD - SUD OUEST

• BANYULS, CHAPOUTIER, 1991, 1/2 BOUTEILLE	6€	24€
• PIC SAINT LOUP, APANAGE, UMA, 2020		36€
• CÔTES CATALANES, VIELLES VIGNES DOMAINE GAUBY, 2019		89€

ITALIE

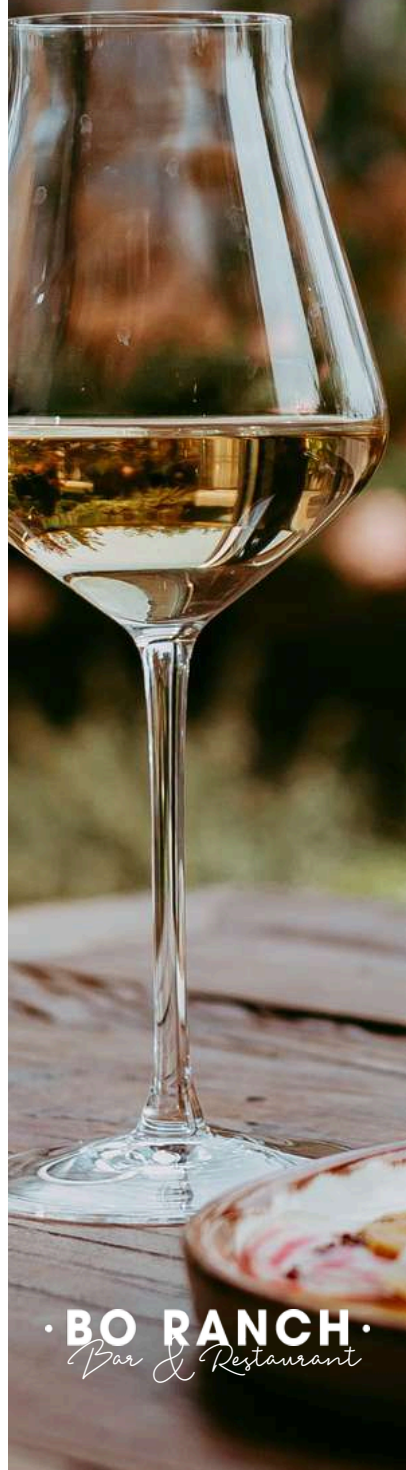
• BAROLO, FAMIGLIA COSSETTI, 2017	16€	89€
-----------------------------------	-----	-----

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
”



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

- 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€
- 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€
- MENETOU SALON BERNARD FLEURIET 2021 39€
- SANCERRE, CÔTE DE MARLOUP, B. FLEURIET & FILS, 2019, BIO 42€

“ WINE BAR ”



CHAMPAGNES

	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

• AUROSE BAIN DE MIDI		29€
• 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€

VIN SANS ALCOOL

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