

CARTE BAR & RESTAURANT CONVIVIALITÉ À PARTAGER



À PARTAGER



- **ONCTUEUX GUACAMOLE MAISON**

12€

Savourez la délicieuse union entre nos tortillas croustillantes et notre onctueux guacamole maison

- **FRITURES GOURMANDES**

14€

Croquez dans une explosion de saveurs croustillantes !



- **PLANCHE MIXTE**

20€

L'union parfaite entre charcuterie ibérique & fromages de la Maison Loiseau

- **BELLOTA 100%, 80g**

25€

LES ENTRÉES



- **SYMPHONIE SAUMON-QUINOA EXOTIQUE**

10€

Duo de saumon quinoa sésame, accompagné de la fraîcheur de la mangue, de la menthe & du citron vert



- **EVASION D'ANTAN**

10€

Une association élégante de tomates d'antan & de burrata, rehaussée par les arômes subtils de la roquette

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



• LES SAVOUREUSES PÂTES DU CHEF

19€

Un savoureux plat de pâte selon l'inspiration du Chef



• 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



• DUO CROUSTILLANT

25€

Fish and chips croustillant accompagné de délicieuse frites maison & salade



• RAFFINÉ CARPACCIO DE BOEUF

25€

Carpaccio de boeuf, délicieux petits légumes croquants & frites maison



• LA PIÈCE DU BOUCHER

29€

Tendre pièce du boucher, frites maison dorées à souhait ou cocotte de légumes & sauce BBQ



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.

• **BO RANCH.**
Bar & Restaurant



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
-   • **CARPACCIO DE MELON** 10€
De fines tranches de melon parsemées de petites gourmandises...
-  • **LA COUPE GIVRÉE GOURMANDE** 10€
La gourmandise du brownie, de la vanille & du chocolat dans le même dessert
-  • **LA COUPE GIVRÉE FRUITS ROUGES** 10€
Un généreux mélange de lait d'amande, sorbet griotte, fruits rouges & macarons
-  • **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.

WEEK-END

BAR À TAPAS *by* BO RANCH

To Share!

- **ASSIETTE GUACAMOLE MAISON & TORTILLAS** 12€
Homemade guacamole & Tortillas plate
- **SAUCISSON FUET CATALAN TRUFFÉ & PAIN TRADITIONNEL** 12€
Truffled catalan fuet sausage & traditionnal bread
- **PLANCHE DE SAUMON FUMÉ FICELLE DE LA MAISON REYNAUD, CITRON (2 pers)** 12€
Plank of smoked salmon ficelle from Maison Reynaud, lemon
- **RILLETTES DE THON AU POIVRE VERT & PAIN TRADITIONNEL** 12€
Tuna rillettes with green pepper & traditional bread
- **RILLETTES DE SARDINE AU CITRON & PAIN TRADITIONNEL** 12€
Sardine rillettes with lemon & traditional bread
- **RILLETTES DE SAUMON A LA CIBOULETTE & PAIN TRADITIONNEL** 12€
Salmon rillettes with chives & traditional bread
- **PLANCHE MIXTE FROMAGE DE LA MAISON LOISEAU DU MOMENT & CHARCUTERIE** 20€
Charcuterie & cheese from Maison Loiseau board
- **TARTE AUX FRUITS** Fruit tart 5€

COCKTAILS

SIGNATURE	• COCKTAIL DU JOUR		12€
	• SIGNATURE BO RANCH	RHUM BLANC BACARDI, JUS DE FRAISE, JUS DE FRUITS DE LA PASSION & EAU PÉTILLANTE	13€
	• RED LIPS	VODKA GREY-GOOSE, JUS DE FRAISE, CRÈME DE FRAMBOISE & CITRON VERT PRESSÉ	13€
	• GOZERIAN	GIN BULL-DOG, LILLET BLANC, CITRON VERT PRESSÉ, SIROP DE PAMPLEMOUSSE, TONIC & BAIES ROSES	13€
	• WELLERMAN'S	RHUM BRUN BACARDI 4ANS INFUSÉ ANANAS-SAFRAN, JASMIN, CITRON VERT PRESSÉ & SUCRE DE CANNE	13€
	• APÉROL SPRITZ	APÉROL, EAU PÉTILLANTE & PROSECCO	12€
	• SAINT GERMAIN SPRITZ	LIQUEUR DE SUREAU ST GERMAIN, EAU PÉTILLANTE, PROSECCO, MENTHE FRAÎCHE & CITRON	12€
	• AMERICANO	CAMPARI, MARTINI DRY, MARTINI ROUGE	12€
	• LILLET ROSÉ	LILLET ROSÉ, SCHWEPES AGRUME & ORANGE	12€
	• LILLET TONIC	LILLET BLANC, TONIC & CONCOMBRE	12€
	• MOJITO	RHUM BRUN BACARDI, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT PRESSÉ, EAU PÉTILLANTE & ANGOSTURA BITTER	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€
	• PINA COLADA	RHUM AGRICOLE 3-RIVIÈRES, JUS D'ANANAS & CRÈME DE NOIX DE COCO	12€
	• TEQUILA SUNRISE	TEQUILA 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 / PÊCHE / FRAMBOISE / MÛRE / VIOLETTE 12cl 7€
- KIR ROYAL 12cl 13€
- RICARD 2cl 4€
- SUZE 4cl 4€
- PORTO 4cl 8€
- MARTINI ROSSO/BIANCO/DRY 5cl 8€

BIÈRES PRESSION & BOUTEILLES

- | | 25cl | 50cl | | |
|--------------------|------|------|-------------------|----|
| • GALLIA BLONDE | 5,5€ | 9€ | • DESPERADOS 33cl | 7€ |
| • AFFLIGEM BLONDE | 5,5€ | 9€ | • CORONA 33cl | 7€ |
| • MORT SUBITE | 5,5€ | 9€ | • HEINEKEN SANS | 7€ |
| • IPA LAGUNITAS | 5,5€ | 9€ | ALCOOL 33cl | |
| • MONACO / PANACHÉ | 5,5€ | 9€ | | |
| • PICON BIÈRE | 6€ | 9,5€ | | |

SHOOTERS

- TEQUILA PAFF 3cl 5€
- VODKA BOUM 3cl 5€
- LIMONCELLO 3cl 5€
- GET 27 3cl 3cl 5€



SPIRITUEUX

RHUMS

4cl

- BACARDI BLANCA 8€
- BACARDI ORO 8,5€
- BACARDI 4 ANS 11€
- DIPLOMATICO 15€
- DON PAPA 16€
- ZACAPA SOLERA 19€
- AGRICOLE VIEUX HSE 25€

GINs

- BOMBAY ORIGINAL 8€
- CITADELLE 10€
- BULLDOG 13,50€
- ROKU 13,50€
- SILENT POOL 15,50€

TEQUILAS

- CAMINO 11€
- JOSE CUERVO 11€
- CORRALEJO REPOSADO 14,50€
- PATRON SILVER 19€

VODKAS

4cl

- ERISTOFF 8€
- ZUBROWKA 11€
- GREY GOOSE 13€
- BELUGA 20€

WHISKYS

- LAWSON FINEST 8€
- JACK DANIEL'S 8,50€
- JAMESON 10€
- SUNTORY TOKI 13€
- BOURBON MAKER'S MARK 14€
- NIKKA 15€
- P&M SINGLE MALT 16€
- LAPHROAIG 10 ANS 17€
- BOURBON BULLEIT 20€
- GLENROTHES 12 ANS 20€
- ROZELIEURES 20€
- BOURBON ANGEL'S ENVY 23€

ACCOMPAGNEMENT SODA +2€ **REDBULL** +5,5€

DIGESTIFS

LIQUEURS

6cl

- AMARETTO 7€
- BAILEY'S 8€
- GET 27 / 31 9€
- MENTHE DE MILLY 9€
- LIMONCELLO 9€
- PASSOA 9€
- KAHLUA 11€
- CHARTREUSE VERTE 13€
- CHARTREUSE JAUNE 13€
- GRAND MARNIER 14€

COGNAC

4cl

- MARTEL VSOP 8€
- HENESSY VERY SPECIAL 14€
- HINE, ANTIQUE, XO 35€

CALVADOS

- BUSNEL VSOP 8€
- LOUIS DE LAURISTON 1987 45€

BAS ARMAGNAC

- CLÉS DES DUCS VSOP 10€
- DUC DE LOUSSAC VSOP 13€

EAUX DE VIE

- VIEILLE PRUNE 8€
- POIRE WILLIAMS 8€

Bouteille sur demande

EAUX & SOFTS

- PERRIER 33cl 4,5€
- EVIAN 50cl / IL 4,5€ / 6€
- SAN PELLEGRINO 50cl / IL 4,5€ / 6€
- 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 25cl 4,5€
- JUS DE FRUITS PAGO 20cl 4,5€
ORANGE, POMME, TOMATE, FRAISE, ABRICOT, ACE
- REDBULL 25cl 5,5€
- ORGANIC BY RED BULL VIVA MATÉ / GINGER BEER / TONIC WATER 5,5€ 

BOISSONS CHAUDES

- EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ / NOISETTE / CAFÉ ALLONGÉ 2,5€
- DOUBLE EXPRESSO 3,5€
- CAFÉ CRÈME 4,5€
- CAPPUCINO 4,5€
- CHOCOLAT 4€
- THÉ DAMMAN 4€
THÉ NOIR EARL GREY, THÉ VERT MENTHE, THÉ FRUITS ROUGES, CEYLAN
- INFUSION DAMMAN 4€
VERVEINE, CAMOMILLE, MENTHE
- THÉ MARIAGE FRÈRES 5,5€
ROI DES EARL GREY, PLEINE LUNE, JASMIN PRÉCIEUX, MILKY BLUE
THÉ BLANC AU TIBET, ROUGE OPÉRA
- IRISH COFFEE 11€

“
TEA
TIME
”

NOTRE SÉLECTION DE THÉS MARIAGE FRÈRES

5,5€

Temps
d'infusion

• **ROI DES EARL GREY : THÉ NOIR DE YUNNAN BERGAMOTE** 5min

Un thé noir d'exception des hauts plateaux du Yunnan, sublimé par la bergamote renommée de Mariage Frères. Une expérience divine.

• **PLEINE LUNE : THÉ NOIR ÉPICÉ AUX AMANDES** 5min

Un thé noir envoûtant aux fruits exotiques, agrumes, épices rares et clous de girofle, agrémenté de la gourmandise des amandes. Ce thé, tel un ciel étoilé, vous transportera...

• **JASMIN PRÉCIEUX : THÉ BLEU PARFUM JASMIN** 4min

Des feuilles roulées en perles, parsemées de jasmin, offrent une expérience florale incomparable. Une liqueur fruitée où se mêlent délicatement des notes de pêche, d'abricot et de figue, sublimées par la douceur vanillée du Thé Bleu.

• **MILKY BLUE : THÉ BLEU AU RICHE PARFUM LACTÉ** 5min

Les jeunes feuilles du Thé Bleu, récoltées aux premières lueurs du jour, sont roulées à la main puis délicatement imprégnées d'une vapeur lactée, pour une qualité inégalée.

• **THÉ BLANC AU TIBET : THÉ BLANC SOYEUX & FLEURI** 5min

La douce vanille bourbon, la puissance du jasmin, la fraîcheur de la mandarine, la délicatesse de la rose et la vivacité de la bergamote s'entrelacent harmonieusement dans une infusion cristalline.

• **ROUGE OPÉRA** 5min
ROOIBOS ROUGE PARFUM FRUITS ROUGES VANILLÉS

Une symphonie envoûtante de fruits rouges, d'épices exquises et de vanille, dansant harmonieusement avec le doux rooibos rouge. Une expérience gourmande d'une sensualité sans pareille.



• **BO RANCH.**
Bar & Restaurant

VINS D'EXCEPTION AU VERRE



Verre 12cl
Bouteille 75cl

ARBOIS SAVAGNIN, RIJCKAERT, 2019 | JURA

8€ 32€



L'Arbois Savagnin Rijkjaert est un délicieux vin blanc sec du Jura aux notes complexes et raffinées, de plus en plus recherché par les amateurs de vin pour son caractère original et sa qualité. À déguster avec des plats de volaille rôtie ou des fromages affinés pour une expérience gustative inoubliable.

CONDRIEU, STEPHANE MONTEZ, 2020 | VALLÉE DU RHÔNE

14€ 79€



Découvrez l'excellence et la finesse des vins de cette prestigieuse appellation de la Vallée du Rhône, offrant des arômes envoûtants de fleurs blanches, d'abricot et de miel, pour une expérience gustative élégante et raffinée. Parfait avec une volaille, du fromage à pâte molle ou un risotto au poisson.

SAUTERNE, CHÂTEAU SUDUIRAUT, 1er CRU CLASSÉ, 2002 | BORDEAUX

16€ 89€



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.

PESSAC-LÉOGNAN, CHATEAU HAUT LAGRANGE, 2018 | BORDEAUX

12€ 65€



Savourez l'élégance et la fraîcheur des grands vins blancs de cette prestigieuse appellation bordelaise, offrant des arômes subtils d'agrumes, de fruits exotiques et de notes minérales, pour une dégustation raffinée et équilibrée. Ce millésime 2018 s'associe parfaitement avec du poisson, de la volaille, des plats à base de légumes et salade.

VIEILLES VIGNES CÔTES CATALANES, DOMAINE GAUBY, 2019 | SUD

15€ 84€



Ce vin exceptionnel du Domaine Gauby incarne l'élégance et la puissance des vieux vignobles des Côtes Catalanes, offrant des arômes subtils de fruits mûrs et d'épices, pour une expérience sensorielle riche et envoûtante. Millésime 2019 d'une rare qualité, ce vin révèle tout le savoir-faire traditionnel et la passion viticole qui caractérisent ce domaine renommé.

CHATEAUNEUF DU PAPE, Clos de l'Oratoire des Papes | VALLÉE DU RHÔNE

16€ 89€



Plongez dans l'univers envoûtant du Clos de l'Oratoire des Papes à Châteauneuf-du-Pape, où des vins d'exception aux arômes intenses de fruits noirs et d'épices vous transportent vers une expérience sensorielle inoubliable. Laissez-vous séduire par sa magie à chaque gorgée, en les associant à des plats de viande grillée ou de gibier, ou en les savourant avec des fromages affinés pour une expérience culinaire inoubliable.

SAINT-EMILION, Château Grand Corbin, Gd Cru Classé, 2018 | BORDEAUX

16€ 87€



Découvrez le Château Grand Corbin, un domaine viticole prestigieux de Saint-Émilion, réputé pour ses vins rouges complexes et élégants aux arômes de fruits mûrs et d'épices. Parfaitement équilibrés, ces vins s'accordent à merveille avec des plats de viande rôtie et des fromages affinés, offrant une expérience gustative raffinée et mémorable.

ALOXE-CORTON, Domaine Louis Latour | BOURGOGNE

17€ 95€



Ce vin exceptionnel et prestigieux de Louis Latour, réputé pour son élégance et sa complexité, offre des arômes subtils de fruits rouges, d'épices et de sous-bois, accompagnés d'une structure tannique raffinée et d'une longue finale en bouche. Parfait pour les amateurs de grands vins de Bourgogne à déguster avec des plats de viande rôtie, de gibier ou de fromages affinés.

“ WHITE WINE ”



• BO RANCH •
Bar & Restaurant

VINS BLANCS

Verre 12,5cl Boutelle 75cl Magnum 150cl

BOURGOGNE

• CHABLIS, Domaine Guegen, 2022	10€	46€	90€
• MACON-VINZELLES, La Soufrandière, "Le Clos du Grand-Père" 2020		65€	
• POUILLY-FUISSÉ, Château de Beauregard, 2020		68€	
• POUILLY-VINZELLES, La Soufrandière, Climat "Les Longeays" 2019		79€	
• MEURSAULT Domaine Bizoutet-Prieuré "Les corbins", 2022		95€	
• CHASSAGNE-MONTRACHET, Michel Picard "En piemont", 2016		105€	
• CHEVALIER MONTRACHET, Vincent Girardin, 2011		750€	

VALLÉE DE LA LOIRE

• POUILLY-FUMÉ, Maison Lispaul, 2021	8€	36€	
• MENETOU SALON, Bernard Fleuriet & Fils, 2022		39€	
• SANCERRE, Côte de Marloup, Bernard Fleuriet & Fils, 2022, BIO		42€	

VALLÉE DU RHÔNE

• VIOGNIER, Domaine des Granges de Mirabel, Chapoutier, 2021		32€	
• COMBE PILATE CHASSELAS, Chapoutier, 2022		34€	
• SAINT-PERAY, Le Haut Chamblard, Chapoutier, 2022		59€	
• CONDRIEU, Stephane Montez, 2022	14€	79€	★

SUD

• CHARDONNAY Naturalys BIO Gérard Bertrand, 2022		32€	
• VIOGNIER Les Jamelles Pays d'Oc, 2022		32€	
• COSTA SERENA, Ile de Beauté, Blanc Corse, 2023		35€	

JURA

• ARBOIS SAVAGNIN, Rijckaert, 2019	8€	32€	★
------------------------------------	----	-----	---

BORDEAUX

• PESSAC LÉOGNAN Château Haut-Lagrange, 2018	12€	65€	★
• SAUTERNE, Château Suduiraut, 1er Cru Classé, 2002	16€	89€	★
• PESSAC LÉOGNAN, Château Smith Haut Lafitte, 2016		174€	

★ Vin prestige au verre

“ 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€	
• ALOXE-CORTON, Domaine Louis Latour, 2018	17€ 95€	★
• GEVRAY CHAMBERTIN, Les Grands Chemins, Bouchard Pères & Fils, 2018	110€	
• GEVRAY CHAMBERTIN, 1er Cru, Bruno Clair, "Petite Chapelle", 2019	290€	
• ROMANÉE ST VIVANT,, Les Quatre Journaux, Louis Latour 2012	620€	

VALLÉE DE LA LOIRE/BEAUJOLAIS

• SANCERRE, Tradition, Bernard Fleuriot & Fils, 2022	39€
• JULIENAS LES CAPITANS, Trenel, Chapoutier, 2019	49€

VALLÉE DU RHÔNE

• CÔTE DU RHÔNE, Belleruche, Chapoutier, 2022	8€ 32€	
• CROZES-HERMITAGE, Les Meysonniers, Chapoutier, 2021	46€	
• CHATEAUNEUF DU PAPE, Clos de l'Oratoire des Papes, 2020	16€ 89€	★
• CÔTE-ROTIE Brune & Blonde, Guigal, 2020	110€	
• CHATEAUNEUF DU PAPE, Cuvée Da Capo, Domaine de Pegau, 2015	575€	

SUD - SUD OUEST

• BANYULS, Chapoutier, 1991, 1/2 bouteille	32€	
• PIC SAINT LOUP, Apanage, UMA, 2020	36€	
• CÔTES CATALANES, Vieilles Vignes, Domaine Gauby, 2019	15€ 84€	★

BORDEAUX

• CHÂTEAU COULONGE, 2020, BIO	32€	
• LUSSAC ST-ÉMILION, Château de Tabuteau, 2021	8€ 34€	
• GRAVES, Château Pontet la Gravière, 2020	36€	
• MEDOC CRU BOURGEOIS, Château Noaillac, 2016	44€	
• SAINT ESTEPHE, L'héritier des Tours des Termes, 2019	59€	
• PESSAC-LEOGNAN, Esprit de Chevalier, 2017	66€	
• SAINT-EMILION, Château Grand Corbin, 2018	16€ 87€	★
• SAINT-EMILION, Château Canon la Gaffelière, 1er Gd Cru Classé, 2017 BIO	150€	
• SAINT-EMILION, Château Figeac, 1er Grand Cru Classé, 2011	290€ (110€ - 1/2Btl)	
• SAINT-EMILION, Château Pavie 1er Grand Cru Classé « A », 2000	1500€	
• CHATEAU MARGAUX, 1er Grand Cru Classé, 2005	1800€	

★ Vin prestige au verre



CHAMPAGNES

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

Verre 12,5cl Bouteille 75cl Magnum 150cl

12€	
70€	
89€	
129€	
105€	205€
390€	
450€	
1400€	

VINS ROSÉS

- CÔTE DE PROVENCE AUROSE, Bain de Midi
- COSTA SERENA, Ile de Beauté, Corsé Rosé, 2023
- LA BULLE DE LACOSTE, Rosé Extra Brut
- CHÂTEAU MINUTY, Rosé & Or

	34€
8€	39€
	39€
59€	115€

VIN SANS ALCOOL 0,0%

- FRENCH BLOOM ROSÉ
Vin effervescent BIO sans alcool 0.0%
2023 WORLD SPARKLING AWARDS
Prix du meilleur pétillant sans alcool au monde

75€