

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€



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.

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.

LE WEEK-END

BAR À TAPAS *by* BO RANCH

A partager !

- **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
- **LA GOURMANDISE DU CHEF** 4€

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 ERISTOFF, JUS DE FRAISE, CRÈME DE FRAMBOISE & CITRON VERT PRESSÉ	13€
	• GOZERIAN	GIN BOMBAY ORIGINAL, 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 ORIGINAL, MARTINI ROUGE ROSSO & CAMPARI	12€
• COCKTAIL SUR MESURE		15€	

VIRGIN COCKTAILS

• VIRGIN BO RANCH	JUS DE FRAISE, JUS DE FRUITS DE LA PASSION, EAU PÉTILLANTE & MENTHE FRAÎCHE	10€
• VIRGIN MOJITO	MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT PRESSÉ, SUCRE DE CANNE & EAU PÉTILLANTE	10€
• VIRGIN SPRITZ	MARTINI VIBRANTE, EAU PÉTILLANTE	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
ALCOOL 33cl | 7€ |
| • IPA LAGUNITAS | 5,5€ | 9€ | | |
| • MONACO / PANACHÉ | 5,5€ | 9€ | | |
| • PICON BIÈRE | 6€ | 9,5€ | | |

SHOOTERS

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





SPIRITUEUX

RHUMS

- BACARDI BLANCA 4cl 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

- ERISTOFF 4cl 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

- AMARETTO 6cl 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

- MARTEL VSOP 4cl 8€
- HENNESSY 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
ROOIBOS ROUGE PARFUM FRUITS ROUGES VANILLÉS** 5min

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.



VINS D'EXCEPTION AU VERRE

Verre Bouteille
12cl 75cl



MACON-VINZELLES, La Soufrandière, "Le Clos du Grand-Père" 2020 | BOURGOGNE

12€ 65€

Laissez-vous envoûter par la finesse et la richesse de ce Mâcon-Vinzelles d'exception. Avec ses notes séduisantes de fleurs blanches, de fruits à chair blanche et de nuances beurrées, ce vin élégant est le partenaire idéal pour sublimer vos plats de poissons grillés, crustacés et volailles en sauce. Une expérience gustative inoubliable vous attend.



CONDRIEU, Guigal, 2020 | VALLÉE DU RHÔNE

14€ 79€

Laissez-vous emporter par la délicatesse et l'intensité de ce Condrieu 2020 signé Guigal. Avec ses arômes séduisants d'abricot, de pêche et de fleurs blanches, ce vin raffiné est l'accord parfait pour magnifier vos plats de fruits de mer, poissons en sauce et volailles rôties. Une expérience gustative inoubliable pour les amateurs de vins d'exception.



MEURSAULT, Domaine Bizoutet, "Les Corbins" 2022 | BOURGOGNE

17€ 95€

Laissez-vous emporter par l'élégance et la complexité de ce vin prestigieux qui promet une expérience gustative inoubliable. Avec ses notes envoûtantes de fruits à chair blanche et d'agrumes, ce vin raffiné est l'accompagnement parfait pour sublimer vos plats de fruits de mer, poissons grillés et volailles en sauce crémeuse.



CHASSAGNE-MONTRACHET, Michel Picard "En piemont", 2016 | BOURGOGNE

19€ 105€

Laissez-vous séduire par la finesse et la richesse de ce vin. Avec ses arômes envoûtants de fleurs blanches, de fruits à noyau et de légères notes de vanille, ce vin élégant est le compagnon idéal pour sublimer vos plats de poissons, crustacés et volailles en sauce crémeuse. Une expérience gustative inoubliable pour les amateurs de grands vins de Bourgogne.



SAINT JULIEN, Aspirant de Beychevelle, Castel, 2021 | BORDEAUX

12€ 66€

Ce vin remarquable et prestigieux est renommé pour son élégance et sa profondeur. Il dévoile des arômes subtils de fruits noirs, de cèdre et de réglisse, soutenus par une structure tannique raffinée et une longue finale en bouche. Idéal pour les amateurs de grands vins de Bordeaux, il se marie parfaitement avec des plats de viande rôtie, de gibier ou de fromages affinés.



CHATEAUNEUF DU PAPE, Clos de l'Oratoire des Papes, 2020 | 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.



ALOXE-CORTON, Domaine Louis Latour, 2018 | 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.



CÔTE-ROTIE, Brune & Blonde, Guigal, 2020 | VALLÉE DU RHÔNE

19€ 110€

Laissez-vous transporter par la puissance et la complexité de ce vin. Avec ses arômes captivants de fruits noirs, de violette et d'épices, ce vin d'exception est l'accompagnement parfait pour sublimer vos viandes rouges grillées, gibiers et plats en sauce riche. Une expérience gustative inoubliable pour les amateurs de grands vins de la Vallée du Rhône.

VINS BLANCS

“
WHITE
WINE
”



Verre 12,5cl Boutelle 75cl Magnum 150cl

BOURGOGNE

- | | | | |
|--|-----|------|-----|
| • CHABLIS, Domaine Gueguen, 2022 | 10€ | 46€ | 90€ |
| • MACON-VINZELLES, La Soufrandière, "Le Clos du Grand-Père" 2020 | 12€ | 65€ | ★ |
| • POUILLY-FUISSÉ, Château de Beauregard, 2020 | | 68€ | |
| • POUILLY-VINZELLES, La Soufrandière, Climat "Les Longeays" 2019 | | 79€ | |
| • MEURSAULT, Domaine Bizoutet-Prieuré, "Les corbins" 2022 | 17€ | 95€ | ★ |
| • CHASSAGNE-MONTRACHET, Michel Picard, "En piemont" 2016 | 19€ | 105€ | ★ |
| • CHEVALIER MONTRACHET, Vincent Girardin, Grand cru, 2011 | | 750€ | |

VALLÉE DE LA LOIRE

- | | | | |
|---|----|-----|--|
| • POUILLY-FUMÉ, Maison Lispaül, 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, Guigal, 2020 | 14€ | 79€ | ★ |

MÉDITERRANÉEN

- | | | | |
|---|----|-----|--|
| • VERMENTINO, Les Jamelles, Pays d'Oc, 2023 | 8€ | 32€ | |
| • CHARDONNAY, Naturalys BIO, IGP Pays D'Oc, Gérard Bertrand, 2022 🍷 | | 32€ | |
| • VIOGNIER, Les Jamelles, IGP Pays d'Oc, 2022 | | 32€ | |
| • COSTA SERENA, IGP Ile de Beauté, Corse, 2023 | | 35€ | |

BORDEAUX I LIQUOREUX

- | | | | |
|--|--|------|--|
| • PESSAC LÉOGNAN, Château Haut-Lagrange, 2018 | | 65€ | |
| • SAUTERNES, Château Suduiraut, 1er Cru Classé, 2002 | | 89€ | |
| • PESSAC LÉOGNAN, Château Smith Haut Lafitte, 2016 | | 174€ | |

★ *Vin prestige au verre*

Toutes nos appellations sont A.O.C. / A.O.P. sauf mention contraire / All our denominations are A.O.C. / A.O.P. unless indicated other | Prix nets / All prices are net

“ RED WINE ”



VINS ROUGES

Verre 12,5cl Boutelle 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€ ★
• GEVREY CHAMBERTIN, Les Grands Chemins, Bouchard Pères & Fils, 2018	110€
• GEVREY CHAMBERTIN, 1er Cru, Bruno Clair, "Petite Chapelle" 2019	290€
• ROMANÉE ST VIVANT, Grand cru, Les Quatre Journaux, Louis Latour, 2012	620€

VALLÉE DE LA LOIRE/BEAUJOLAIS

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

VALLÉE DU RHÔNE

• CÔTES 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	19€ 110€ ★
• CHATEAUNEUF DU PAPE, Cuvée Da Capo, Domaine de Pegau, 2015	575€

MÉDITERRANÉEN

• VDN BANYULS, Chapoutier, 1991, 1/2 bouteille	32€
• PIC SAINT LOUP, Apanage, UMA, 2020	36€

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 JULIEN, Aspirant de Beychevelle, Castel, 2021	12€ 66€ ★
• 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

Toutes nos appellations sont A.O.C. / A.O.P. sauf mention contraire / All our denominations are A.O.C. / A.O.P. unless indicated other | Prix nets / All prices are net



CHAMPAGNES

Verre 12,5cl Bouteille 75cl Magnum 150cl

- CHARLES DE BONAN, BRUT 12€
- EPC BLANC DE BLANCS 70€
- RUINART BRUT 89€
- BOLLINGER SPECIAL CUVÉE 105€ 205€
- RUINART BLANC DE BLANCS 129€
- **CUVÉE DE PRESTIGE**
- DOM PERIGNON BRUT 2012, Cuvée de Prestige 390€
- CRISTAL 2012, LOUIS ROEDERER, Cuvée de Prestige 450€
- SALON 2007, Cuvée de Prestige 1900€

VINS ROSÉS

- CÔTES DE PROVENCE AUROSE, Bain de Midi 34€
- COSTA SERENA, IGP Ile de Beauté, Corse, 2023 8€ 39€
- LA BULLE DE LACOSTE, Rosé Extra Brut 39€
- CHÂTEAU MINUTY, Rosé & Or, 2021 59€ 115€

SANS ALCOOL 0,0%

- FRENCH BLOOM ROSÉ 75€
 Effervescent BIO
 2023 WORLD SPARKLING AWARDS
 Prix du meilleur pétillant sans alcool au monde